Приложение 11

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждены[постановлением](https://cbd.minjust.gov.kg/98479) Правительства Кыргызской Республикиот 11 апреля 2016 года № 201 |

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания"**

**1. Общие положения и область применения**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания" (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения и отдыхающих во временных туристских и детских лагерях, и использующих временные пункты питания (национальные юрты, кухни-навесы) в качестве предприятий общественного питания.

2. Санитарные правила устанавливают требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию временных туристских лагерей и временных пунктов питания, а также к условиям труда и соблюдению личной гигиены персонала.

**2. Термины и определения**

3. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) **аптечка** - комплект медицинских средств, предназначенных для оказания первой медицинской помощи;

2) **антропозоонозные инфекции** - это инфекционные и инвазионные болезни животных, которыми болеют и люди, и животные;

3) **бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

4) **буфет** - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления;

5) **декретированный контингент** - группа людей, оказывающих услуги населению и подлежащих обязательному прохождению медицинского осмотра (работники предприятий пищевой промышленности, общественного питания, пищеблоков всех учреждений, работники детских дошкольных организаций, ВУЗов, учебно-воспитательных организаций, работники парикмахерских, косметических салонов, кондукторы, водители общественного транспорта и др.);

6) **качество пищевой продукции** - совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства пищевой продукции и обеспечивают ее безопасность для человека;

7) **материалы, контактирующие с пищевыми продуктами,** - упаковочные, вспомогательные материалы и изделия из них, контактирующие с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами в процессе их производства, транспортировки, хранения и реализации, применяемые с целью защиты пищевых продуктов от внешних воздействий;

8) **пищевая продукция** - продовольственное сырье, пищевые продукты и их ингредиенты, этиловый спирт и алкогольная продукция;

9) **предприятие общественного питания** - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления;

10) **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** - акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования и критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности;

11) **турист** - гражданин, посещающий страну (место) временного пребывания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без права занятия оплачиваемой деятельностью на срок от 24 часов до 6 месяцев подряд или осуществляющий не менее одной ночевки;

12) **тур** - комплекс услуг по размещению, перевозке, питанию туристов, экскурсионные услуги, а также услуги гидов-переводчиков и другие услуги, предоставляемые в зависимости от целей путешествия;

13) **туристские ресурсы** - природные, исторические, социально-культурные объекты, включающие объекты туристского показа, а также иные объекты, способные удовлетворить духовные потребности туристов, содействовать восстановлению и развитию их физических сил;

14) **эндемичная территория** - территория, к которой постоянно приурочена инфекционная болезнь человека, что обусловлено природными и социальными факторами.

**3. Временные туристские лагеря**

**§ 1. Требования к территории и размещению временного/туристского лагеря**

4. Временные туристские лагеря (далее - ВТЛ) размещают в естественных природных условиях.

5. ВТЛ могут функционировать как передвижные (передвижение по маршрутам), так и непередвижные (стационарные).

6. Размещение в них осуществляется в палатках, юртах, помещениях на колесах и сборных щитовых домиках. Передвижные лагеря устанавливаются при движении по маршруту на срок не более 7 дней в пунктах остановки. Непередвижные лагеря устанавливаются на срок более 7 дней.

7. Руководству непередвижного ВТЛ необходимо поставить в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и органы местного самоуправления по месту его размещения о сроках его открытия, не менее чем за 1 месяц.

8. Эксплуатация непередвижного ВТЛ осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного уполномоченным органом местного самоуправления по согласованию с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

9. Работники, относящиеся к декретированному контингенту, занятому обслуживанием ВТЛ, должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения.

10. Каждая смена временного детского лагеря (далее - ВДЛ) комплектуется одновременно с рекомендуемым количеством детей и подростков, по 10-15 человек в каждом отряде. Зачисление детей проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). В ВДЛ могут быть зачислены, дети только 1 и 2 групп здоровья, при наличии сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными.

11. Продолжительность смены ВДЛ устанавливается от 5 до 21 дня в непередвижном туристском лагере.

12. В передвижном ВДЛ продолжительность смены для неподготовленных детей, впервые участвующих, - не более 3-4 дней; для подготовленных детей, занимающихся в туристских объединениях, - не более 7 дней.

13. Продолжительность смены в ВДЛ определяется наличием условий для проведения банных дней 1 раз в 7 дней.

