



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
(Управление Роспотребнадзора  
по Пермскому краю)

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ  
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ

ул. Мира, 66 г, г. Пермь, 614066  
Тел. (342) 229-75-70; E-mail: perm\_cto@mail.ru  
www.59.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168  
ИНН/КПП 5904122386/590401001

Главам муниципальных образований  
(по списку)

08.05.2026 № 59-01-17/05-14000-2026

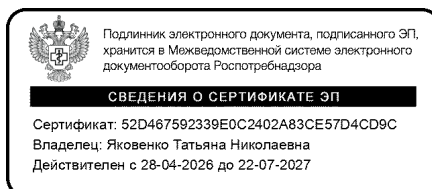
### О размещении информации

Уважаемые главы муниципальных образований!

Предлагаем рассмотреть статью «Соблюдение санитарных норм и правил в период пребывания в детских лагерях» для размещения на информационных платформах, а также ознакомления юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по организации питания в детских лагерях.

Информацию о размещении статьи просим направить по адресу электронной почты: perm\_cto@mail.ru

Начальник отдела



Т.Н. Яковенко

Исп. Дубинин Антон Алексеевич  
тел.: 229-75-70



## **Соблюдение санитарных норм и правил в период пребывания в детских лагерях.**

Летние каникулы, лагерь, костер и новые друзья - все это неотъемлемая часть детства. Но за этой идиллией стоит огромная ответственность взрослых. Высокая плотность детей в замкнутом пространстве создает идеальные условия для распространения «грязных рук» - острых кишечных инфекций (ОКИ).

Соблюдение санитарных норм (СанПиН) - это не формальность для проверяющих, а пропуск к безопасному отдыху без карантинных и эпидемий.

### **Глава 1. Крепость из чистоты: уборка и дезинфекция по закону**

Санитарный режим - это первая линия обороны. Правила предписывают:

Перед сменой (СанПиН 3.3686-21): генеральная уборка всех помещений с моющими и дезинфицирующими средствами, включая вентиляцию.

В межсезонье: перерыв между сменами - минимум 1 сутки. За это время проводится полная санитарная обработка и дезинфекция территории.

В процессе смены:

Влажная уборка должна проводиться ежедневно. Обязательно с дезсредствами и обработкой всех поверхностей (двери, столы, подоконники).

Генеральная уборка всего лагеря - не реже 1 раза в неделю.

Регулярное обеззараживание воздуха (с помощью рециркуляторов и проветриваний).

### **Глава 2. Чистые руки - наш девиз**

СП 2.4.3648-20 и СанПиН 3.3686-21: При входе в столовую и туалеты должны быть кожные антисептики. В туалетах всегда должно быть жидкое мыло (никакого кускового).

Детей нужно учить: мыть руки перед едой, после улицы и после туалета.

Персонал пищеблока обязан работать исключительно в одноразовых перчатках и масках.

### **Глава 3. Пищеблок под микроскопом: как кормить и не накормить бедой**

Большинство вспышек ОКИ происходит из-за нарушений на кухне.



Прием продуктов: запрещено брать продукты без документов. Обязательно сохранять маркировочные ярлыки до полного использования.

Товарное соседство: сырые и готовые продукты нельзя хранить и тем более разделять вместе. Для этого нужны разные промаркированные доски и ножи.

Мытье яиц: каждое яйцо перед использованием проходит обработку в 3 емкостях или специальной перфорированной таре.

Технология: готовить можно только по технологическим картам.

Мытье посуды: в приоритете - посудомоечные машины на максимальных режимах. Если их нет, моют ручным способом с обязательным применением дезинфицирующих средств.

Родителям на заметку: категорически нельзя передавать детям скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, творог, кремовые пирожные) и газировку.

### **Глава 3.1. Вся правда о замороженной курице: от разгрузки до тарелки.**

В контексте детского питания курица - это популярный, диетический и полезный продукт. Но именно она так часто становится причиной массовых вспышек инфекций в организованных коллективах. Причина - не в самой курице, а в халатном отношении к правилам ее хранения и обработки. Согласно действующим нормам (СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и техническим регламентам), каждый этап «жизни» курицы на пищеблоке жестко регламентирован.

#### **Что нельзя принимать на кухню**

Первая линия обороны - это строгий входной контроль. Заведующий производством или шеф-повар обязаны знать, что к приемке не допускаются:

**Курица без документов:** любая партия мяса птицы должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами и декларацией о соответствии. Если документов нет - мясо возвращается поставщику.

