17. ПРИМЕРНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТКУ И ПОМЕЩЕНИЯМ ДЕТСКОГО ЛЕТНЕГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Утверждены Главным государственным санитарным инспектором СССР 4 апреля 1939 г.

А. Участок

1. Местность для детского учреждения должна быть возвышенной, сухой, поблизости (желательно не далее 0,5—1 км) от лесных массивов и водоемов, с чистой, желательно проточной водой.

Противопоказанием является наличие заболоченности в радиусе до 3 км и постоянные туманы.

2. Оздоровительное учреждение не должно быть расположено вблизи проезжей дороги с большим движением (пыль, газы автотранспорта, шум) и поблизости производств, выделяющих вредные газы, неприятные запахи, пыль или производящих шум.

Примечание. При условии близости проезжей пылящей дороги детское учреждение должно быть защищено от нее полосой зеленых насаждений.

3. Оздоровительное учреждение должно иметь обязательно изолированный, выравненный, очищенный от мусора и желательно озелененный участок, позволяющий организацию площадок для физкультурных упражнений, игр и т. п.

Желательна площадь для огорода.

Б. Здания

Здания должны быть сухими, светлыми, с несколькими (не менее двух) выходами в каждом из них.

I. Помещения для сна (спальни) из расчета на одного ребенка:

а) дошкольного возраста не менее 2,5 м³,

б) школьного возраста не менее 3 м³.

1. Все спальни должны хорошо проветриваться.

2. В случае необходимости размещения спален во втором этаже на это должно быть разрешение пожарной охраны.

3. В зависимости от климатического пояса и метеорологических условий для спальни могут быть использованы веранды.

4. В дошкольных учреждениях на случай появления инфекционных заболеваний необходимо предусмотреть более дробное размещение детей для изоляции отдельных групп (желательно с отдельным ходом для каждой группы).

5. Применение брезентовых палаток без особого в каждом отдельном случае разрешения местного райздравотдела не допускается (климатические и метеорологические условия).

II. Помещения для дневного пребывания на случай ненастной погоды из расчета не менее 1 м² на ребенка

1. В зависимости от местных климатических и метеорологических условий для размещения детей могут быть использованы веранды, навесы при надлежащей защите от ветров, дождей и т. п.

2. В учреждениях для детей школьного возраста (пионерские лагери), кроме того, желательно иметь комнаты по 10—15 м² для кружковых занятий.

3. В учреждениях для детей дошкольного возраста при отсутствии специального помещения для дневного пребывания дети могут размещаться только на веранде, но не под навесом.

gost.e-ecolog.ru

4. Для хранения спортивного инвентаря, игр, книг, игрушек и пр. желательно отдельное помещение размером 6—8 м². При отсутствии его в основном здании эти предметы можно размещать в подсобных помещениях (склад, сарай) или в шкафах, устанавливаемых в светлых и проветриваемых помещениях. Эти помещения должны быть увязаны с помещениями для дневного пребывания или находиться вблизи них.

III. Столовая из расчета не менее 0,75 м² на посадочное место

1. Допускается устройство столовых на верандах или под навесами при надлежащей защите от ветра, дождя и т. п. В дошкольных учреждениях под столовые используются помещения для дневного пребывания детей.

2. Желателен деревянный пол. При отсутствии его почва обязательно должна быть плотно утрамбована и посыпана песком.

IV. Кухня с подсобными помещениями

Санитарные нормы

Наименование помещения	Число обслуживаемых детей		
	до 100	100—200	200 и больше
	площадь помещения в м²		
Варочный зал	15	20	25
Заготовочная	6	8	8
Моечная	6	10	12
Ледник со льдом или погреб (для хранения скоропортящихся продуктов)	—	—	—

V. Комната для осмотра детей и медицинских манипуляций (перевязки и т. п.)

Размеры ее (8—10 м²) предусматриваются в зависимости от емкости детского учреждения.

VI. Изолятор для заболевших из расчета на каждые 100 детей:

а) в учреждениях дошкольного возраста — 4—5 коек;

б) школьного возраста — 2—3 койки, но не менее двух коек в учреждении.

Состав изолятора:

а) палаты из расчета не менее 4 м² на каждую койку;

б) вспомогательное помещение (для дежурного персонала) — 5—6 м².

1. Изолятор должен размещаться на изолированном земельном участке.

2. Все помещения его должны хорошо проветриваться.

3. Как правило, необходимо предусмотреть возможность изоляции не менее одной койки (боксировать).

4. В больших учреждениях в изоляторе должно быть несколько комнат для более удобного размещения находящихся в изоляторе детей по диагнозам и полу.

VII. Административно-хозяйственные помещения:

а) канцелярия (может быть в другом здании);

б) кладовые:

1) для хозяйственного инвентаря;

2) для хранения чистого белья — 3—4 м² (может быть заменена шкафами),

3) для хранения грязного белья — 5—6 м²; должна хорошо проветриваться и освещаться (может быть при прачечной);

4) для хранения личных детских вещей, специально оборудованная (полки, гнезда), в зависимости от емкости и типа детских учреждений, и хорошо проветриваемая.

в) Раздевальные из расчета не менее 0,25 м² на ребенка.

VIII. Умывальные·

а) Количество сосков определяется из расчета один на 10 детей.

Примечание. В учреждении, имеющем специальные умывальники, присоединенные к водопроводу и канализации, норма может быть увеличена до одного на 15 детей.

б) Расстояние между сосками при одностороннем пользовании умывальниками должно быть не менее 75 см.

1. При отсутствии в самом здании постоянных, хорошо оборудованных и достаточных по размерам умывальных последние должны быть устроены на участке с учетом возможности пользоваться ими и в ненастную погоду (под легким навесом).

2. Желоба и раковины должны быть расположены на высоте 50—70 см, в зависимости от роста детей.

3. Пол не должен допускать застоев воды.

4. На полу должны быть положены плоские деревянные решетки.

5. Расположение отдельных умывальников и рядов их должно обеспечить свободный подход к соскам и достаточные по ширине проходы.

IX. Уборные:

а) в дошкольных учреждениях — из расчета одно очко на 10 детей, для младшей группы — горшечная;

б) в учреждениях школьного возраста (пионерских лагерях) — обязательно раздельные для мальчиков и девочек из расчета одно очко на 20 человек;

в) уборные для взрослых устраиваются отдельно.

1. Уборные должны быть расположены не ближе 100 м от кухни и столовой.

2. К уборным должны быть проложены хорошо утрамбованные и посыпанные песком дорожки.

3. Вновь устраиваемые уборные должны соответствовать санитарным требованиям, место и устройство их согласовываются с санитарным врачом райздравотдела.

X. Душевые:

а) одна розетка на 20 детей;

б) расстояние между розетками — 1 м.

1. Устраиваются в дошкольных учреждениях, а также и в учреждениях школьного возраста (пионерлагерях), где нет возможности проводить купанье, и для детей, которым купанье запрещено.

2. Допускается устройство их в закрытых легкого типа постройках.

3. Пол не должен допускать застоев воды.

4. На полу должны быть проложены деревянные решетки.

Общие замечания:

1. На территории и в зданиях, предназначенных для размещения детей, проживание посторонних лиц безусловно запрещается.

2. Весь персонал детского учреждения должен быть размещен вне детских помещений.

Примечание. В случае невозможности выделить специальное помещение для персонала последний может быть размещен в тех же зданиях, но в изолированных с отдельными входами комнатах.

3. Мытье детей: 1) детские оздоровительные учреждения должны быть обеспечены возможностью периодического (не реже одного раза в декаду) мытья детей горячей водой; 2) при наличии поблизости (учесть расстояние и условия транспорта) от детского учреждения постоянной хорошо оборудованной бани можно пользоваться последней при условии тщательной санитарной обработки ее перед каждым мытьем детей.

4. Стирка белья: 1) детские оздоровительные учреждения должны быть обеспечены систематической стиркой белья; 2) при отсутствии специального помещения допускается проведение стирки под навесом с соответствующим оборудованием [подогрев воды, кипячение (парка) белья и сток грязных вод].

B. Общее санитарное благоустройство

I. Водоснабжение

1. Детское учреждение должно быть обеспечено доброкачественной питьевой водой в достаточном количестве, из расчета не менее 50 л на человека в сутки.

2. Анализ воды необходимо сделать заблаговременно. В случае бактериологического загрязнения следует провести мероприятия согласно указаниям санитарного надзора (очистку, выкачку колодца, хлорирование и т. п.), после чего сделать повторный анализ.

3. При пользовании колодцем, расположенным вне участка детского учреждения, к нему должны быть предъявлены следующие требования:

а) хорошо спланированные и устроенные стоки,

б) хорошо устроенный сруб как в подземной, так и в надземной части.

Примечание. При пользовании посторонними лицами колодцем, находящимся на участке детского учреждения, к колодцу предъявляются такие же требования.

Устройство колодца согласовывается с санитарным врачом райздравотдела.

4. Колодец на территории детского учреждения, используемый только им, должен иметь при отсутствии насоса крышку с замком и специальное колодезное ведро.

Площадка у сруба колодца должна быть со стоками для воды, не допускающими застаивания и проникновения воды в почву.

5. При необходимости подвоза воды нужно иметь специальную, плотно закрывающуюся бочку с краном.

6. Для хранения воды для пищевых целей должны иметься баки и кадки с крышками со спускным краном. Кадки и баки с водой ставить непосредственно на землю запрещается.

7. Как правило, вода для питья обязательно кипятится. Кипяченая вода хранится в баках с кранами и крышками на замке и меняется два раза в день — утром и вечером.

Примечание. В отдельных случаях при разрешении местного здравотдела можно пользоваться сырой водой.

8. Запасы воды в кадках для поливки цветов и для противопожарных целей, а также в баках душевых установок должны систематически (в средних широтах через каждые 10—15 дней, а в южной полосе СССР — через каждые 6—8 дней) сменяться, а кадки и баки вымываться (борьба с личинками комара).

II. Отопление

До выезда детского учреждения на место должно быть получено заключение пожарной охраны об исправности печей; для дошкольных учреждений при выезде их за город в центральных и северных частях Советского Союза необходимо учесть обязательность отопления.

III. Освещение

1. Участок и помещения выбираются предпочтительно с электрическим освещением. При отсутствии его допускается керосиновое, отвечающее всем требованиям пожарной охраны.

2. С наступлением темноты должны обязательно освещаться лестницы, коридоры, уборные и подходы к ним, если они находятся вне зданий учреждения; участок и другие помещения освещаются по мере надобности.

IV. Сбор и удаление мусора и нечистот

1. Территория участка должна ежедневно подметаться с предварительной поливкой ее. Смет и мусор сносятся в определенное, заранее отведенное для этого место.

2. Во избежание заноса грязи в помещения все подъездные пути, двор и участок вокруг кухни и жилых зданий детского учреждения при отсутствии хорошего травяного покрова должны быть утрамбованы, посыпаны песком или замощены.

3. У всех входов в помещения (спальни, веранды, столовая, кухня, изолятор и т. д.) необходимо иметь приспособления для очистки ног от грязи и пыли (скребки, решетки, маты).

4. Для сухого мусора и кухонных отбросов необходимо иметь мусорный ящик с крышкой, который помещается не ближе 25 м от помещений.

5. Для слива кухонных вод используется помойная яма, расположенная не ближе 25 м от кухни, покрытая решеткой и крышкой и очищаемая при заполнении ее на $^2/_3$.

6. Сточные воды от умывальных, душевых и прачечных отводятся по канавам, выложенным глиной, кирпичом, или плотно сколоченным деревянным желобам в выгребные ямы или места, указываемые райздравотделом.

7. Все существующие выгребные ямы (уборных, помоек) и мусорные ящики, расположенные на участке детского учреждения, должны быть до приезда детей вычищены и обработаны дезинфицирующими растворами (10% хлорная известь).

8. При устройстве этих ям вновь они должны соответствовать существующим санитарным требованиям. Места их расположения выбираются по указанию райздравотдела.

Общие санитарно-гигиенические требования к пищевому блоку

1. Крышки столов в кухне и в заготовочных должны быть обшиты оцинкованным железом с пропаянными швами или сделаны из дерева плотных пород, гладко выструганных, без щелей. Кроме того, обязательно наличие не менее трех разделочных досок.

2. Для мытья столовой посуды необходимо иметь двухгнездовые металлические или деревянные обшитые оцинкованным железом мойки или тазы.

3. Столовая посуда моется в горячей воде со щелоком или горчицей, после чего она обдается крутым кипятком.

4. Посуда и мелкий инвентарь должны храниться на полках или в шкафу.

5. Посуда для приготовления и хранения пищи должна иметь исправную полуду, содержащую не более 1% свинца. Качество полуды должно проверяться химическим анализом после каждого лужения.

6. Допустима посуда медная луженая, железная луженая или эмалированная с целой эмалью. Запрещается применять посуду из оцинкованного железа для других целей, кроме хранения воды.

7. Пищевые отходы и отбросы собираются в легко очищаемые железные ведра или бочки с плотно закрывающимися крышками.

8. При кухне должны быть умывальники с мылом и полотенцем.

9. Для приготовления питьевой воды, горячей воды для мытья посуды и уборки необходимо иметь не менее одного огневого котла, кипятильника или водогрейной коробки в плите, обеспечивающих полностью потребность в горячей воде. Баки с питьевой водой должны быть закрыты крышками и чехлами и иметь краны.

10. Для перевозки пищевых продуктов должен быть выделен и приспособлен транспорт (повозка, автомашина).

11. Продукты перевозятся в следующей таре:

а) мясо и мясные продукты — в ящиках, обшитых внутри оцинкованным железом или жестью;

б) хлеб — в чистых, строганых с обеих сторон ящиках с крышками;

в) молоко и молочные продукты — в укупоренных или закрытых флягах, баках, кадках и чистых ящиках.

12. Тара для перевозки продуктов должна немедленно тщательно вымываться и просушиваться.

13. В кладовой для хранения продуктов должны быть полки и лари, в леднике (погребе) —стеллажи, клеенки и крючки.

14. Пища должна быть свежеизготовленной. Запрещается смешивание без предварительной температурной обработки пищи, оставшейся от предыдущего дня, с вновь приготовленной пищей.

gost.e-ecolog.ru