

О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в период летней оздоровительной кампании 2025 года в Курском муниципальном округе.

Отдел образования администрации Курского муниципального округа Ставропольского края на основании письма Межрегионального территориального отдела управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по СК № 3 от 03.03.2025 года № 26-03-08/03-512-2025 информирует о том, что подготовительный период к летнему отдыху детей требует повышенного внимания со стороны всех служб и организаций, так как правильно организованный летний отдых детей сохранит и преумножит их здоровье, поэтому организационная работа по подготовке к летней оздоровительной кампании должна начинаться задолго до открытия лагерей.

По сравнению с прошлым сезоном количество заявленных летних оздоровительных учреждений (ЛОУ) не изменилось. В соответствии с реестром летних оздоровительных учреждений в Курском муниципальном округе Ставропольского края в летний оздоровительный сезон 2025 года запланирована работа 17 лагерей с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательных учреждений, учреждения дополнительного образования округа, на базе ГКУ СО «Курский СРЦН «Надежда» и одного загородного лагеря «Звездный».

В период подготовки к летней оздоровительной кампании необходимо довести до соответствия с обязательными требованиями состояние помещений, заключить договор на проведение медицинских обследований персонала ЛОУ, заключить договор на поставку продуктов питания и организацию горячего питания, заключить договор на проведение дезинфекции, дератизацию, дезинсекцию с аккредитованной организацией, имеющей лицензию на оказание услуг по дезинфекции, дератизации, дезинсекции, заключить договор на проведение энтомологического обследования, акарицидной обработки.

Учитывая санитарно-эпидемиологическую обстановку, складывающуюся на территории Курского муниципального округа в 2025 году, в том числе рост заболеваемости корью, острых кишечными инфекциями среди населения, включая кишечные вирусные инфекции, внебольничные пневмонии, клещевые и другие природно-очаговые инфекции, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в период отдыха детей, их оздоровления предлагаем:

1. Руководителям образовательных учреждений, обеспечить своевременную и качественную подготовку летних оздоровительных учреждений всех типов к летней оздоровительной кампании, обратив особое

внимание на своевременное получение санитарно-эпидемиологического заключения на функционирование ЛОУ (за 1 месяц до открытия ЛОУ, т.е. до 01.05.2025 года, предусмотрев проведение экспертизы и получения экспертных заключений на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровление до 15.04.2025 года), своевременную организацию медицинских обследований, вакцинации против кори (не менее 2 прививок) и др. инфекций, в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, прохождения гигиенического обучения и аттестации персоналом ЛОУ, на организацию акарицидных, дератизационных и дезинфекционных обработок перед началом каждой смены, организацию качественного питания, своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания, разработку примерного двухнедельного меню, функционирование систем водоснабжения и водоотведения учреждений, на организацию медицинского обслуживания детей в ЛОУ, на оборудование медицинских блоков (мед. кабинетов) и оснащение их медикаментами, обеспечение пищеблоков столовой посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, обеспечением спец. одеждой персонала пищеблоков, в соответствии с нормативными документами.

2. Не разрешать открытие и запрещать эксплуатацию летних оздоровительных учреждений для детей и подростков:

- без санитарно-эпидемиологических заключений;
- без проведения барьерных противоклещевых обработок перед началом каждой смены;
- имеющих длительность оздоровительных смен менее 21 календарного дня.

3. Руководители образовательных и оздоровительных учреждений в период подготовки и функционирования каждой смены необходимо проводить контроль:

- за своевременным и качественным проведением медицинских осмотров персонала и подростков при оформлении временной занятости в летний период;
- за работой пищеблоков оздоровительных учреждений, подбором квалифицированного персонала пищеблоков, имеющего опыт работы в детских оздоровительных учреждениях, обследованных на кишечные вирусы и привитых против дизентерии Зонне;
- за обеспечением пищеблоков летних оздоровительных учреждений качественными и безопасными продуктами питания, питьевой водой гарантированного качества. Принять дополнительные меры по обеспечению детей качественными и безопасными продуктами питания, предусмотрев в проекте контракта правил приёмки поставляемых пищевых продуктов, соблюдение условий транспортирования и хранения пищевых продуктов, наличие товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции за перевозками организованных групп детей к местам отдыха и обратно, обратив особое внимание на выполнение санитарных правил к перевозкам детей, на выбор транспортного средства, перечень, качество и безопасность продуктов питания, входящих в наборы питания («сухие пайки»);

- за своевременным и в полном объеме проведением акарицидных, дезинсекционных и дератизационных обработок территорий и помещений ЛОУ.

4. Организовать и обеспечить выполнение в летних оздоровительных организациях требования санитарного законодательства при организации питания детей, в том числе за:

- соблюдением требований санитарного законодательства на всех этапах, начиная с входного контроля (бракераж сырья, поступающего на пищеблоки) до выдачи готовых блюд детям, гарантирующих их качество, пищевую ценность и безопасность для здоровья обучающихся;

- наличием в пищеблоке достаточного количества исправного технологического и холодильного оборудования, производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- соблюдением сроков годности и реализации, условий хранения пищевой продукции, сохранением маркировочных ярлыков до полной реализации продуктов;

- условиями для соблюдения персоналом пищеблоков правил личной гигиены, обеспечением персонала пищеблоков специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

5. Рекомендовать индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, поставщикам и организаторам питания:

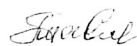
-обеспечить выполнение требований Технических регламентов Таможенного союза ТРТС при поставке продукции в ЛОУ;

-своевременно решать вопросы, связанные с повышением уровня профессиональных знаний и гигиенической подготовки работников;

-принять меры по недопущению к реализации в ЛОУ фальсифицированной продукции.

7. Руководителям оздоровительных учреждений необходимо сообщать в течение 2-х часов в межрайонный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю № 3 о всех случаях чрезвычайных ситуаций, отключения электроэнергии, водоснабжения и канализования, а также о всех случаях инфекционных и неинфекционных заболеваний, травмах и укусах клещами детей в ЛОУ E-mail: evgenya.get@yandex.ru

Начальник отдела образования
администрации Курского
муниципального округа
Ставропольского края



Л.Н.Павлиошвили