**«Перемороженная» курица:** опытный работник сразу проверит температуру в толще мышц. Если она выше  $-12^{\circ}\text{C}$ , это прямое доказательство того, что продукт размораживался и был заморожен повторно. Такое мясо опасно и категорически запрещено к использованию.



**Мясо с признаками порчи:** нестандартный цвет, липкость, посторонний запах - однозначный брак.

**Запрещенные категории продуктов:** в детских лагерях под абсолютным запретом находится непотрошенная птица, а также мясо птицы механической обвалки (фарш из костей с остатками мяса).

### **Температурный режим и складская логистика**

Для замороженной птицы на складе должен поддерживаться строгий режим: **температура воздуха не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  и относительная влажность 85–90%**. Это единственное условие, при котором курица сохранит безопасность и качество.

Недопустимо хранить тушки на полу. Мясо должно размещаться на стеллажах, подтоварниках или подвесных крюках в таре производителя.

### **Разморозка: самое ответственное место**

Самый опасный этап - это размораживание. Многие ошибочно полагают, что если курица заморожена, то все бактерии в ней мертвы. Это не так. Замораживание лишь «консервирует» их. Как только продукт начинает оттаивать, бактерии мгновенно «просыпаются» и начинают активно размножаться.

### **В детском лагере категорически запрещено размораживать курицу:**

- В воде (теплой или холодной).
- На столе при комнатной температуре (например, с вечера на утро).
- Рядом с работающей плитой или батареей.

Все эти методы являются грубейшим нарушением санитарных правил, так как они приводят к бурному росту микробной обсемененности на поверхности мяса и потере пищевой ценности.

### **Что же разрешено?**

**Медленная дефростация:** это самый безопасный и правильный способ. Тушки в заводской упаковке помещают в камеру для дефростации или мясной цех при температуре от 0 до  $+6^{\circ}\text{C}$ . Процесс может занять 1-2 дня, но он обеспечивает равномерное оттаивание без активного размножения бактерий.

**Ускоренный (но разрешенный) метод:** на крупных пищеблоках используют специальные аппараты - дефростеры, где процесс контролируется автоматически.



**Ежедневный контроль:** в морозилках и холодильниках должна ежедневно проверяться и записываться в специальный журнал фактическая температура хранения.

### **Принцип раздельного хранения**

Чтобы сальмонелла с сырой курицы не попала на готовые продукты (например, в салат или на хлеб), на кухне должен действовать «сухой закон»:

**Раздельные холодильники или зоны:** в одной холодильной камере сырое мясо должно храниться отдельно от готовой продукции, молочных продуктов и гастрономии. Места хранения должны быть разграничены.

**Раздельный инвентарь:** для сырой курицы и для готовых продуктов должны быть свои, четко промаркированные разделочные доски и ножи (например, «СМ» - сырое мясо птицы).

**Гигиена рук и посуды:** после каждого контакта с сырой курицей повар обязан тщательно вымыть руки с мылом, а весь инвентарь - продезинфицировать в моечных ваннах.

### **Глава 4. И про воду не забыть: питьевой режим**

СанПиН 3.3686-21: Разрешенная вода для лагеря - это бутилированная промышленного производства или кипяченая. Устанавливаются кулеры или стационарные фонтанчики, регулярно проводится их обработка.

### **Глава 5. Кадры решают всё: медосмотры и гигиена персонала**

Главное правило: каждый сотрудник обязан иметь личную медицинскую книжку с отметками об осмотрах, гигиенической аттестации и прививках.

Осмотр персонала пищеблока: проводится ежегодно. Но есть важное дополнение: перед каждой сменой они проходят обследование на норо- и ротавирусы (сдается не ранее чем за 3 дня).

### **Глава 6. «Утренний фильтр»: как не пропустить болезнь в отряд**

Ежедневный осмотр: медработник и вожатые проводят осмотр кожи и слизистых, измеряют температуру.



Главная задача - изоляция: при первых симптомах (температура, сыпь, расстройство стула) ребенка немедленно изолируют до приезда врачей или приезда родителей.

### **Глава 7. Ответственность: заболевания как индикатор для проверки**

Роспотребнадзор получил новые инструменты:

Индикатор риска: рост заболеваемости ОКИ в регионе на 20% за неделю, особенно если есть связь с продуктами. Это автоматический сигнал для внеплановой проверки лагеря.