14. При отсутствии условий для проведения банных дней и стирки постельного белья (при его наличии) продолжительность смены в ВДЛ не может составлять более 7 дней.

15. Не рекомендуется организация походов при температуре наружного воздуха выше 30 ºC и ниже 15 ºC.

16. В непередвижном ВДЛ должен быть штат медицинских работников.

17. В передвижном ВДЛ медицинское обслуживание детей может обеспечивать ответственное лицо, прошедшее специальную подготовку по оказанию первой медицинской помощи.

18. ВТЛ должны быть обеспечены аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

19. Размещение ВТЛ не допускается на территории, эндемичной по антропозоонозным инфекциям, некультивированных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного загрязнения и местах захоронения радиоактивных отходов.

20. ВТЛ следует располагать на расстоянии не менее 500 м от населенных пунктов, не ближе 100 м от линий электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей и не менее чем на 500 м выше по течению водоемов относительно источников загрязнения.

21. Через территорию ВТЛ не должны проходить магистральные инженерные коммуникации (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

22. Для расположения ВТЛ и мест стоянок по маршруту передвижения должна быть выбрана сухая, не заболоченная, не затопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории лагеря необходимо выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

23. Территория непередвижного ВТЛ должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

24. На территории непередвижного ВТЛ или его временной стоянки выделяются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная.

25. Перед открытием непередвижного ВТЛ и в местах стоянок передвижных ВТЛ проводится: генеральная уборка территории, скашивание травы, уборка сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и зеленых насаждений с ядовитыми плодами, мероприятия по борьбе с грызунами.

26. В непередвижном ВТЛ предусматривают место для сбора и хранения мусора на расстоянии не ближе 25 м от жилой зоны и зоны пищеблока, оборудованное закрывающимися контейнерами.

**§ 2. Требования к водоснабжению**

27. ВТЛ должен быть обеспечен безопасной питьевой водой, соответствующей требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

28. В качестве источника могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

29. Не допускается использование воды из открытых водоемов для питьевых целей без кипячения.

30. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

31. Для организации питьевого режима может быть использована бутилированная вода, расфасованная в емкости из разрешенных материалов для контакта с пищевыми продуктами.

32. В непередвижном ВТЛ необходимо предусмотреть условия для подогрева воды с целью обеспечения горячей водой пищеблока и санитарно-бытовой зоны.

**§ 3. Требования к организации жилой зоны**

33. В жилой зоне непередвижного ВТЛ размещаются: жилые палатки, юрты, место для складирования снаряжения коллективного пользования, место для сушки одежды и обуви, палатка для размещения медпункта.

34. Палатки, юрты размещают на сухом возвышенном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток, юрт предусматривается устройство канавок с уклоном (от палатки, юрт) для стока дождевых вод.

35. Тип палаток (одно-, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

36. Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства, иметь открывающиеся клапаны-окна для проветривания.

37. Все палатки и юрты должны иметь плотно закрывающийся вход. В палатке и юрте должно предусматриваться место для хранения обуви.

38. Дно внутренней палатки и юрт должно быть из водонепроницаемой ткани, пол приподнят с помощью дощатого настила или выполнен тепло- и влагоизоляционными материалами.

39. Количество спальных мест в палатке и юртах определяется ее вместимостью из расчета 4-5 м2 на одно место. Каждый отдыхающий должен иметь индивидуальное спальное место.

40. В непередвижных ВТЛ (кроме туристских палаток) должна быть смена постельного белья - не реже 1 раза в 7 дней. Запас постельного белья должен обеспечивать кратность смены постельного белья. Из постельных принадлежностей на 1 спальное место должны быть матрац, одеяло, подушка.

41. Грязное белье в палатках складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые), которые доставляют в прачечную. Мешки для грязного белья не должны находиться в жилых палатках.

42. Для организации сна используют спальные мешки с индивидуальными воротниками из хлопчатобумажной ткани и специальные туристские коврики.

43. Спальные мешки должны хорошо сохранять тепло и быстро сушиться. Спальные мешки комплектуются съемными вкладышами.

44. При оборудовании палаток, юрт непередвижных ВТЛ кроватями или раскладушками, их устанавливают на деревянные настилы высотой не менее 0,2 м от поверхности земли.

45. Место для сушки обуви и одежды в непередвижных BTЛ должно быть оборудовано навесом (тентом).

46. Медицинский пункт размещают в палатке площадью не менее 4 м2. Для изоляции заболевших туристов устанавливается отдельная палатка на 2-3 места.

