Управление Роспотребнадзора по Брянской области размещает информацию Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека об организации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в детских оздоровительных учреждениях в период аномально жаркой погоды.

Необходимый комплекс мер, направленных на профилактику перегревания у детей и подростков, отдыхающих в детских оздоровительных учреждениях.  
  
1. В течение дня следует ограничить пребывание детей и подростков на открытом солнце, максимально снизить физические нагрузки, предусмотрев сокращение продолжительности по времени и расстоянию туристских походов, экскурсий, увеличив количество и продолжительность остановок на отдых.  
  
2. Обязательной корректировке подлежит продолжительность проведения спортивных, массовых развлекательных и других мероприятий, проводимых на открытых и не оборудованных тентами и теневыми навесами площадках. Должна быть предусмотрена возможность смещения времени их проведения на утренние или вечерние часы или организация их проведения в хорошо проветриваемых помещениях и оборудованных системами кондиционирования воздуха.  
  
3. При нахождении на улице дети должны пользоваться головным убором (летняя шляпа, панама, платок) и носить свободную и легкую одежду.  
  
4. Особое внимание должно быть уделено организации питьевого режима. Дети должны быть обеспечены питьевой водой гарантированного качества, особенно в период проведения экскурсий, спортивных и других мероприятий. Питьевая вода должна быть в достаточном количестве и в доступной близости.  
  
5. В жаркий период рекомендуется компенсировать потерю жидкости организмом за счет употребления бутилированной минеральной (негазированной) воды, чая, морсов, отваров из сухофруктов и витаминизированных напитков.  
  
6. Примерные меню должны быть ориентированы на снижение количества жареных, жирных и скоропортящихся продуктов питания и увеличение вареных и приготовленных на пару блюд, а также на увеличение в рационе детей фруктов и овощей, тщательно вымытых перед употреблением.  
 При организации питания детей необходимо строго соблюдать гигиенические и технологические требования приготовления блюд, а также температурный режим при хранении пищевых продуктов и готовых блюд.