Последствия для организаций: за нарушение правил и массовые заболевания предусмотрена административная и уголовная ответственность. Скандальное закрытие лагеря из-за вспышки инфекции наносит непоправимый урон репутации.

### **Заключение**

Соблюдение буквы закона - это не просто «работа на проверку». Это системный алгоритм, который защищает жизнь и здоровье детей. Знание норм - основа профессиональной ответственности. Соблюдение этих правил - настоящий подвиг и гарантия безопасного отдыха.



## **Соблюдение санитарных норм и правил в период пребывания в детских лагерях.**

Летние каникулы, лагерь, костер и новые друзья - все это неотъемлемая часть детства. Но за этой идиллией стоит огромная ответственность взрослых. Высокая плотность детей в замкнутом пространстве создает идеальные условия для распространения «грязных рук» - острых кишечных инфекций (ОКИ).

Соблюдение санитарных норм (СанПиН) - это не формальность для проверяющих, а пропуск к безопасному отдыху без карантинных и эпидемий.

### **Глава 1. Крепость из чистоты: уборка и дезинфекция по закону**

Санитарный режим - это первая линия обороны. Правила предписывают:

Перед сменой (СанПиН 3.3686-21): генеральная уборка всех помещений с моющими и дезинфицирующими средствами, включая вентиляцию.

В межсезонье: перерыв между сменами - минимум 1 сутки. За это время проводится полная санитарная обработка и дезинфекция территории.

В процессе смены:

Влажная уборка должна проводиться ежедневно. Обязательно с дезсредствами и обработкой всех поверхностей (двери, столы, подоконники).

Генеральная уборка всего лагеря - не реже 1 раза в неделю.

Регулярное обеззараживание воздуха (с помощью рециркуляторов и проветриваний).

### **Глава 2. Чистые руки - наш девиз**

СП 2.4.3648-20 и СанПиН 3.3686-21: При входе в столовую и туалеты должны быть кожные антисептики. В туалетах всегда должно быть жидкое мыло (никакого кускового).

Детей нужно учить: мыть руки перед едой, после улицы и после туалета.

Персонал пищеблока обязан работать исключительно в одноразовых перчатках и масках.

### **Глава 3. Пищеблок под микроскопом: как кормить и не накормить бедой**

Большинство вспышек ОКИ происходит из-за нарушений на кухне.

Прием продуктов: запрещено брать продукты без документов. Обязательно сохранять маркировочные ярлыки до полного использования.

Товарное соседство: сырые и готовые продукты нельзя хранить и тем более разделять вместе. Для этого нужны разные промаркированные доски и ножи.

Мытье яиц: каждое яйцо перед использованием проходит обработку в 3 емкостях или специальной перфорированной таре.

Технология: готовить можно только по технологическим картам.

Мытье посуды: в приоритете - посудомоечные машины на максимальных режимах. Если их нет, моют ручным способом с обязательным применением дезинфицирующих средств.

Родителям на заметку: категорически нельзя передавать детям скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, творог, кремовые пирожные) и газировку.

### **Глава 3.1. Вся правда о замороженной курице: от разгрузки до тарелки.**

В контексте детского питания курица - это популярный, диетический и полезный продукт. Но именно она так часто становится причиной массовых вспышек инфекций в организованных коллективах. Причина - не в самой курице, а в халатном отношении к правилам ее хранения и обработки. Согласно действующим нормам (СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и техническим регламентам), каждый этап «жизни» курицы на пищеблоке жестко регламентирован.

#### **Что нельзя принимать на кухню**

Первая линия обороны - это строгий входной контроль. Заведующий производством или шеф-повар обязаны знать, что к приемке не допускаются:

**Курица без документов:** любая партия мяса птицы должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами и декларацией о соответствии. Если документов нет - мясо возвращается поставщику.

**«Перемороженная» курица:** опытный работник сразу проверит температуру в толще мышц. Если она выше  $-12^{\circ}\text{C}$ , это прямое доказательство того, что продукт размораживался и был заморожен повторно. Такое мясо опасно и категорически запрещено к использованию.

**Мясо с признаками порчи:** нестандартный цвет, липкость, посторонний запах - однозначный брак.

**Запрещенные категории продуктов:** в детских лагерях под абсолютным запретом находится непотрошенная птица, а также мясо птицы механической обвалки (фарш из костей с остатками мяса).

