



**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 ХМАО-Югре**

**Заместитель Главного Государственного санитарного врача в г. Нефтеюганске,  
Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе**

**Предложения**

**в органы местного самоуправления**

(в соответствии со ст. 51 ФЗ -52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

**о реализации мер в сфере организации летнего отдыха и оздоровления детей и молодежи города Нефтеюганска по улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки и выполнению требований санитарного законодательства, по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения, предупреждения возникновения случаев массовых инфекционных (неинфекционных) заболеваний в летних оздоровительных организациях и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в период летней оздоровительной кампании 2024 года**

Я, Заместитель Главного Государственного санитарного врача в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе, проанализировав проведение летней оздоровительной кампании в 2023 году, установлено, что имело место несвоевременно получение санитарно-эпидемиологические заключения на деятельность ЛОО, отсутствие уведомления об открытии, не в полном объеме подготовлены выделенные помещения для лагеря (отсутствие москитных сеток на оконных проемах, перегоревшие лампы искусственного освещения, отсутствии маркировки разделочного инвентаря помещениях пищеблока и др), при планирование и формирование реестров лагерей с дневным пребыванием детей на базах образовательных учреждениях города, не учитывалось материально-техническое состояние помещений данных объектов, размещение лагерей осуществлялось в школах помещения которых требовали проведения ремонтных работ и др..

Считаю необходимым принятие дополнительных мер по совершенствованию организации проведения ЛОК в 2024 году, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения при организации отдыха и оздоровления, направленных на охрану здоровья детей и молодежи, не допущение возникновения инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в летних оздоровительных организациях, в соответствии п.п.8 п.1 ст. 51, ст. 11, ст. 28 ч.1 Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

**ПРЕДЛАГАЮ:**

**1. И.о. Главы МО города Нефтеюганска:**

**1.1.** Обязать руководителей департамента образования, комитетов по культуре и спорту, руководителей учреждений социальной сферы, директоров средних общеобразовательных школ, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных школ города Нефтеюганска, руководителей организаций на базе, которых планируется организация летнего отдыха детей независимо от организационно-правовой формы собственности, провести комплекс мероприятий по приведению объектов летних оздоровительных организаций в состояние, отвечающее санитарно-эпидемиологическим требованиям, организовать исполнение требований санитарного законодательства в период летней оздоровительной кампании 2024 года.

**1.2.** Обеспечить готовность объектов оздоровительных организациях (далее - ЛОО) к открытию первой, второй и третьих смен ЛОК 2024г. и проведение с соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства, наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности.

**1.3.** Обеспечить организацию и проведение перевозки организованных групп детей к местам отдыха и обратно за пределы региона с соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства, содержания детей в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими и иными требованиями и нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье детей, включая соблюдение требований обеспечения антитеррористической защищенности.

**1.4.** Контроль за объектами (культуры, спорта, и др.) задействованных в ЛОК 2024г., наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии мест купания детей.

**1.5.** В срок до 12.04.2024 года рассмотреть на межведомственных комиссиях вопрос о готовности ЛОО к работе с соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства, наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, определить сроки и ответственных лиц за исполнение комплекса мероприятий.

**1.6.** В срок до 08.04.2024 г. опубликовать данные Предложения в средствах массовой информации и на официальном сайте администрации МО.

**2. Руководителям департамента образования, комитетов по культуре и спорту, руководителям учреждений социальной сферы, директорам средних общеобразовательных школ, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных школ города Нефтеюганска, руководителям организаций на базе, которых планируется организация летнего отдыха детей независимо от организационно-правовой формы собственности:**

**2.1.** В период летней оздоровительной кампании 2024 года организовать исполнение требований действующих законодательств и нормативных документов в полном объеме, включая:

- 1) В срок до 08.04.2024 года принять меры по направлению заявлений на получение санитарно-эпидемиологических заключений. Открытие летние оздоровительные организации только при наличии СЭЗ на ЛОУ, и программы производственного контроля (ППК).
- 2) Направление уведомление о сроках открытия лагеря подавать не позднее, чем за два месяца до открытия каждого сезона загородными стационарными детскими оздоровительными лагерями с круглосуточным пребыванием; не позднее, чем за один месяц до открытия каждого сезона организациями отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, палаточными лагерями.
- 3) Принятие мер по своевременному выполнению предписаний и подготовке лагерей к летнему сезону, обратив особое внимание на оперативное заключение договоров на акарицидные и дератизационные обработки, поставки пищевых продуктов, продолжить работу по комплектованию оздоровительных организаций специалистами и персоналом, прошедшим предварительные медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку, а также медицинское обследование персонала лагерей; обеспечить прохождение гигиенического обуче-

ния персонала, поступающего на работу в полном объеме, обеспечить запас дезинфицирующих средств.

4) Организацию генеральной уборки собственной территории и всех помещений перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств; Проведение ежедневной бесконтактной термометрии детей и сотрудников.

5) Организацию вакцинации в рамках национального календаря всем сотрудникам ЛОО: - ревакцинация против дифтерии и столбняка каждые 10 лет от момента последней ревакцинации; - вакцинация против краснухи женщины от 18 до 25 лет включительно не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи; - вирусный гепатит В взрослые в возрасте от 18 до 55 лет не привитые ранее.

6) В связи с эпид. ситуацией на территории ХМАО-Югры и Нефтеюганского региона заболевания корью, не допускать к работе сотрудников ЛОО без документально подтвержденных сведений о привитых или сведений о перенесенных ранее заболевании кори (документально подтвержденном).

7) Организовать вакцинацию в рамках календаря по эпидемиологическим показаниям всем сотрудникам ЛОО: - против клещевого энцефалита (КЭ) (законченный курс 2 прививки и одна ревакцинация);- против туляремии.

8) Не допускать к работе персонал с признаками инфекционных заболеваний и не прошедших своевременные обследования в соответствии с требованиями законодательства.

9) Организовать в ЛОО соблюдение санитарно-эпидемиологические требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания, и условий деятельности при оказании услуг общественного питания для ЛОО, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

10) Организовать со стороны организаторов (операторов) питания в оздоровительных учреждениях и администрации МО соблюдения исполнения требований санитарного законодательства, не нарушать рацион питания для детей не допускать отклонения от норм.

11) Обеспечить размещение заказов на поставку пищевых продуктов при организации отдыха и оздоровления детей и формированию реестра поставщиков продуктов и организаторов питания, а также своевременную гигиеническую подготовку персонала лагерей. Обеспечить логистику доставки пищевых продуктов и готовых блюд, их хранения.

12) Обеспечить качество воды для питьевых целей отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил, организовать контроль, за условиями питьевого режима, в т.ч. за обеспеченностью одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов. Обеспечить в соответствии с требованиями питьевое водоснабжение в ЛОО (не отождествлять питьевой режим и питьевое водоснабжение).

13) Привести в соответствие с требованиями действующего законодательства помещения пищеблоков, где будет организовано питание детей, посещающих ЛОО, в том числе по площади и набору помещений, соблюдению поточности технологического процесса, исключению встречных потоков сырья и готовой продукции и т.д. При невозможности обеспечить необходимые условия на пищеблоках образовательных учреждений обеспечить централизованное приготовление пищи (используя пищеблоки школ как доготовочные), с развозом к местам питания.

14) Обеспечить в полном объеме наличие дезинфекционных средств, и разрешительных документов к ним с использованием Реестра свидетельств о государственной регистрации средств. Осуществлять контроль за неукоснительным соблюдением способа применения используемого в работе средства.

15) В целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней организовать перед открытием смены ЛОО на территориях мероприятия по борьбе с грызунами с последующим проведением противоклещевой (акарицидной) обработки и контроль ее эффективности после проведения. Заезд детей осуществлять не ранее чем, через 3-5 дней после проведения

акарицидной обработки. Далее акарицидную обработку на территориях летнего оздоровительного отдыха детей проводить перед каждой сменой с контролем эффективности проведения акарицидной обработки (включая барьерные зоны).