47. В конце каждой смены в непередвижных ВТЛ постельные принадлежности (матрац, одеяло, подушка) и спальные мешки с вкладышами подлежат камерной дезинфекции в целях профилактики педикулеза и инфекционных заболеваний. Палатки и юрты подлежат обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**§ 4. Требования к организации административно-хозяйственной зоны**

48. В административно-хозяйственной зоне предусматриваются палатки для размещения администрации лагеря, зона для приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания.

49. Устройство зоны для приготовления и приема пиoи (далее - пищеблок) определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием полевой кухни.

50. На территории пищеблока непередвижных ВТЛ размещают кухню для приготовления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столовую для приема пищи, кладовую (продовольственная палатка) для хранения запасов пищевых продуктов.

51. Кухня располагается в отдельной палатке, имеющей естественную вентиляцию. Окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой. Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала пищеблока.

52. Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.

53. Кухня и столовая могут быть объединены или расстояние между ними не должно превышать 20 метров.

54. В стационарных туристских лагерях для приема пищи используются столы, скамейки (стулья), оборудованные навесом, или специально оборудованная палатка.

55. Кладовая (продовольственная палатка) должна располагаться рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована подтоварниками и стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,15 м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Обеспечивается хранение продуктов в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, грызунов, животных и насекомых.

**§ 5. Требования к организации санитарно-бытовой зоны**

56. Санитарно бытовая зона включает в себя умывальники, душевую или место для мытья ног, для стирки белья, сушки одежды, туалеты, место сбора мусора.

57. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке из расчета 1 умывальник на 6-7 человек.

58. Сточные воды отводятся по канаве в специальную яму, объем которой принимается из расчета 5 литров на 1 человека. Мыльные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

59. Построчная для индивидуальной стирки белья и одежды оборудуется скамейками для установки тазов. Постирочная может быть совмещена с душем. Сток осуществляется через канаву в ту же яму, что и от умывальников.

60. Туалеты в непередвижных туристских лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и кухни и не менее 50 метров от места купания, из расчета 1 очко (размером не более 0,2 м x 0,3 м) на 10 человек, раздельно для мужчин и женщин. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники.

61. Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом и располагают ниже всех зон лагеря. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 метра. Не допускается заполнение выгреба более 2/3 объема.

62. В туристских лагерях оптимальным является использование биотуалетов.

63. В передвижном ВТЛ (при длительности стоянки более 1 суток) для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются туалеты кратковременного пользования (из расчета 1 ровик шириной 0,3 м, глубиной 0,5-0,8 м и длиной 1 м на 10 человек; допускается устраивать ровики параллельно на расстоянии 1-2 м). После каждого пользования ровиком нечистоты подвергаются дезинфекции и присыпаются землей. Туалеты кратковременного пользования должны располагаться не ближе 200 м от водоемов и на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны, зоны приготовления и приема пищи и источников водообеспечения.

64. Дорожки к туалетам в ВТЛ должны быть хорошо утрамбованы, ровными, без впадин и ям.

**§ 6. Требования к организации питания**

65. Для организации питания туристов могут быть использованы следующие формы питания:

а) питание в близлежащем (или по маршруту передвижения) пункте общественного питания;

б) привозное горячее питание;

в) приготовление пищи на костре;

г) использование полевой кухни.

66. При организации питания в непередвижных ВТЛ должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования настоящих санитарных правил.

67. Полевые кухни непередвижных ВТЛ оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Оборудуются разделочными столами, не менее 2-х, для раздельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны быть с гигиеническим покрытием и маркировкой для обработки сырой и готовой продукции. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа).

68. В оборудование кухни также входят:

а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "X" - хлеб, "Гастрономия", "КС" - куры сырые, "Зелень", "Сельдь";

б) баки, бачки, ведра, (котлы) кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

в) фартуки, халаты, косынки, не менее чем в двух комплектах, для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и ведра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для хранения скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия для их хранения при температуре не выше плюс 6 ºC.

69. Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

70. В качестве столовой посуды и столовых приборов (металлической, эмалированной, фаянсовой и другой) возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для контакта с пищевыми продуктами.

71. Не допускается повторное использование одноразовой посуды.

72. В непередвижных ВТЛ количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одномоментную посадку туристов и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

73. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

74. Уборку столовой проводят после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

75. В непередвижном ВТЛ при приготовлении пищи обязательно наличие квалифицированных поваров или должностных лиц, ответственных за питание.

