

Wypoczynek dzieci i młodzieży – wymogi sanitarne

Wypoczynek dzieci i młodzieży regulują przede wszystkim następujące przepisy prawne:

- *Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (t. j. Dz.U.2022.2230),*
- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz.U.2016.452 z p. zm.),*
- *Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz.U.2023.338),*
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U.2022.2132 z p. zm.),*
- *Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie wymagań technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1225).*

Organizatorzy wypoczynku rejestrują go u właściwego miejscowo kuratora oświaty, który następnie publikuje zgłoszenia w elektronicznej bazie danych, dostępnej pod adresem: <https://wypoczynek.mein.gov.pl/>.

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej:

- sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego w trakcie przebiegu wypoczynku dzieci i młodzieży;
- współpraca z organizatorami/kierownikami placówek w celu zapewnienia uczestnikom zdrowych i bezpiecznych warunków wypoczynku poprzez konsultacje, udzielanie informacji i opinii, zapoznanie z obowiązującymi przepisami prawnymi;
- edukacja uczestników, kadry pedagogicznej i obsługi w zakresie m. in. zasad racjonalnego żywienia, przestrzegania zasad higieny, zapobiegania chorobom zakaźnym i wypadkom.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają kontrole sprawdzające:

- warunki zakwaterowania i pobytu uczestników wypoczynku (w tym wyposażenie i stan pomieszczeń), prowadzenia zajęć sportowych i rekreacji, przygotowane zaplecze sanitarne oraz otoczenie obiektów;
- warunki przygotowywania i podawania posiłków uczestnikom wypoczynku, dostosowania ich jakości i ilości do zaleceń żywieniowych dzieci i młodzieży, przechowywania produktów żywnościowych oraz transportu w przypadku dowożenia posiłków;
- jakość wód w basenach, kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli, z których korzystają uczestnicy zorganizowanego wypoczynku.

Ocenić podlega:

Otoczenie placówki

1. Teren - ogrodzony, oświetlony.
2. Nawierzchnie dróg i przejść - równe, utwardzone.
3. Studzienki kanalizacyjne, otwory, wpusty - trwale zabezpieczone.
4. Miejsca gromadzenia odpadów stałych - min. 10 m od okien i drzwi budynków, w wydzielonej części gospodarczej.
5. Otoczenie placówki - w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.



Sypialnie

1. Dla 1 uczestnika zaleca się powierzchnię 3-5 m².
2. Między łózkami powinno być swobodne przejście 50-60 cm.
3. Wyposażenie sypialni: szafki nocne, krzesła, szafy ubraniowe, wieszaki.
4. Zaleca się regularne wietrzenie sypialni.

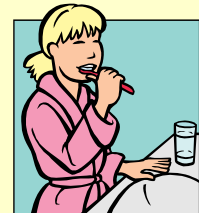


Jadalnia i świetlica

1. Powierzchnia jadalni powinna umożliwiać spożywanie posiłków jednocześnie przez wszystkich uczestników.
2. Wyposażenie jadalni: odpowiednia liczba stołów i krzeseł.
3. Wyposażenie świetlicy: odpowiednia liczba stolików i krzeseł, sprzęt audiowizualny, biblioteczka, sprzęt zabawowo-dydaktyczny.

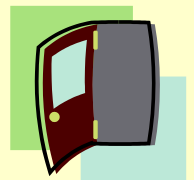
Pomieszczenia sanitarne

1. 1 umywalka na 5 uczestników.
2. 1 oczko ustępowe na 10 dziewcząt.
3. 1 oczko ustępowe i 1 pisuar na 20 chłopców.
4. 1 prysznic na 15 uczestników.
5. Oddzielne dla dziewcząt i chłopców, zaopatrzone w bieżącą wodę ciepłą i zimną.
6. Zaopatrzone w papier toaletowy, mydło, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku oraz kosze na odpady.
7. Umywalnie winny być zaopatrzone w półki na przybory toaletowe, wieszaki na ręczniki, lustra.



W placówce powinny być wydzielone miejsca na:

1. Pranie i suszenie mokrej odzieży uczestników wycieczki.
2. Przechowywanie sprzętu sportowego uczestników (np. rowery, narty i inny sprzęt).
3. Przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystości.
4. Brudną i czystą bieliznę pościelową.



Miejsce gromadzenia odpadów

1. Śmietniki, zamykane kontenery/pojemniki na śmieci.
2. Aktualne umowy na wywóz nieczystości stałych i płynnych.





Warunki do prowadzenia sportu i rekreacji

1. Sala gimnastyczna, inne pomieszczenia sportowe oraz boiska i place rekreacyjne wyposażone w urządzenia sportowe oraz sprzęt sportowy w dobrym stanie technicznym, posiadający certyfikaty.
2. Place rekreacyjne/boiska o prawidłowym stanie sanitarno-technicznym nawierzchni.
3. Bramki do gry oraz inne konstrukcje przymocowane na stałe do podłoża.
4. Miejsca wyznaczone do ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw wyposażone w tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego.



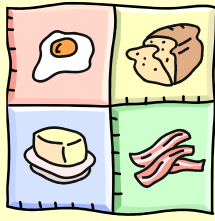
Opieka medyczna

1. Organizator zapewnia uczestnikom wypoczynku całodobowo lub doraźnie opiekę lekarską lub pielęgniarską.
2. W placówce musi znajdować się apteczka wyposażona w środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją jej udzielania.
3. Apteczka musi być dostępna o każdej porze oraz zabezpieczona przed dostępem osób niepowołanych.
4. Powinien być prowadzony zapis porad i zabiegów oraz rejestr osób przebywających w izolatce.
5. PIS w ramach sprawowania bieżącego nadzoru m. in. zbiera informacje dotyczące sposobu zapewnienia opieki medycznej bez dokonywania jej oceny.



Izolotka

1. Na 1 uczestnika powinny przypadać 3 m².
2. W przypadku placówek koedukacyjnych 2 pomieszczenia (oddzielne dla dziewcząt i chłopców).
3. Ilość łóżek zależna od liczby uczestników wypoczynku - 1 łóżko na 20-25 uczestników.
4. Izolotka zaopatrzona w węzeł sanitarny.



Żywnienie

1. Zaopatrzenie w wodę pitną w dostatecznej ilości.
2. Stan zdrowia personelu kuchni, dokumentacja medyczna do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu.
3. Warunki sporządzania posiłków w kuchni.
4. Wydzielone urządzenia sanitarne dla personelu kuchennego.
5. Sposób postępowania z pojemnikami do transportu posiłków w przypadku cateringu.
6. Sposób postępowania z odpadami stałymi i płynnymi.
7. Zapewnienie dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (instrukcje/procedury dotyczące higieny osobistej pracowników; procesów mycia i dezynfekcji; kontroli przechowywania produktów spożywczych nietrwałych; usuwania odpadów i ścieków; dokumenty dostaw surowców, produktów; warunki transportu w przypadku cateringu).

Aktualizacja: czerwiec 2023 r.