16) Обеспечить наличие запаса репеллентных средств в оздоровительных учреждениях. Не допускать к участию в туристических походах, экскурсиях, спортивных соревнованиях на открытой природе, в благоустройстве и очистке территорий детей и подростков не привитых против клещевого вирусного энцефалита.

17) Организовать проведение перевозки организованных групп детей к местам отдыха и обратно за пределы региона с соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства, содержания детей в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими и иными требованиями и нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье детей, включая соблюдение требований обеспечения антитеррористической защищенности.

18) Организовать информирование о датах выезда организованных групп детей, для организации эстафетного сопровождения сотрудниками территориальных органов Роспотребнадзора в пути следования.

19) Обеспечить каждого работника оздоровительных организациях личной медицинской книжкой установленного образца, с внесением результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

20) Не допускать в летние оздоровительные организации (далее - ЛОО) лица, не имеющие сведений о профилактических прививках, обследование на носительство кишечных инфекций.

21) Обеспечить оказание медицинских услуг в соответствие с лицензией на медицинскую деятельность, по фактически указанному адресу (здание, сооружение, кабинет, помещение).

22) Обеспечить при подготовке к летнему оздоровительному сезону организацию сбора прививочного анамнеза у прибывших детей, прибытие на территорию РФ граждан включая с детьми из Донецкой Народной Республики (ДНР), Луганской Народной Республики (ЛНР) и Украины который может быть неизвестен.

---

### **3. Главному врачу БУ ХМАО-Югры "Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И. Яцкив», руководителям лечебных организаций города, независимо от организационно-правовой формы собственности, обеспечивающие оказание медицинских услуг в летних оздоровительных организациях.**

3.1. В период проведения ЛОК 2024 года организовать исполнение требований действующих законодательств и нормативных документов в полном объеме, включая

1) Обеспечить должный контроль за медицинским обслуживанием в оздоровительных учреждениях города, выполнением должностных обязанностей медицинскими работниками в период работы ЛОО, проведение санитарно-гигиенических и потивоэпидемических мероприятий для обеспечения безопасности детей и персонала, предотвращения распространения инфекций в ЛОО, по каждому факту регистрации инфекционных заболеваний в летних оздоровительных организациях информировать ТОУРПН в течение в течение первых двух часов, любым доступным способом и осуществлять дополнительный комплекс противозидемических мероприятий.

2) Обеспечить изоляции лиц с признаками инфекционных заболеваний и повышенной температурой посредством размещения их в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

3) Обеспечение медицинского сопровождения детей во время проведения спортивных соревнований, походов, купаний, экскурсий; ведение медицинской документации в установленном порядке; обеспечение сбора, хранения и уничтожение медицинских отходов в соответствии с установленным порядком

4) Организация профилактической работы с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний. Регулярно проводить разъяснительную работу среди детей и сотрудников о мерах неспецифической профилактики клещевых инфекций.

5) Медицинским работникам осуществлять контроль за :

- санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории организации отдыха и оздоровления детей, мест для купания, за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;

- организацией режима дня, выполнением норм питания детей, качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления блюд, качеством готовой пищи, в составе бракеражной комиссии проводить оценку качества блюд рациона питания лагеря, мытьем посуды, витаминизацией пищи; проведением ежедневных осмотров персонала пищеблока и детей дежурных по пищеблоку на гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, отбор суточной пробы;

- организацией и проведением спортивно-оздоровительных мероприятий, в том числе за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой;

6) Проводить распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье); Проводить смотры детей с целью выявления педикулеза – перед началом смены и не реже одного раза в неделю; Организовывать осмотры детей на предмет присасывания клеща по возвращению после выхода детей (экскурсия, поход) за пределы собственной территории в летний оздоровительный сезон. Ведение учета заболеваемости, оценку показателей заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

**4. Руководителям МУП «Школьное питание», руководителям предприятий независимо от организационно-правовой формы собственности, привлечённые к оказанию услуг общественного питания в летних оздоровительных организациях города Нефтеюганска.**