76. В непередвижном ВТЛ должны быть обеспечены условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды: выделяют место для мытья купонной посуды (котлов, кастрюль, инвентаря) и место для мытья столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушки и хранения посуды.

77. Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются не менее 3-х промаркированных емкостей; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

78. Для мытья посуды применяют разрешенные моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

79. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (плюс 45 ºC) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (плюс 65 ºC) во 2-й емкости. Столовые приборы после мытья ошпариваются.

80. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их россыпью не допускается.

81. Ветошь, щетки для мытья посуды после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или замачивают в дезинфицирующем растворе, разрешенном к применению, затем прополаскивают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

82. В передвижном ВТЛ при отсутствии горячей воды используют разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде.

83. В непередвижном ВТЛ организуется 3-х разовое питание (для ВДЛ 4-5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4-4,5 часов, не менее 3-х приемов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин).

84. Примерное меню для ВТЛ разрабатывается структурой, организующей питание, утверждается руководителем туристского лагеря.

85. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 25%, обед - 40-45%, ужин - 25-30% (для детей и подростков завтрак - 20-25%, второй завтрак - 10%; обед - 30-35%, полдник - 10%, ужин - 25-30%).

86. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

87. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, указанные в [приложении 1](../../TOKTOM/36e1f43c-84ac-4983-9897-e061cfb48aae/document.htm#pr1) к настоящим санитарным правилам. Мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи.

88. Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны быть безопасными для здоровья человека и соответствовать требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, установленным Правительством Кыргызской Республики.

89. Продукты следует хранить в таре производителя. При хранении продуктов должны строго соблюдаться сроки годности, условия хранения, правила товарного соседства. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых блюд.

90. Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, морковь, свекла) допускается использовать только после термической обработки.

91. Консервированные продукты (мясные и рыбные консервы, концентрированное и сгущенное молоко и др.) должны использоваться для приготовления горячих блюд непосредственно после вскрытия банки.

92. В непередвижном ВТЛ от каждой партии приготовленных блюд оставляются суточные пробы, которые хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильном оборудовании месте при температуре плюс 2 ºC - плюс 6 ºC. Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или повар) в специально выделенные, прокипяченные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками.

93. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы медицинским работником (ответственным лицом). Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственного из емкостей, в которых готовится пища). Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции установленной формы, приведенной в таблице 2 [приложения 2](../../TOKTOM/36e1f43c-84ac-4983-9897-e061cfb48aae/document.htm#pr2) к настоящим санитарным правилам.

94. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 1-го часа с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается. Остатки пищи не должны повторно использоваться.

95. При приготовлении блюд необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, предъявляемые санитарными правилами к предприятиям общественного питания, утвержденными решением Правительства Кыргызской Республики.

96. Контроль выполнения норм питания осуществляется медицинским работником или ответственным работником ежедневно.

**§ 7. Требования к санитарному содержанию территории туристского лагеря**

97. Территория ВТЛ должна содержаться в чистоте.

98. Вывоз мусора осуществляют на отдельно выделенном транспорте. Сжигание мусора на территории лагеря и на прилегающей территории не допускается. Твердые бытовые отходы должны вывозиться в специально отведенные места. Методы, условия и места утилизации отходов должны быть согласованы с органами местного самоуправления и территориальными органами по охране окружающей среды.

99. Ямы для сбора сточных вод в непередвижных ВТЛ должны быть закрыты крышками и регулярно, при заполнении не более 2/3 объема, очищаться. Для предупреждения выплода мух используются дезинсекционные средства, разрешенные в установленном порядке, и применять их в соответствии с инструкцией производителя.

100. В передвижных ВТЛ во время стоянок для утилизации пищевых отходов организуют ямы глубиной не менее 1 м, которые ежедневно засыпают слоем земли не менее 2,5 см. При заполнении на 2/3 объема яма полностью засыпается землей.

101. Дверные ручки и полы в туалетах ежедневно промывают с использованием моющих средств и обрабатывают дезинфицирующими средствами.

102. Выгребные ямы туалетов ежедневно дезинфицируются.

103. В палатках и юртах должны быть порядок и чистота, которые поддерживаются самими туристами или обслуживающим персоналом лагеря в соответствии с заключенным договором.

104. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре производителя, допускается их хранение в специально выделенных промаркированных емкостях.

105. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован. После использования уборочный инвентарь моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

**§ 8. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналам**

106. Работники кухни перед началом работы должны надевать чистую спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать дезинфицирующими средствами.

107. В ВТЛ ежедневно, перед началом работы медработник осматривает работающих на кухне и дежурных на наличие гнойничковых заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями верхних дыхательных путей к работе на кухне не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья согласно форме, приведенной в [приложении 3](../../TOKTOM/36e1f43c-84ac-4983-9897-e061cfb48aae/document.htm#pr3) к настоящим санитарным правилам.

108. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью.

**§ 9. Организация работы медицинского персонала**

109. Оснащение медицинского пункта ВТЛ должно соответствовать рекомендациям уполномоченного органа в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

110. Медицинский работник принимает участие в проверке готовности ВТЛ; контролирует полноту оснащения медицинской палатки; обеспечения моющими и дезинфицирующими средствами; проверяет личные медицинские книжки сотрудников; проводит медицинский осмотр детей перед заездом их в туристский лагерь; сопровождает детей в пути следования; контролирует организацию питания, осматривает детей и дает разрешение на участие в походах, ведет учет заболеваемости.

111. При возникновении инфекционных заболеваний и отравлений информация немедленно доводится до органа, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и территориального учреждения здравоохранения.

**§ 10. Требования к выполнению санитарных правил**

112. Руководитель ВТЛ является лицом, ответственным за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья и прошедших гигиеническое обучение в установленном порядке;

- наличие личных медицинских книжек для работников из числа декретированного контингента и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;

- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

**4. Временные пункты питания. Санитарные правила для временных пунктов питания (национальных юрт, кухонь-навесов), используемых в качестве предприятий общественного питания**

**§ 1. Общие требования**

113. Национальные (войлочные) юрты, кухни-навесы (далее - временные пункты питания) могут быть использованы для вышеназванных целей только как сезонная (на весенне-летний период) сеть с определенным профилем, ассортиментом и объемом выпускаемой и реализуемой продукции.

114. Размещение предприятия общественного питания и торговли согласовывается с государственными администрациями или органами местного самоуправления.

115. Согласование функционирования временных пунктов питания проводится после обследования уполномоченным органом в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики местности, проверки состояния объекта, ассортимента продукции, наличия документов о прохождении работниками гигиенического обучения и медицинского осмотра.

**§ 2. Санитарные требования к территории**

116. Временные пункты питания должны быть установлены на территории в экологически чистой зоне.

117. Временные пункты питания должны иметь разрыв от красной линии автодороги, составляющий не менее 25 м.

118. Временные пункты питания устанавливаются на благоустроенной площадке (асфальтированной, бетонированной либо на деревянном настиле) размером не менее 50 м.

119. Для сбора твердых отходов на расстоянии 25 м от временных пунктов питания оборудуется бетонированная площадка размером 1,5х1,5 м для установки специальных мусоросборников (контейнеров мусорных ящиков) с крышками.

120. В случае организации на одной территории нескольких юрт, допускается оборудование одной, общей площадью 10 м2, также на расстоянии 25 м от юрты оборудуется туалет (в канализованных местах - c обязательным подключением к канализации, в неканализованных местах - надворный с бетонированным выгребом), из расчета не менее 2 очков (1 - мужское, 1 - женское), для группы юрт - не менее 4 очков, биотуалеты.

121. Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно дезинфицироваться.

122. При туалете обязательно устанавливается умывальник (в канализованных местах с подключением к водопроводу, в неканализованных - рукомойник), обеспеченный емкостью для дезраствора, мыльницей с мылом и разовыми салфетками для сушки рук.

123. Территория временного пункта питания должна содержаться в чистоте.

**§ 3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации**

124. В местах, имеющих централизованное водоснабжение и канализацию, пункты временного питания должны быть подключены к местным системам водопровода и канализации.

125. В местах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения согласовывается в установленном порядке, либо организуется привоз воды. Материалы и оборудование, используемые для транспортировки питьевой воды, при контакте с ней не должны выделять вредные для здоровья человека вещества. Качество и безопасность воды должны отвечать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области питьевой воды.

126. Доставка и хранение воды производится ежедневно в специально выделенных емкостях (цистерны, фляги, бидоны из алюминия) с плотно закрывающимися и запирающимися крышками, на чистом транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов. Емкости для хранения воды необходимо регулярно, тщательно промывать и периодически (1 раз в 5 дней), обрабатывать дезсредствами с последующим ополаскиванием.

**§ 4. Санитарные требования к оборудованию временных пунктов питания**

127. Во временных пунктах питания должны быть полы из твердого покрытия и влагоустойчивых материалов.

128. Во временных пунктах питания устанавливаются столы с гигиеническим покрытием и стулья.

129. Юрта, как обеденный зал для посетителей, может быть оформлена в национальном стиле, с низкими столами и стульчиками, либо в виде дасторхона (кошма, ковры, скатерти).

130. В юртах предусматривается естественные (через тундук и дверь) и искусственные освещение и вентиляция (через электросветильники и бытовые вентиляторы).

**§ 5. Отдельные санитарные требования к производству и реализации блюд и пищевых продуктов**

131. Временные пункты питания должны использоваться для приготовления пищи в ограниченном ассортименте согласно [приложению 1](../../TOKTOM/36e1f43c-84ac-4983-9897-e061cfb48aae/document.htm#pr1) к настоящим санитарным правилам.

132. Готовые блюда и продукты питания могут доставляться для реализации из стационарной сети предприятий общественного питания в специальных термосах, закрытых контейнерах и другой таре, при наличии документов о соответствии требованиям безопасности, либо приготавливаться на месте из ассортимента блюд, согласованного с уполномоченным органом в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

133. Допускается к изготовлению и реализации на месте следующий ассортимент блюд:

- бешбармак, шорпо, шашлык, плов, каттама, санза, хворост, лепешки казанные, тандырные, национальные напитки (бозо, кымыз, максым, жарма), буфетная продукция: напитки промышленной выработки, кондитерские изделия (не кремовые).

134. Временные пункты питания могут использоваться для размещения в них буфетов, баров, с реализацией нескоропортящихся готовых продовольственных товаров. Для реализации скоропортящихся продуктов (молочных, мясных) требуется установка холодильного оборудования и соблюдение сроков реализации. Все продукты должны иметь документы, подтверждающие их безопасность и качество.

135. Приготовление блюд, указанных в пункте 132 настоящих санитарных правил, допускается на месте при следующих условиях:

- организация на приюртной площадке раздельных столов для разделки сырья (мяса, овощей) и готовой продукции;

- столы должны иметь гигиеническое покрытие и по количеству соответствовать ассортименту приготовляемых блюд и используемому сырью;

- разделочный инвентарь должен быть раздельным для сырья и готовой продукции и иметь соответствующую маркировку ("МС" - мясо сырое, "МВ" - мясо вареное, "ОС" - овощи сырые, "Х" - хлеб, "ХЗ" - холодные закуски);

- для тепловой обработки могут быть использованы различные виды оборудования и плит, печей (от электро- и газовых котлов и плит до огневых печей и очагов).

136. Для отпуска и отбора пищевых продуктов должен использоваться торговый инвентарь.

137. Для упаковки пищевых продуктов запрещается использовать газеты, книжные листы и другую случайную бумагу.

**§ 6. Санитарные правила к используемой посуде**

138. Мытье посуды на месте во время работы не допускается.

139. Для обслуживания посетителей допускается:

- одноразовая полимерная разрешенная для пищевых целей посуда, не подлежащая повторному использованию;

- либо использование столовой посуды при условии наличия запаса чистой посуды и приборов из расчета на все количество блюд, подлежащих реализации в течение рабочего дня.

140. Посуда должна доставляться на место ее использования в чистом виде, в специально замаркированной надписью "чистая посуда", закрытой таре (пластиковые, деревянные ящики, картонные коробки).

141. Перед употреблением посуда и столовые приборы подвергаются обязательному кипячению или ошпариваются.

142. Для ошпарки на месте выделяются специальные замаркированные емкости "Для кипячения посуды" - "Идиш-аяк кайнатуу".

143. Ошпаренная, прокипяченная посуда и столовые приборы хранятся в перевернутом виде на специальных решетках (сетках), на отдельном столе, покрытые чистой салфеткой (марлей), для защиты от пыли и мух.

144. Грязная посуда по окончании работы на месте освобождается от остатков пищи и складывается в специальные емкости с крышками (контейнеры, большие кастрюли), либо отправляется для мытья и обработки в определенные места, либо, при наличии условий, моется на месте после окончания обслуживания посетителей, с соблюдением санитарных правил для ручной обработки и мытья столовой посуды.

**§ 7. Санитарные правила обработки столовой посуды и приборов**

145. Для мытья столовой посуды и столовых приборов ручным способом используются 3 емкости (специальные мойки).

Порядок обработки:

- удаление остатков пищи щеткой в специальные бачки (фляги, ведра, кастрюли с крышками);

- мытье в воде с температурой не ниже плюс 40 ºC с добавлением моющих средств (кальцинированная сода, другие средства, разрешенные к применению, либо средства в упаковках, с указанием на этикетках "для мытья столовой посуды");

- мытье в воде с температурой не ниже плюс 50 ºC с добавлением дезинфицирующих средств;

- ополаскивание посуды водой температуры не ниже плюс 65 ºC;

- просушивание посуды в перевернутом виде на решетках, стеллажах.

146. Мытье стеклянной посуды допускается в 2-х емкостях:

- мытье водой температуры не ниже плюс 40 ºC с добавлением моющих средств;

- ополаскивание водой температуры не ниже плюс 65 ºC.

147. Для сбора остатков пищи, жидких отходов, грязной воды от умывальников, мытья посуды должны быть специальные бачки, которые освобождаются по мере накопления, со сливом в выгребную яму (туалеты), либо удаляются (вывозятся) в специально установленные места.

148. Бачки и ведра после удаления отходов промывают горячим 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

**§ 8. Личная гигиена посетителей**

149. Для мытья рук посетителей на площадке временных пунктов питания устанавливаются умывальники (в канализованных местах - подводкой водопроводной воды и отводом в систему канализации, в неканализованных местах - сосковые умывальники с емкостями чистой воды и бачками для сбора грязной). Для обработки рук при умывальниках должны быть мыло и разовые салфетки.

**§ 9. Личная гигиена персонала**

150. Лица, занимающиеся изготовлением и продажей пищевых продуктов, обязаны соблюдать правила личной гигиены, быть опрятными, коротко стричь ногти, мыть руки с мылом перед работой, иметь санитарную одежду (куртку, фартук, косынку), при отпуске продуктов пользоваться торговым инвентарем (вилки, ложки, щипцы).

151. Перед посещением туалета снимать спецодежду, после туалета тщательно мыть руки с мылом.

152. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, с расстройствами желудочно-кишечного тракта к работе не допускаются.

**5. Ответственность за соблюдение санитарных правил**

153. Ответственность за санитарное состояние объекта и выполнение настоящих санитарных правил, а также за качество принятых на производство сырья и продуктов, вырабатываемой и реализуемой продукции и безопасность ее для здоровья населения, несет руководитель предприятия, а за состояние рабочего места - каждый работник предприятия.

154. Надзор за соблюдением настоящих санитарных правил осуществляет уполномоченный государственный орган в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Кыргызской Республики.

155. За нарушение настоящих санитарных правил, виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики об административной ответственности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | Приложение 1к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания" |

**Продукты и блюда, которые не допускается использовать в питании в туристических лагерях**

В туристических лагерях не допускается использовать следующие продукты и блюда:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;

- плодоовощная продукция с признаками порчи и гнили;

- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, не прошедшие ветеринарный контроль;

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупа, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- блюда, изготовленные из сырого мяса, рыбы, не прошедшие тепловую обработку;

- кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

- холодные напитки и морсы, без термической обработки, из плодово-ягодного сырья;

- консервы домашнего приготовления;

- не допускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и другие) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | Приложение 2к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания" |

Таблица 1

Форма

**ЖУРНАЛ
бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и время поступления продуктов** | **Наименование продукта и его количество (вес, шт.)** | **Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта** | **Отметка о качестве продукта** | **Конечный срок реализации продукта** | **Фактическая реализация продукта (по дням)** | **Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов** | **Примечание** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |

Таблица 2

Форма

**ЖУРНАЛ
бракеража готовой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия бракеража** | **Наименование блюда, кулинарного изделия** | **Результаты органолептической оценки** | **Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия** | **Подпись ответственного лица** | **Примечание(\*)** |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |

Примечание.

(\*) Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | Приложение 3к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к организации временных туристских лагерей и временных пунктов питания" |

Форма

**ЖУРНАЛ
здоровья**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Фамилия, имя, отчество работника** | **Должность** | **Месяц** |
| **дни** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| 1 | Образец заполнения | Повар | Зд. | Зд. | Зд. | Зд. | Зд. | В | В | Зд. | Зд. | б/л | б/л | б/л | отп. | отп. |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

Примечание.

1. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

2. Условные обозначения:

Зд. - здоров; отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.