Уважаемые родители, для того, чтобы отдых ребенка в летнем лагере оставил только приятные воспоминания и принес максимум пользы, необходимо при выборе детского лагеря учесть некоторые моменты.

1. Убедитесь, что документы учреждения в порядке. Обязательным условием для законности открытия летнего оздоровительно учреждения является наличие санитарно-эпидемиологического заключения, выданного Роспотребнадзором. Наличие этого документа подтверждает, что в учреждении предусмотрено выполнение всех требований действующего санитарного законодательства.
2. Если организация оказывает лечебно-оздоровительные или образовательные услуги — лицензия на соответствующую деятельность обязательна.
3. Территория лагеря обязательно должна быть огорожена, оснащена круглосуточной охраной и видеонаблюдением. Лагерь должен располагаться в тихом и экологически чистом районе. Обязательно наличие медпункта и столовой. Изучите фотографии спальных корпусов и комнат воспитанников. Если что-то вызывает сомнение, просите администрацию выслать больше фотографий.
4. Уточняйте, есть ли у вожатых, педагогов и воспитателей соответствующие квалификации и образование. Помните, что даже вожатые-студенты должны перед приёмом на работу проходить гигиеническое обучение. Персонал должен иметь также соответствующие документы о состоянии здоровья.
5. Помните, что для оздоровления ребенка продолжительность смены в детском лагере должна составлять не менее трех недель.
6. Территория лагеря должна быть обработана против клещей и грызунов. После проведения обработок должен быть осуществлен контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов.

Отдых детей и их оздоровление – совокупность мероприятий, обеспечивающих развитие творческого потенциала детей, охрану и укрепление их здоровья, профилактику заболеваний у детей, занятие их физической культурой, спортом и туризмом, формирование у детей навыков здорового образа жизни, соблюдение ими режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде при выполнении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований.

На что еще обратить внимание?

Отряды детских оздоровительных лагерей комплектуются с учетом возраста детей: 6-9 лет – не более 25 человек; 10-14 лет – не более 30 человек; 15-18 лет – не более 25

человек.

Все дети, прибывающие в лагерь, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья и отсутствии контактов с инфекционными больными.

Режим дня в оздоровительном учреждении строится в зависимости от возраста детей. В распорядке дня детям должно быть выделено не менее 1,5 часа свободного времени с распределением его на первую и вторую половины дня.

В качестве воспитания навыков труда для детей 6-10 лет допускаются уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для старших школьников – дежурство по столовой, сервировка столов, уборка грязной посуды; для детей старше 14 лет – уборка обеденного зала, благоустройство территорий, уборка спальных комнат.

Не разрешено привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноске и передвижению тяжестей, пилке дров, стирке постельного белья); опасным для жизни (мытью окон, протирке светильников); опасным в эпидемиологическом отношении (уборке санузлов, умывальных комнат, уборке или вывозу отбросов и нечистот, обработке чаши бассейна). Запрещена уборка мест общего пользования, лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытье полов с применением моющих средств.

Туристические походы проводят через 1-2 недели после заезда детей, не чаще 2-х раз в смену для каждого ребенка. Все участники похода должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение врача. Врач за 1-2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист. Дети 7-9 лет допускаются к участию в однодневных походах, 10-13 лет – в двухдневных походах, с 14 лет – в трехдневных.

В питании детей не должны использоваться:

- непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения) или

прокисшее молоко «самоквас»;

- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);

- рыбы без термической обработки (строганина, вобла и др.);

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;

- сухие концентраты для приготовления гарниров;

- напитки, морсы и продукты собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, рулеты из мякоти мозгов.

Подробно с требованиями к детским оздоровительным учреждениям можно ознакомиться, изучив СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"