### **Температурный режим и складская логистика**

Для замороженной птицы на складе должен поддерживаться строгий режим: **температура воздуха не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  и относительная влажность 85–90%**. Это единственное условие, при котором курица сохранит безопасность и качество.

Недопустимо хранить тушки на полу. Мясо должно размещаться на стеллажах, подтоварниках или подвесных крюках в таре производителя.

### **Разморозка: самое ответственное место**

Самый опасный этап - это размораживание. Многие ошибочно полагают, что если курица заморожена, то все бактерии в ней мертвы. Это не так. Замораживание лишь «консервирует» их. Как только продукт начинает оттаивать, бактерии мгновенно «просыпаются» и начинают активно размножаться.

### **В детском лагере категорически запрещено размораживать курицу:**

- В воде (теплой или холодной).
- На столе при комнатной температуре (например, с вечера на утро).
- Рядом с работающей плитой или батареей.

Все эти методы являются грубейшим нарушением санитарных правил, так как они приводят к бурному росту микробной обсемененности на поверхности мяса и потере пищевой ценности.

### **Что же разрешено?**

**Медленная дефростация:** это самый безопасный и правильный способ. Тушки в заводской упаковке помещают в камеру для дефростации или мясной цех при температуре от 0 до  $+6^{\circ}\text{C}$ . Процесс может занять 1-2 дня, но он обеспечивает равномерное оттаивание без активного размножения бактерий.

**Ускоренный (но разрешенный) метод:** на крупных пищеблоках используют специальные аппараты - дефростеры, где процесс контролируется автоматически.

**Ежедневный контроль:** в морозилках и холодильниках должна ежедневно проверяться и записываться в специальный журнал фактическая температура хранения.

### **Принцип раздельного хранения**

Чтобы сальмонелла с сырой курицы не попала на готовые продукты (например, в салат или на хлеб), на кухне должен действовать «сухой закон»:

**Раздельные холодильники или зоны:** в одной холодильной камере сырое мясо должно храниться отдельно от готовой продукции, молочных продуктов и гастрономии. Места хранения должны быть разграничены.

**Раздельный инвентарь:** для сырой курицы и для готовых продуктов должны быть свои, четко промаркированные разделочные доски и ножи (например, «СМ» - сырое мясо птицы).

**Гигиена рук и посуды:** после каждого контакта с сырой курицей повар обязан тщательно вымыть руки с мылом, а весь инвентарь - продезинфицировать в моечных ваннах.

### **Глава 4. И про воду не забыть: питьевой режим**

СанПиН 3.3686-21: Разрешенная вода для лагеря - это бутилированная промышленного производства или кипяченая. Устанавливаются кулеры или стационарные фонтанчики, регулярно проводится их обработка.

### **Глава 5. Кадры решают всё: медосмотры и гигиена персонала**

Главное правило: каждый сотрудник обязан иметь личную медицинскую книжку с отметками об осмотрах, гигиенической аттестации и прививках.

Осмотр персонала пищеблока: проводится ежегодно. Но есть важное дополнение: перед каждой сменой они проходят обследование на норо- и ротавирусы (сдается не ранее чем за 3 дня).

### **Глава 6. «Утренний фильтр»: как не пропустить болезнь в отряд**

Ежедневный осмотр: медработник и вожатые проводят осмотр кожи и слизистых, измеряют температуру.

Главная задача - изоляция: при первых симптомах (температура, сыпь, расстройство стула) ребенка немедленно изолируют до приезда врачей или приезда родителей.

### **Глава 7. Ответственность: заболевания как индикатор для проверки**

Роспотребнадзор получил новые инструменты:

Индикатор риска: рост заболеваемости ОКИ в регионе на 20% за неделю, особенно если есть связь с продуктами. Это автоматический сигнал для внеплановой проверки лагеря.

Последствия для организаций: за нарушение правил и массовые заболевания предусмотрена административная и уголовная ответственность. Скандальное закрытие лагеря из-за вспышки инфекции наносит непоправимый урон репутации.

### **Заключение**

Соблюдение буквы закона - это не просто «работа на проверку». Это системный алгоритм, который защищает жизнь и здоровье детей. Знание норм - основа профессиональной ответственности. Соблюдение этих правил - настоящий подвиг и гарантия безопасного отдыха.