**4.1** В период проведения ЛОК 2024 года организовать исполнение требований действующих законодательств и нормативных документов в полном объеме, включая

1) Принять мер по оперативному заключению договоров на поставки пищевых продуктов, продолжить работу по комплектованию сотрудников пищеблока оздоровительных организаций, прошедшим предварительные медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку,

2) Организовать в ЛОО соблюдение санитарно-эпидемиологические требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания, и условий деятельности при оказании услуг общественного питания для детей ЛОО, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

3) Организовать размещение заказов на поставку пищевых продуктов при организации отдыха и оздоровления детей и формированию реестра поставщиков продуктов и организаторов питания, а также своевременную гигиеническую подготовку персонала лагерей. Обеспечить логистику доставки пищевых продуктов и готовых блюд, их хранения.

4) Работники пищеблоков должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о

прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

- 5) Организовать обязательное обследование персонала - на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций работников пищеблоков, с получением результатов не ранее, чем за 3 календарных дня до выхода на работу, с занесением в личную медицинскую книжку.
- 6) Организовать вакцинацию в рамках национального календаря всем сотрудникам пищеблока ЛОО (ревакцинация против дифтерии и столбняка каждые 10 лет от момента последней ревакцинации; - вакцинация против краснухи женщины от 18 до 25 лет включительно не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи; - вирусный гепатит В взрослые в возрасте от 18 до 55 лет не привитые ранее), вакцинацию в рамках календаря по эпидемиологическим показаниям ( против клещевого энцефалита (КЭ), законченный курс 2 прививки и одна ревакцинация, против туляремии). В связи с эпид. ситуацией на территории ХМАО-Югры и Нефтеюганского региона заболевания корью, не допускать к работе сотрудников ЛОО без документально подтверждённых сведений о привитых или сведений о перенесённых ранее заболеваниях кори (документально подтверждённом).
- 7) Не допускать к работе персонал с признаками инфекционных заболеваний и не прошедших своевременные обследования в соответствии с требованиями законодательства.
- 8) Организовать питания в ЛОО в соответствии с требованиями санитарного законодательства, осуществлять формирование рациона здорового питания и меню, не допускать отклонения от норм, в том числе снижение норм питания детей в лагере. Обеспечить на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.
- 9) Организовать дополнительное обогащение рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами.. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную С- витаминизацию холодных напитков третье блюдо (компот или кисель). Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.
- 10) Организовать проведение производственного контроля, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания в ЛОО.
- 11) Организовать прием качественной пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в столовые ЛОО, принимать строго при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.
- 12) При изготовлении готовой продукции, блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.
- 13) В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках обеспечить отбор суточных проб приготовленной пищевой продукции, организовать бракеражную комиссию, утвердить перспективное меню руководителем предприятия

общественного питания, согласовываться руководителем организации ЛОО, в которой организуется питание детей и подростков.

14) Организовать питание детей и подростков в столовых летних оздоровительных организаций в соответствии с требованиями санитарных правил, оборудованными исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

15) Организовать питание детей и подростков в столовых летних оздоровительных организаций в соответствии с требованиями санитарных правил, должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

16) Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовых летних оздоровительных организаций должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

17) Организовать санитарное состояние и содержание помещений столовых ЛОО в соответствии с требованиями санитарных правил, проводить качественно текущие и генеральные уборки всех помещений пищеблока, генеральные уборки перед началом каждой смены с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечить в полном объеме наличие дезинфекционных средств, и разрешительных документов к ним.

5. Должностным лицам и руководителям обеспечить предоставление информации о ходе выполнения данных предложений в ТО Управление Роспотребнадзора по г. г. Нефтеюганску, Пыть-Яху и Нефтеюганскому району к 22 апреля 2024 года.

Заместитель Главного Государственного санитарного  
врача в г. г. Нефтеюганске, Пыть-Яхе  
и Нефтеюганском районе

М.М.Балабук