

## Основні елементи санітарної безпеки відпочинку дітей у літньому таборі



(зображення з відкритих джерел)

Воєнний стан в Україні накладає серйозний відбиток на усі сфери діяльності органів влади, закладів соціальної сфери та і на все суспільство. Частиною переліку пріоритетних завдань держави є комплекс заходів із забезпечення дотримання вимог чинного законодавства з метою безпечного перебування дітей та підлітків в організованих колективах закладів освіти, зокрема під час роботи літніх таборів на їх базі.

У літній період значно зростає ризик виникнення та поширення насамперед серед дітей гострих кишкових захворювань, харчових отруєнь, дитячого травматизму. Крім того, підвищення температури повітря вимагає посилення контролю за умовами постачання і зберігання продуктів харчування як під час їх перевезення до закладів освіти, так і у самих закладах, адже за таких обставин холодильне і морозильне обладнання працює у більш суворих режимах і не завжди здатне через вік, зношеність та втрату споживчих якостей забезпечувати дотримання необхідного згідно умов виробника температурного режиму зберігання таких продуктів.

### **Задля здорового перебування дітей у літньому таборі варто зазначити основні елементи санітарної безпеки відпочинку дітей**

1. Ранковий огляд, що передбачає опитування дітей та батьків, за потреби огляд дітей медичним працівником, зокрема на наявність інфекційних захворювань шкіри, можливий контакт з хворими на інфекційні хвороби, тощо.

2. Виділення у закладі приміщень та ділянок території, проведення їх обстеження щодо санітарного стану, наявності відповідних умов для перебування дітей, відсутності на ділянці отруйних, травмонебезпечних рослин з оформленням відповідних актів (акти огляду приміщень, фізкультурних споруд та ігрових архітектурних форм), визначення складу дітей з урахуванням групи здоров'я для занять з фізичної культури.
3. Визначення та затвердження керівником режиму роботи табору, розпорядку дня, плану проведення під час роботи табору культурних, спортивних та інших заходів з дітьми, організація їх дозвілля.
4. Виділення досвідченого та навченого персоналу для роботи з дітьми, прибирання приміщень, тощо з проходженням ним обов'язкового медичного огляду в повному обсязі.
5. Забезпечення закладу питною водою гарантованої якості з підтвердженням результатами проведених досліджень за наслідками відбору проб питної води фахівцями акредитованої лабораторії на бактеріологічні та санітарно-хімічні показники.
6. Забезпечення підвезення бутильованої питної води промислового розливу з супровідними документами, що засвідчують її безпеку, в достатній кількості для приготування страв та питного режиму (при наявності відхилень у якості питної води за санітарно-хімічними показниками – при перевищенні допустимої концентрації нітратів, заліза, показниками жорсткості і каламутності, тощо).
7. Організація питного режиму з використанням відповідних ємностей та дозаторів для розливу питної води (питні ємності дітей можуть бути лише додатком до обов'язкової наявності питної води промислового розливу з супровідними документами, що засвідчують її безпеку, у закладі). Контроль використання посуду, зокрема одноразового.
8. Наявність умов для дотримання дітьми та персоналом правил особистої гігієни (доступність внутрішніх санвузлів, робочий стан сантехобладнання, наявність біля умивальників туалетного мила, паперових або електричних рушників).
9. Медичне забезпечення дітей у таборі, зокрема під час проведення екскурсій та походів. Профілактика виникнення у дітей теплових та сонячних ударів в спекотну погоду.
10. Якісне прибирання приміщень з використанням промаркованого прибирального інвентарю для різних груп приміщень, засобів для миття та чищення. Проведення до початку роботи табору генерального прибирання приміщень з використанням дезінфікуючих засобів та прибирання території.
11. Відсутність дітей у приміщеннях табору під час проведення ремонтних робіт у закладі, зокрема з використанням фарби, виділенням пилу та генерацією шуму.
12. Проведення до початку роботи заходів по видаленню гризунів та комах. Для боротьби з шкідниками дозволено використовувати лише механічні засоби (липкі пастки, стрічки, мишоловки, тощо).

13. Санітарно-освітня робота з дітьми щодо дотримання правил особистої гігієни, профілактики гострих кишкових захворювань, отруень, зокрема харчових, вірусного гепатиту «А», гельмінтозів, побутового травматизму.

14. При організації харчування в таборі:

- Проведення огляду і випробування технологічного та холодильного обладнання з залученням спеціалізованого суб'єкта господарювання та оформлення актів готовності даного устаткування до роботи у відповідних режимах використання. Контроль температурних режимів роботи холодильного обладнання (у разі підвищення температури морозильній камері та вище +6 °С у холодильному відділенні прискорюються процеси псування продуктів).
- Забезпечення достатньою кількістю столового, кухонного посуду, інвентарю, засобів для миття та чищення, деззасобів. Наявність кухонного посуду та інвентарю і його використання відповідно до маркування за групою (сира чи готова продукція) та призначенням для певних продуктів чи страв.
- Контроль дотримання процедур поточних складових якості миття посуду, використання працівниками відповідного санітарного одягу, тощо.
- Дотримання погодженого із Держпродспоживслужбою примірного меню. Натепер єдиним погодженим МОЗ України збірником страв та технологічних карток, є остання редакція, розміщена на ресурсі <https://znaimo.gov.ua>. Доречним і корисним буде використання даного збірника та карток приготування страв при формуванні меню, а також дотримання технології приготування страв відповідно до технологічних карток.
- Контроль за прийманням продуктів харчування з обмеженнями щодо мінімальної жирності молочних продуктів, максимальної кількості цукру і солі, їх зберіганням, видачею приготовлених дітям страв, наявністю відповідних супровідних документів, веденням облікових форм по організації харчування дітей, дотриманням температурного режиму та термінів зберігання харчових продуктів, визначених виробником.
- Отримання та видачу дітям харчових продуктів і страв без заборонених у дитячому харчуванні складників, зокрема підсилювачів смаку і аромату, підсолоджувачів, консервантів, синтетичних барвників і ароматизаторів.
- Відбір та зберігання в повному обсязі добових проб приготовлених страв, що можуть бути використані для підтвердження їх доброякісності.

Важливим критерієм доброго відпочинку дітей у літньому таборі є не тільки організація змістовного і цікавого дозвілля, а також і дотримання санітарно-гігієнічних вимог, спрямованих на збереження здоров'я дітей, їх розвиток та безпеку.

**БЕРДИЧІВСЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ  
ГОЛОВНОГО УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ  
В ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ**