Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

Государственные санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.1201—03

Издание официальное

Минздрав России
Москва

gost.e-ecolog.ru

ББК 51.28я8
Г46

Г 46 **Гигиенические** требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.— М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.—75 с.

ISBN 5—7508—0414—3

1. Разработаны: НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ Научный центр здоровья детей РАМН (*Л.М.Сухарева, В.Р. Кучма, Ь З. Ворочова, К.Э. Павлович, М.И. Степанова, Г.А. Шаршаткина*); Центром госсанэпиднадзора в г. Москве (*Н.В. Синякова, А.В. Мосов, Л.В. Родина, Т И. Иванова*), при участии Департамента госсанэпиднадзора МЗ РФ (*Б.Г. Бокитько, В.Н. Брагина*), Московского государственного социального университета (*М.А. Новикова*) и Ростовского государственного медицинского университета (*И.С. Дронов, О.Л. Максимов*).

2. Рекомендованы Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 6 марта 2003 г.

4. Введены в действие с 20 июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11 марта 2003 г. № 13.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 2003 г. Регистрационный номер 4304.

6. Введены впервые.

ББК 51.28я8

© Минздрав России, 2003
© Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003

ISBN 5—7508—0414—3

Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее — санитарные правила) — нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т. ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические или иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«В дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников и выполняться требования санитарного законодательства» (статья 28).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

11.03.03 Москва **№ 13**

О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1201—03

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 1999, № 14 ст. 1650) и «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 (Собрание законодательства Российской Федерации 2000 № 31 ст. 3295).

ПОСТАНОВЛЯЮ:

Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. СанПиН 2.4.1201—03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 марта 2003 г., с 20 июня 2003 г.

Г.Г. Онищенко

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный врач Российской Федерации, Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации
Г.Г. Онищенко
6 марта 2003 г.
Дата введения: 20 июня 2003 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1201—03

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее — *санитарные правила)* разработаны в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, Федеральным законом «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» от 24 июня 1999 г. № 120-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 1999 г. № 26 ст. 3177), законом Российской Федерации «Об образовании» от 13 января 1996 г. № 12-ФЗ с изменениями и дополнениями (Собрание законодательства Российской Федерации 2002 г. № 7, ст. 631), постановлением Правительства Российской Федерации от 27 ноября 2000 г. № 896 «Об утверждении примерных положений о специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» (Собрание законодательства Российской Федерации. 2000 г. № 49, ст. 4822).

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, оборудованию и

режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации (социальные приюты, социально-реабилитационные центры для несовершеннолетних, центры помощи детям) независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией специализированных учреждений для несовершеннолетних, воспитанием и обучением детей и подростков, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. Ввод в эксплуатацию специализированных учреждений для несовершеннолетних, а также реконструкция, расширение и другие изменения в устройстве, оборудовании и назначений помещений, разрешается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормативам.

1.5. Специализированные учреждения предназначены для детей и подростков от 3 до 18 лет, нуждающихся в экстренной социальной помощи.

1.6. Вместимость специализированных учреждений:

- для приютов — оптимальная 30 воспитанников, допустимая — 50;
- для других видов специализированных учреждений — оптимальная 60 воспитанников, допустимая — не более 100.

1.7. Количество воспитанников в группах с круглосуточным пребыванием должно составлять не более 7 человек, в группах дневного пребывания — не более 10.

1.8. Группы комплектуют с учетом возраста детей и подростков:

- 3—6 лет,
- 7—10 лет,
- 11—14 лет,
- 15—18 лет.

Допускается пребывание в одной группе детей дошкольного и младшего школьного возраста.

2. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации

2.1. Требования к участку

2.1.1. Учреждения следует размещать в озелененных районах городов, пригородных зонах и сельской местности, на обособленных земельных участках. Расстояния от промышленных, коммунальных и хозяйственных организаций, сооружений для автотранспорта жилых домов до специализированных учреждений для несовершеннолетних, принимаются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских и сельских поселений.

Размещение учреждений на территории санитарно-защитной зоны не допускается.

Через территорию учреждений не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.1.2. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым, иметь удобные подъездные пути: въезд для автомашин и вход для детей, взрослых должны быть раздельными.

При сложных рельефах местности участок должен иметь отвод ливневых и паводковых вод.

2.1.3. Учреждения рекомендуется размещать вблизи общеобразовательных школ.

Специализированные учреждения для несовершеннолетних не размещают на внутриквартальных и особенно межквартальных проездах с регулярным движением транспорта.

Подходы к зданию, пути движения воспитанников не должны пересекаться с проездными путями транспорта.

2.1.4. Земельный участок должен иметь ограждение высотой не менее 1,6 м и освещаться в вечернее время при норме освещенности на земле не менее 10 лк.

2.1.5. Площадь озеленения должна составлять не менее 50 % от площади участка. Для озеленения участка запрещается использовать деревья и кустарники с колючими ветвями и ядовитыми плодами. Деревья следует высаживать на расстоянии не менее 15 м от здания, кустарники — не менее 5 м.

2.1.6. Площадь участка следует принимать из расчета не менее 40 м² на 1 место.

2.1.7. Площадь игровых площадок следует принимать 6 — 8 м² на 1 ребенка из расчета одновременного присутствия всех детей дошкольного возраста и 40 — 50 % детей школьного возраста. Площадки должны иметь травянисто-песчаный покров.

2.1.8. На игровых площадках должны быть оборудованы теневые навесы площадью из расчета не менее 2 м² на 1 место, рассчитанные на проведение игр в плохую погоду и защиту воспитанников от перегревов в солнечную погоду.

Теневые навесы должны быть закрыты с трех сторон (для защиты от ветра) и иметь дощатый пол на расстоянии не менее 15 см от земли.

2.1.9. На игровых площадках рекомендуется предусматривать следующее оборудование:

• для детей дошкольного и младшего школьного возраста — качели, качалки, грибки, скамейки для отдыха, песочницы, площадки для развития основных видов движения (для лазания, скатывания и др.);

• для детей среднего и старшего школьного возраста — беседки и скамейки для отдыха и чтения, столы для игр.

2.1.10. Оборудование на участке должно соответствовать росту детей, быть исправно, устойчиво закреплено, без выступов и шероховатостей. Покрытие должно быть водостойким и поддаваться очистке и дезинфекционной обработке.

2.1.11. На территории предусматривается физкультурная площадка, а при наличии достаточной площади — спортивные площадки для игр в настольный теннис, волейбол, бадминтон, футбол. Эти площадки располагают вблизи игровых площадок для детей среднего и старшего школьного возраста.

2.1.12. Размеры спортивных площадок должны быть не менее: для настольного тенниса 2,8 м × 1,5 м; для волейбола — 9 м × 18 м; для футбола — 4 м × 80 м; для бадминтона — 13,5 × 6 м; для физической культуры — 80—100 м².

2.1.13. На детских игровых и спортивных площадках не должно быть смотровых колодцев по обслуживанию наружных сетей водоснабжения и канализации.

2.1.14. Хозяйственная зона должна располагаться вблизи пищеблока, иметь твердое покрытие (асфальт или бетон), самостоятельный въезд с улицы и ограждаться зелеными насаждениями от других участков для отдыха детей и подростков.

2.1.15. В хозяйственной зоне на расстоянии не менее 25 м от здания учреждения должна быть оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием устанавливают контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны.

2.1.16. В хозяйственной зоне в зависимости от конкретных условий и при наличии достаточной площади могут располагаться: гараж, ремонтные мастерские, складские помещения, овощехранилище и т. д.

2.1.17. При наличии достаточной площади на территории учреждения организуют огороды, парники.

2.2. Требования к зданию

2.2.1. Учреждения необходимо размещать в отдельно стоящих зданиях. Этажность зданий не должна превышать 3 этажей. Размещение детей дошкольного и младшего школьного возраста не должно превышать 2 этажа.

2.2.2. Планировочное решение здания должно обеспечивать принцип групповой изоляции, четкое деление на основные функциональные группы помещений: приемное отделение, жилые, учебные, общевоспитательного назначения, психологической коррекции и социальной реабилитации, медицинского обслуживания, административно-хозяйственные и бытовые помещения с пищеблоком и прачечной. Помимо перечисленных, может быть предусмотрена группа помещений для дополнительных занятий: музыкальных, физкультурных, трудовой и кружковой деятельности.

2.2.3. Наружные входы в здания оборудуют тамбурами: одним — в III Б климатическом подрайоне, двойным — в I В, I Д, II и III климатических районах, тройным тамбуром под углом — в IA. IБ и

II климатических подрайонах (внутренние двери не должны иметь сплошное остекление, наружная дверь должна открываться вовнутрь).

2.2.4. Высота ограждений лестниц, используемых детьми, должна быть 1,8 м или 1,5 м при сплошном ограждении сеткой.

2.2.5. В подвальных и цокольных этажах не следует размещать помещения для пребывания детей (учебные, жилые, раздевальные, мастерские, помещения кружковой деятельности, спортивные, медицинского назначения и др.).

Цокольные и подвальные помещения должны использоваться в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

2.2.6. Приемное отделение

2.2.6.1. Приемное отделение предназначается:

- для проведения первичной санитарной обработки воспитанников;
- для проведения медицинского осмотра и направления их при наличии показаний на лечение в стационарно-медицинское учреждение;
- для оказания первичной психологической и медицинской помощи.

2.2.6.2. Приемное отделение размещают на первом этаже с обязательным самостоятельным выходом на участок.

2.2.6.3. В состав приемного отделения входят:

- санпропускник — приемник, помещение для первичного осмотра, кладовая для сбора одежды, бывшей на детях при поступлении в приют, дезинфекционная камера (при отсутствии дезинфекционной камеры в учреждении, используют дезинфекционную камеру в близлежащих учреждениях по договору), душевая, санитарный узел);
- кабинет врачебного осмотра площадью не менее 12 м^2;
- изолятор (не менее 2 палат, площадью по 9 м^2 каждая);
- помещение для обработки против педикулеза площадью не менее 6 м^2;
- буфетная-раздаточная с 3-секционной мойкой, площадью не менее 6 м^2;
- санитарный узел с ванной комнатой или душевой площадью не менее 8 м^2 и помещение для одевания воспитанников площадью не менее 5 м^2;
- раздевалка для персонала площадью не менее 5 м^2.

2.2.7. Отделение реализации программ социальной реабилитации

2.2.7.1. В отделении создаются реабилитационные возрастные группы круглосуточного или дневного пребывания.

2.2.7.2. Комплекс помещений, необходимый для круглосуточного пребывания детей, объединяется по принципу жилой ячейки и должен быть изолирован для детей дошкольного возраста. Допускается пребывание в одной ячейке детей дошкольного и младшего школьного возраста.

2.2.7.3. Для групп детей дошкольного возраста обязателен следующий набор помещений:

- раздевальная с сушильными шкафами (площадью из расчета не менее 0,7 м² на 1 человека);
- спальня не более чем на 4 человека, площадью из расчета не менее 3 м² на 1 человека;
- групповая — игровая, площадью из расчета не менее 2,5 м² на 1 ребенка;
- буфетная с 2-секционной мойкой площадью не менее 3 м²;
- душевая;
- санитарный узел площадью из расчета 0,8 м² на 1 ребенка (умывальные, уборные); следует предусмотреть место для хранения уборочного инвентаря.

2.2.7.4. Для групп детей школьного возраста предусматриваются следующие помещения:

- раздевальные помещения с сушильными шкафами, раздельные для мальчиков и девочек, из расчета не менее 0,7 м² на 1 человека;
- спальни не более чем на 4 места для воспитанников 8 — 14 лет, и не более чем на 3 места для воспитанников 15 — 18 лет, площадью из расчета не менее 4 м² на 1 человека.
- общегрупповая комната (гостиная) площадью не менее 20 м²;
- санитарный узел площадью из расчета 0,8 м² на 1 воспитанника (раздельные умывальные и туалеты для мальчиков и девочек);
- душевая, комната личной гигиены девочек;
- место для стирки личных вещей (носки, гольфы, колготы и др.) детьми в возрасте с 10 лет.

Спальни группируются в спальные секции по возрастному принципу отдельно для мальчиков и девочек.

Допускается выделение мест для самостоятельных занятий и приготовления уроков (оборудованное местным освещением) в спальне при условии, если ее площадь составляет не менее 6 м² на воспитанника.

В общегрупповой комнате (гостиной) должно быть выделено место для приготовления уроков, оборудованное местным освещением, отдельное место для проведения совместного чаепития, приема друзей и т. д., а также предусмотрена зона психологической разгрузки, в которой следует располагать кушетку или кресло.

При отсутствии душевых по группам необходимо предусмотреть в учреждении общую душевую или баню и использовать их по графикам (ежедневных и банных дней).

2.2.7.5. Для организации в учреждении обучения детей по школьной программе необходимо выделить дополнительно учебное помещение площадью из расчета 3 м² на 1 человека, но не менее 20 м².

2.2.7.6. Необходимо предусмотреть комнату для индивидуальных занятий со специалистами (логопед, психолог) площадью не менее 12 м².

2.2.7.7. Необходимо иметь библиотеку с книгохранилищем и читальным залом площадью не менее 30 м².

2.2.7.8. Трудовое обучение и кружковая деятельность детей школьного возраста должны осуществляться в специально отведенных помещениях, мастерских. Число мест в мастерских следует принимать 6 — 8. Площадь мастерских: слесарных, обувных, ручных ремесел, ремонта аппаратуры и бытовой техники рекомендуется принимать из расчета 4 м² на 1 человека; в швейных мастерских — 6 м²; в мастерских по механической обработке дерева, токарной, фрезерной и механической — 10 м²; слесарно-инструментальной и слесарно-сборочной — 7 м².

Площадь помещений для занятий с использованием компьютеров должна быть из расчета 6 м² на 1 рабочее место.

2.2.7.9. При наличии достаточных площадей в состав помещений рекомендуется предусмотреть спортивный зал для проведения физкультурных занятий и актовый зал для проведения общественных мероприятий и музыкальных занятий.

Площадь актового зала должна быть рассчитана на 120 % от числа детей (в расчете на персонал и гостей) и составлять не менее 1,2 м² на 1 место в зале.

Площадь спортивного зала должна составлять не менее 70 м². При организации спортивных залов по отдельным видам спорта следует руководствоваться санитарными и строительными нормами и правилами.

Спортивные, музыкальные занятия и праздничные мероприятия могут проводиться в одном общем зале.

2.2.8. Помещения столовой

2.2.8.1. Помещение столовой выделяется в специальный блок на первом этаже с обязательным отдельным выходом на хозяйственный двор.

2.2.8.2. При вместимости учреждения больше 30 человек помещение столовой включает:

- обеденный зал — площадь помещения принимается из расчета 1,5 м² на 1 посадочное место;
- горячий цех площадью не менее 30 м²;
- холодный цех площадью не менее 16 м²;
- мясорыбный цех площадью не менее 16 м²;
- овощной цех площадью не менее 16 м²;
- хлеборезка;
- моечные столовой и кухонной посуды (площадь моечной для столовой посуды при ручной мойке должна составлять не менее 16 м², при механизированной мойке — не менее 30 м²);
- охлаждаемая камера или холодильный шкаф;
- низкотемпературная камера;
- кладовые овощей и сухих продуктов;
- бытовые помещения для сотрудников пищеблока (раздевалка, туалет, душевые);
- помещение для хранения тары.

2.2.8.3. При вместимости специализированного учреждения до 30 мест допускается оборудование пищеблока со следующим составом помещений: кухня с заготовочными и моечными для столовой и кухонной посуды, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовые для овощей. Моечная, заготовочная отделяются от кухни оборудованием или перегородками — экранами высотой 2 м.

2.2.8.4. Полы в моечной и производственных помещениях должны иметь трап с уклоном для стока воды в канализацию.

2.2.8.5. Перед обеденным залом или внутри него следует предусмотреть раковину для мытья рук из расчета не менее 1 умывальника на 18 посадочных мест.

2.2.8.6. В производственных помещениях устанавливают технологическое оборудование, работающее на электричестве, газе или твердом топливе; топку кухонных плит, работающих на твердом топливе, необходимо вынести в отдельное помещение с выходом наружу.

2.2.9. Медицинские помещения

2.2.9.1. В состав медицинских помещений должны входить:

- кабинет врача-педиатра — площадью не менее 12 м²;
- кабинет психоневролога-психолога — площадью не мене 14 м²;
- кабинет психотерапии — площадью не менее 18 м²;
- кабинет медицинской сестры — площадью не менее 14 м²;
- процедурный кабинет площадью 18 м²;
- санитарный узел для персонала;
- изолятор не менее чем на 2 палаты (не более чем на 2 койки каждая) с санитарным узлом.

При наличии достаточной площади могут быть дополнительно организованы кабинеты физиотерапии, стоматологический и др.

2.2.9.2. Медицинские помещения, помещения для сна и занятий детей следует изолировать от кухни и прачечной, во избежание отрицательного влияния шума, высоких температур, влажности воздуха и запахов.

2.2.10. Отделение социально-правовой помощи

2.2.10.1. В отделение социально-правовой помощи должны входить кабинеты для социальных работников (не менее 2).

2.2.11. Административно-хозяйственные и вспомогательные помещения

2.2.11.1. В состав административно-хозяйственного и вспомогательного блоков необходимо предусмотреть:

- вестибюль с гардеробом для сотрудников и посетителей;
- кабинет директора — площадью не менее 12 м²;

- методический кабинет — площадью не менее 15 м²;
- канцелярию и бухгалтерию — площадью не менее 16 м²;
- хозяйственную кладовую — площадью не менее 10 м²;
- кладовую чистого белья — площадью не менее 8 м²;
- кладовую грязного белья — площадью не менее 6 м²;
- кастелянскую — площадью не менее 9 м²;
- прачечную;
- душевую;
- сушилку для одежды и обуви;
- комнату для хранения сезонной одежды — не менее 9 м²;
- комнату для хранения новых вещей — не менее 9 м²;
- комнату уборочного инвентаря — площадью не менее 9 м²;
- туалет для персонала.

2.2.11.2. Прачечная должна иметь 2 входа: для приема грязного белья и выдачи чистого белья.

В состав прачечной входят:

- помещение, где осуществляется стирка;
- сушильная;
- гладильная.

2.3. Требования к внутренней отделке помещений

2.3.1. Для внутренней отделки помещений специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, следует использовать материалы, разрешенные к использованию в строительстве образовательных учреждений при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

2.3.2. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытье) и дезинфекцию. Панели окрашивают на высоту 1,8 м масляными красками светлых тонов с коэффициентом отражения 0,7 — 0,6. Стены и потолки окрашивают красками с коэффициентом отражения 0,8 — 0,7, с использованием водоэмульсионных красок, меловой или известковой побелки.

2.3.3. Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м влагостойкими красками, допускающими сис-

тематическую очистку и влажную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.3.4. Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные, прачечные, постирочные), кладовых для хранения чистого и грязного белья, буфетах, туалетах облицовывают керамической глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,8 м².

2.3.5. Стены в коридорах и холлах следует отделывать облицовочными материалами, разрешенными к применению в установленном порядке и допускающими влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств, или окрашивать масляной краской на высоту 1,8 м.

2.3.6. Потолки в помещениях с влажным режимом (душевые, постирочные, прачечные, умывальные и др.) и туалетах окрашивают масляной краской.

2.3.7. Полы помещений специализированных учреждений должны быть гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов.

2.3.8. В качестве материалов для полов следует использовать деревянные покрытия или синтетические полимерные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам.

2.3.9. Полы в помещениях с влажным режимом покрывают метлахской плиткой.

2.3.10. Полы в помещениях посудомоечного отделения пищеблока, душевых, постирочных, прачечных оборудуют трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

2.4. Требования к оборудованию помещений

2.4.1. При оборудовании специализированных учреждений следует учитывать ростовые данные и возрастные особенности детей, соответствие гигиеническим требованиям.

Использование мебели разрешается только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии данной мебели санитарным правилам.

2.4.2. Приемные и раздевальные оборудуют шкафами для верхней одежды детей, персонала и сушильными шкафами для одежды и обуви. Допускается устройство одного сушильного шкафа вмести-

мостью до 20 комплектов на 2 группы. Шкафы для одежды обязательно закрепляют и оборудуют индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

2.4.3. В помещении групповой для детей 3—7 лет следует обеспечивать условия для игр, занятий детей и приема пищи, а также возможность самостоятельно регулировать психологическую дистанцию с воспитателем или сверстниками вплоть до относительного уединения. Последнее достигается разделением игровой зоны с помощью оборудования на полузамкнутые отсеки площадью от 2 до 6 м², а также созданием зон психологической разгрузки — «домашний уголок».

2.4.4. Каждый ребенок должен иметь индивидуальное место за детским столом. Для детей от 2 до 4 лет устанавливают 4-местные столы, для детей от 4 до 7 лет — 2-местные столы, которые размещают во время занятий аналогично ученическим столам в школе. При размещении детских столов следует обеспечить свободный доступ к каждому ребенку, а также достаточный проход между рядами. Во время занятий расстояние между рядами столов следует устанавливать не менее 0,5 м. Столы устанавливают у светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении на расстоянии 1 м.

2.4.5. Расстояние от доски до первых столов не менее 2 м, в крайних рядах при трехрядной расстановке — 2,4 м. От доски до последнего стола расстояние должно быть не более 8 м.

2.4.6. Для левшей рекомендуется устанавливать столы для индивидуальных занятий при правостороннем освещении.

2.4.7. При организации питания детей в группе, расстояние между столами следует устанавливать не менее 1,2 м.

2.4.8. Основные размеры комплектов мебели (столов и стульев) для детей дошкольного и школьного возраста должны соответствовать государственным стандартам на детскую и школьную мебель (прилож. 1).

Запрещается использовать вместо стульев табуретки или скамейки.

2.4.9. «Домашний уголок» оборудуется как фрагмент гостиной с мебелью, озеленением, телевизором и т. д. Размещение цветов не должно сокращать уровень естественной освещенности.

2.4.10. При использовании мягкой мебели обязательно наличие съемных чехлов (не менее 2 смен) с обязательной сменой их 1 раз в месяц и по мере загрязнения.

2.4.11. В групповых помещениях для хранения игрушек и пособий устанавливают специальные шкафы.

2.4.12. Телевизоры устанавливают на специальных тумбах на высоту 1—1,3 м от пола и на расстоянии не менее 4 м от глаз воспитанников.

2.4.13. В буфетных устанавливают 2-секционные мойки (с обязательным устройством воздушных разрывов при подсоединении к канализационной сети), столы, подвесные сушилки и закрывающиеся полки (или шкафы) для хранения чистой посуды.

2.4.14. Спальни для детей дошкольного возраста до 3 лет оборудуют стационарными кроватями длиной 120 см, шириной 60 см с переменной высотой ложа и ограждением; для детей 3 — 7 лет — кроватями длиной 140 см, шириной 60 см.

Не допускается использование стационарных двухъярусных кроватей.

2.4.15. Спальные комнаты для детей школьного возраста обеспечивают твердым и мягким инвентарем в соответствии с требованиями, предъявляемыми к мебели.

2.4.16. Кровати в спальных комнатах расставляют с соблюдением минимальных разрывов: от наружных стен — не менее 0,6 м, от отопительных приборов — 0,2 м, ширина прохода между кроватями — не менее 1,1 м, между изголовьями двух кроватей — 0,3 — 0,4 м.

2.4.17. Спальные комнаты оборудуют пристроенными или встроенными шкафами для повседневной одежды и обуви. Количество отделений во встроенных шкафах должно соответствовать количеству спальных мест в комнате: Количество тумбочек и стульев соответствует числу проживающих.

2.4.18. Покрытия столов, тумбочек, спинок кроватей, полок и другой мебели должны быть гладкими, легко доступными для влажной уборки и дезинфекции.

2.4.19. Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных кабин. Умывальные оборудуют вешалками для полотенец и умывальными раковинами: для детей дошкольного возраста и младшего школьного возраста — детскими умывальными раковинами; для детей среднего и старшего школьного возраста — умывальными раковинами для взрослых. Зону санитарных кабин оборудуют унитазами со стульчаками для детей дошкольного и младшего школьного возраста — детскими, для среднего и старше-

го школьного возраста — унитазами для взрослых. Туалетные комнаты оборудуют шкафами для хранения уборочного инвентаря

2.4.20. Туалетные помещения оборудуют умывальниками и унитазами из расчета не менее 1 на 4 человека (дошкольного и школьного возраста), не менее 1 писсуара на 5 мальчиков школьного возраста, не менее 1 ногомойки на 5 человек.

2.4.21. Унитазы (для мальчиков и девочек, независимо от возраста) оборудуют закрывающимися (без запоров) кабинами высотой 1,2 м на расстоянии 15 см от пола.

2.4.22. Душевые кабины (с раздевальными) оборудуют рожками из расчета не менее 1 на 5 человек, резиновыми ковриками с ребристой поверхностью.

2.4.23. Комнату личной гигиены девочек (не менее 1 в учреждении) оборудуют биде или поддоном с гибким шлангом, умывальником и унитазом.

2.4.24. Медицинские помещения обеспечивают необходимым инвентарем и оборудованием в соответствии с их назначением. Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой). Процедурный кабинет должен иметь необходимое оборудование и средства для оказания медицинской помощи (прилож. 2).

2.5. Требования к естественному и искусственному освещению

2.5.1. Основные помещения должны иметь непосредственное прямое естественное освещение.

2.5.2. Естественное освещение в помещениях для занятий детей осуществляется через боковые светопроемы, преимущественно с левосторонней направленностью света на рабочее место. Недопустимо направление светового потока на рабочее место спереди и сзади

Коэффициент естественной освещенности (КЕО) в помещениях пребывания детей должен быть не менее 1,5 %.

2.5.3. Помещение для учебных занятий, отдыха детей, спальные помещения, палаты изолятора следует ориентировать на южные румбы горизонта.

2.5.4. Очистку оконных стекол следует проводить не реже 3 — 4 раз в год.

2.5.5. На окнах не должно быть высоких и широколистных цветов, снижающих уровень естественного освещения. Цветы следует размещать в простенках окон в подвесных или напольных цветочницах.

2.5.6. Источники искусственного освещения должны обеспечивать достаточное и равномерное освещение помещений. Преимущество имеет люминесцентное освещение. Нормируемые уровни искусственной освещенности в основных помещениях учреждений представлены в табл. 2.5.1.

Таблица 2.5.1

Нормируемая искусственная освещенность в основных помещениях учреждений для детей, нуждающихся в социальной реабилитации

№	Наименование помещений, рабочей поверхности	Освещенность люминесцентными лампами (лк)*	Поверхности, к которым относятся нормы освещения
1	2	3	4
1	Помещения для дошкольных групп:		
	раздевальная	200	на полу
	групповая	300*	горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м
	спальня	75	»
	туалетная	75	на полу
	буфетная	200	на уровне 0,8 м
2	Помещения для школьных групп:		
	комната для отдыха и приготовления уроков	300	горизонт. — 0,8 м
	спальные комнаты	75	»
	уборные, умывальные	75	на полу

Продолжение табл. 2.5.1

1	2	3	4
	комнаты личной гигиены девочек, душевые	75	на полу
	обеденные залы	200	горизонт. — 0,8 м
	раздаточные	300	»
	холодные и горячие цехи, доготовочные и заготовочные	200	»
	моечные	200	»
	вестибюли и гардеробные	150	на полу
	лестницы главные	100	на полу на ступен.
	остальные лестничные клетки	50	»
	библиотека	300	горизонт. — 0,8 м
3	Общие помещения для всех видов учреждений:		
	кабинет врача	300	горизонт. — 0,8 м
	комната заболевшего ребенка	150	горизонт. — 0,5 м
	изолятор	150	горизонт. — 0,5 м

* При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаются вдвое.

2.5.7. Выбор светильников для основных помещений учреждений осуществляется согласно табл 2.5.2.

2.5.8. В спальнях и палатах изолятора следует предусматривать устройства для дежурного (ночного) освещения, присоединенного к сети эвакуационного освещения.

Таблица 2.5.2

Рекомендации по искусственному освещению основных помещений учреждений для детей, нуждающихся в социальной реабилитации

Помещения	Система освещения	Тип ламп (люминесцентных)	Размещение светильников
Раздевальные групповые, комнаты для отдыха и приготовления уроков	Общее равномерное	ЛБ, ЛХБ	Вдоль преимущественного расположения рядов столов параллельно длинной стороне помещения
Спальные помещения	Общее равномерное + дежурное (ночное)	ЛН, ЛБ	Вдоль преимущественного размещения оборудования
Изолятор, комната заболевшего ребенка	Общее равномерное	ЛЕЦ, ЛХЕ, ЛТБЦ	Вдоль прохода и шкафов
Зал для музыкальных и гимнастических занятий	Общее равномерное	ЛЕЦ, ЛБ ЛТБЦ	»

2.5.9. Чистку осветительной арматуры светильников следует проводить не реже 2 раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. К этой работе дети и подростки не привлекаются. Не допускается хранение использованных ламп в учреждении.

2.6. Требования к воздушно-тепловому режиму

2.6.1. Температура воздуха в помещениях дифференцирована в зависимости от назначения помещений и возраста детей и принимается согласно табл. 2.6.1.

Таблица 2.6.1

Расчетные температуры воздуха и кратность воздухообмена

Помещения	Расчетная температура воздуха*		Кратность обмена воздуха в 1 час			
	в IA, Б, Г климатических подрайонах	в IB, Д во II, III районах	в IA, Б, Г		в других районах, за исключением IA, Б, Г	
			приток	вытяжка	приток	вытяжка
Групповые, раздевальные дошкольной группы	21 — 22	20 — 21	2,5	1,5	—	1,5
Спальная дошкольной группы	20	19	2,5	1,5	—	1,5
Туалетные дошкольной группы	21	20	—	1,5	—	1,5
Буфетные	16	16	—	1,5	—	1,5
Залы для музыкальных и гимнастических занятий	20	19	2,5	1,5	—	1,5
Спальные комнаты для детей школьного возраста	18	16	—	1,5	—	—
Кружковые помещения	21	18	—	—	—	—

* Расчетная температура в угловых помещениях должна быть на 2 градуса выше

2.6.2. Влажность в помещениях должна быть не более 40 — 60 %. Содержание вредных загрязняющих веществ в воздухе помещений не должно превышать предельно допустимых среднесуточных концентраций для атмосферного воздуха в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.6.3. Здания социальных учреждений должны быть оборудованы системами вентиляции в соответствии с требованиями строительных норм и правил для общественных зданий и сооружений.

Кратность воздухообмена в 1 час представлена в таблице 2.6.1.

2.6.4. Все помещения проветриваются ежедневно не реже 2 раз в день. Наиболее эффективным считается сквозное и угловое проветривание помещений.

Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы.

Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода, в спальнях за 30 мин до отхода ко сну.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении не более чем на 2 — 4 °С (с учетом возраста детей).

В теплое время года необходима широкая аэрация всех помещений в присутствии детей (во время занятий и во время сна).

2.6.5. Площадь фрамуг (форточек) должна составлять не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки не допускается забивать и заклеивать.

2.7. Санитарно-техническое оборудование

2.7.1. Социальные учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой. Качество воды должно удовлетворять гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

2.7.2. Здания социальных учреждений должны быть оборудованы водопроводом, иметь горячее водоснабжение и канализацию, водостоки.

2.7.3. При отсутствии централизованного водоснабжения должна быть обеспечена механизированная подача воды в следующие зда-

ния и сооружения: пищеблок, буфетные, изолятор, медицинские кабины, прачечную, душевые, умывальные, ногомойки, туалеты, кабины личной гигиены девочек.

Температура горячей воды, подаваемой к душам и умывальникам, должна быть не ниже 37 °С и не выше 60 °С (с учетом устройства смесителей с холодной водой).

2.7.4. К системе горячего водоснабжения должны присоединяться нагревательные приборы в помещениях для сушки верхней одежды и обуви детей (в приемных и раздевальных), а также полотенцесушители при столовых и в туалетных.

2.7.5. В качестве нагревательных приборов отопительной системы допускается применять радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроенные в бетонные панели. Печное отопление допускается только в одноэтажных зданиях. Топка устраивается в коридоре. Не следует устанавливать железные печи. Во избежание загрязнения воздуха помещений окисью углерода печные трубы закрываются не ранее полного сгорания топлива.

2.7.6. Нагревательные приборы системы отопления в помещениях должны располагаться под оконными проемами, иметь регуляторы температуры и ограждаться съемными деревянными решетками. Не следует устраивать ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не должна превышать 80 °С.

2.8. Требования к организации режима дня

2.8.1. Рациональная организация режима дня воспитанников специализированных учреждений является существенным элементом лечебно-оздоровительных мероприятий и социально-психологической реабилитации. Построение режима дня воспитанников должно основываться на дифференцированном подходе к детям разного возраста с учетом их соматического и психического состояния здоровья.

2.8.2. Продолжительность ночного сна должна составлять: для воспитанников дошкольного возраста — не менее 10 — 11 часов, младшего и среднего школьного возраста — не менее 9 — 10 часов, старшего школьного возраста — не менее 8,5 часов. Для детей дошкольного и младшего школьного возраста, а также для ослабленных

детей старшего возраста должен быть организован дневной сон продолжительностью не менее 2 часов. В разновозрастных группах для воспитанников как дошкольного, так и младшего школьного возраста укладывать спать первыми и подымать последними следует детей младшего возраста, а также детей с трудным засыпанием и чутким сном. Во время сна детей (ночного и дневного) присутствие воспитателя (или его помощника) обязательно.

2.8.3. Продолжительность прогулки для детей дошкольного возраста в первой половине дня должна составлять не менее 1,5—2 часов, во второй половине дня — не менее 1,5 часов. Для детей младшего школьного возраста продолжительность прогулки составляет не менее 3,5 часов, для детей среднего школьного возраста — не менее 3 часов, детей старшего школьного возраста — не менее 2,5 часов.

В выходные дни и каникулярное время продолжительность пребывания детей на воздухе увеличивается на 1,5—2 ч (занятия по интересам, экскурсии, походы, спортивные соревнования и т. п.).

2.8.4. Питание воспитанников организуют не менее 4 раз в день с интервалами не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста.

2.8.5. Для воспитанников, имеющих отклонения в состоянии здоровья и в психологическом статусе, в специально отведенное время следует предусматривать лечебно-оздоровительные мероприятия и психолого-педагогическую реабилитацию.

2.8.6 В период пребывания детей в приемном отделении специализированного учреждения продолжительность прогулки, дневного и ночного сна воспитанников может быть увеличена с учетом их индивидуальных потребностей.

2.8.7. Развивающие занятия для дошкольников проводят преимущественно в первую половину дня. Задания на занятиях статического и двигательного характера следует давать дифференцированно с учетом возраста, уровня развития и способности детей и состояния здоровья.

Занятия в разновозрастной группе дошкольников следует начинать со старшими детьми, постепенно подключая к занятию детей более младшего возраста. Продолжительность одного занятия не более 20 мин. Для детей 3 — 4 лет допускается проведение 2 занятий в течение дня, а для детей 5 — 7 — не более 3 занятий. В выходные дни занятия не проводят.

2.8.8. Длительность перерывов между развивающими занятиями дошкольников — не менее 10 мин. Их следует проводить в форме подвижных игр умеренной интенсивности с включением коррекционных упражнений (коррекция и профилактика нарушений осанки, плоскостопия, близорукости).

2.8.9. Для детей, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья, в недельное расписание занятий должно быть включено не менее 3-х занятий по физическому воспитанию. Одно из трех физкультурных занятий для детей 5 — 7 лет, не имеющих медицинских противопоказаний и при наличии соответствующей одежды, следует круглогодично проводить на воздухе. В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях максимальное число физкультурных занятий проводят на открытом воздухе.

2.8.10. Работа по физическому воспитанию должна осуществляться при регулярном контроле со стороны медицинского персонала учреждения. Дети с отклонениями в состоянии здоровья и выздоравливающие после острых заболеваний должны заниматься по щадящей программе, составленной с учетом рекомендаций медицинского персонала, или лечебной физкультурой.

2.8.11. Трудовое обучение детей 5 — 7 лет следует проводить в форме самообслуживания (помощь в подготовке к занятиям, уход за комнатными растениями).

2.8.12. В режиме дня детей дошкольного возраста необходимо выделить время — не менее 1,5 часов для игр и занятий по интересам и желанию.

2.8.13. Длительность просмотра телепередач и диафильмов для детей-дошкольников должна быть не более 30 мин. Просмотр детских кинофильмов — не чаще 2 раз в неделю. Для профилактики нарушении сна между сном и ужином детей необходимо предусмотреть спокойные тихие игры или занятия без чрезмерной двигательной активности.

2.8.14. Длительность приготовления уроков не должна превышать:

для учащихся 2 классов — 1,5 ч;

для учащихся 3 — 4 классов — 2 ч;

для учащихся 5 — 6 классов — 2,5 ч;

для учащихся 7 — 8 классов — 3 ч;

для учащихся 9 — 11 классов — 4 ч.

Обучение в 1 классе проводят без домашних заданий.

Порядок выполнения домашних заданий выбирается самими воспитанниками по собственному усмотрению. По завершению отдельных этапов работы, но не более чем через 30 — 40 мин, им следует предоставлять возможность индивидуальных перерывов.

2.8.15. После окончания самоподготовки и прогулки свободное время воспитанников должно заполняться различными видами деятельности эмоционального, спортивного, трудового характера (кружки, зрелищные мероприятия, занятия по выбору). Длительность занятия в кружках для воспитанников младшего школьного возраста — не более 1 ч, для детей среднего и старшего школьного возраста — не более 1,5 ч и не более 2 раз в неделю. Не рекомендуется участие одного воспитанника более чем в 2 различных кружках.

2.8.16. При проведении кружковых занятий с использованием компьютеров необходимо учитывать возрастные регламенты непрерывной работы с ними:

для дошкольников 5 — 6 лет — не более 10 мин;
для учащихся 1 — 5 классов — не более 15 мин;
для учащихся 6 — 7 классов — не более 20 мин;
для учащихся 8 — 9 классов — не более 25 мин;
для учащихся 10 — 11 классов — не более 30 мин.

Для профилактики зрительного утомления после работы с компьютером проводится комплекс упражнений гимнастики для глаз 1—2 мин, в середине занятия— перерыв для организации подвижного отдыха длительностью 10 мин.

Не используется компьютер одновременно для занятий двух и более детей, независимо от их возраста.

Занятия воспитанников с компьютером проводят в присутствии педагога или воспитателя (методиста). Используемая компьютерная техника должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, подтверждающее ее безопасность для детей.

2.8.17. Просмотр телевизионных передач, сопряженный со значительной зрительно-психической нагрузкой, не должен превышать в день для младших школьников 1 ч, для детей более старшего возраста — 1,5 ч и не чаще 2 раз в неделю.

2.8.18. Мероприятия эмоционального и двигательного характера проводят до ужина.

2.8.19. Трудовое воспитание включает в себя самообслуживание, работу на приусадебном участке, работу в мастерских в соответствии с содержанием программ трудового обучения и интересами воспитанников. Дети, имеющие отклонения в состоянии здоровья, допускаются к участию в посильном общественно полезном труде по согласованию с медицинским работником.

2.8.20. При организации трудового обучения подростков на базе других организаций необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

2.8.21. Перед выполнением тех или иных работ в учреждениях социальной реабилитации для несовершеннолетних педагоги проводят обязательный инструктаж и обучают детей рациональным приемам и правилам безопасности при их выполнении. Используемый для работы инвентарь должен соответствовать росту и возрастным возможностям воспитанников.

2.8.22. Не допускается привлекать воспитанников к выполнению следующих видов работ: очистке осветительной арматуры; мытью окон; уборке санитарных узлов и мест общего пользования (лестничных площадок, пролетов, коридоров); ручной стирке постельного белья; очистке выгребных ям и мусоросборников; очистке крыш и проезжих улиц от снега; обслуживанию котельных; проведению текущей дезинфекции, дезинсекции, дератизации; к выполнению работ, связанных с использованием ядохимикатов, сбором вторичного сырья; к работам на пищеблоке, а также любым видам работ в ночное время и связанным с переносом (передвижением) тяжестей свыше норм, установленных для подростков (приложение 3).

К выполнению работ с использованием бытовых машин и приборов (стиральные машины, пылесосы и др.) допускаются воспитанники не моложе 14 лет при условии контроля со стороны обслуживающего персонала.

3. Требования к оборудованию пищеблока и технологии приготовления пищи

3.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требовани-

ям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

3.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, следует приобретать цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами) допускаются только для обработки сырого мяса, сырых кур и сырой рыбы. Для разделки теста используют столы с деревянными гладко выструганными и плотно подогнанными, без щелей, крышками.

3.3. Для разделки сырых и готовых продуктов следует выделять отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Разделочные доски и ножи следуст промаркировать:

«СМ» — сырое мясо, «ВМ» — вареное мясо,

«СК» — сырые куры

«СР» — сырая рыба, «ВР» — вареная рыба,

«СО» — сырые овощи, «ВО» — вареные овощи,

«МГ» — мясная гастрономия,

«РГ» — рыбная гастрономия,

«КО» — квашеные овощи,

«Сельдь», «Хлеб», «Зелень».

Разделочные доски моют с использованием разрешенных моющих средств, ополаскивают и ошпаривают кипятком.

После мытья и просушивания доски хранят непосредственно на рабочих местах в металлических кассетницах, либо в подвешенном состоянии.

3.4. Технологическое оборудование, инвентарь, кухонная посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Рекомендована посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается использование эмалированной посуды с трещинами или отбитой эмалью.

3.5. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов следует маркировать, по окончании работы тщательно промывать с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать кипятком или прожаривать в духовых шкафах, или на электроплитах.

Кухонную посуду следует хранить на специальных полках и стеллажах, мелкий инвентарь — в шкафах.

3.6. Столовую посуду следует приобретать фарфоровую или фаянсовую, а столовые приборы — из нержавеющей стали. Не допускается алюминиевая и пластмассовая посуда. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную не используют.

3.7. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50 °С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

3.8. Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

Для мытья ручным способом оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны — для стаканов, чашек. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну, при количестве воспитанников до 30 человек допускается трехсекционная моечная ванна.

В группах для детей дошкольного возраста допускается мытье посуды в двухсекционной ванне.

3.9. Режим мытья столовой посуды и столовых приборов ручным способом:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств (прилож. 3);
- мытье во второй ванне в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в два раза меньше чем в первой секции;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовые приборы после обработки ручным способом прокаливают в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин и хранят в металлических кассетницах в вертикальном положением (ручками вверх). Хранение их на подносах россыпью не допускается.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

мытье водой при температуре не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

ополаскивание посуды проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

3.10. При использовании посудомоечной машины обработка посуды проводится согласно инструкции к машине.

3.11. Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках.

3.12. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, кипятят 10 — 15 мин либо дезинфицируют (0,5 %-ный раствор хлорамина — 30 мин), ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

3.13. Дезинфекцию посуды проводят ежедневно в конце дня. В случае возникновения инфекционных заболеваний обработка посуды проводится по предписанию эпидемиолога.

3.14. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.15. Обеденные столы после каждого приема пищи (если они не покрыты скатертями) промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают.

3.16. Мытье оборотной тары производят в специально выделенном помещении.

3.17. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуется стеллажами. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой продуктов, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении осмотров, результатах лабораторных исследований и про-

хождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.18. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую в дальнейшем не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), затем ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65 °С; тара хранится на стеллажах в специально отведенном месте. Допускается пользование оборотной тарой.

3.19. Мытье транспорта для перевозки продуктов производится на автобазах по принадлежности машин, либо организацией-владельцем в соответствии с требованиями по санитарной обработке машин.

3.20. Поступающие в специализированное учреждение пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник. Медицинский работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов.

3.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений не допускается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственную птицу и рыбу без ветеринарного свидетельства, непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями и механическими примесями; овощи и фрукты с признаками гниения и наличием плесени; грибы; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности; продукцию домашнего изготовления.

3.22. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо

в маркированной производственной таре. Продуктовые кладовые используются для складирования хозяйственного инвентаря и других целей.

3.23. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи — в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты — в холодильных камерах, снабженных термометрами.

3.24. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой.

Температурно-влажностный режим в кладовых и производственных помещениях контролируется специальными приборами (термометр, психрометр).

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными санитарными правилами для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов (прилож. 4).

При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

4. Гигиенические требования к организации питания воспитанников

4.1. При организации питания в специализированных учреждениях обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания детей (Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. ст. 17. п. 2). Физиологические нормы суточной потребности основных пищевых веществ для детей разного возраста представлены в табл. 4.1.

4.2. Рациональное питание предусматривает выполнение режима питания. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5 — 4 часа. Суточная калорийность распределяется: завтрак — 25 % калорий, обед — 35 %, полдник — 10 %, ужин — 25 %,

Таблица 4.1

Физиологические нормы суточной потребности детей от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии*

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)					
	1 — 3	4 — 6	6 (школьники)	7 — 10	11 — 3	14 — 17
1	2	3	4	5	6	7
Белки (г)	53	68	69	77	90/82	98/90
в т.ч. животные	37	44	45	46	54/49	59/54
Жиры (г)	53	68	67	79	92/84	100/90
Углеводы	212	272	285	335	390/355	425/360
Минеральные вещества (мг):						
калий	800	900	1000	1100	1200	1200
фосфор	800	1350	1500	1650	1800	1800
магний	150	200	250	250	300	300
железо	10	10	12	12	15/18	15/18
цинк	5	8	10	10	15/12	15/12
йод	0,06	0,07	0,08	0,10	0,10	0,13
Витамины:						
C (мг)	45	50	60	60	70	70
A (мкг рет. экв)	450	500	500	700	1000/800	1000/800
E (мг ток. экв)	5	7	10	10	12/10	15/12
D (мкг)	10	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
B_1 (мг)	0,8	0,9	1,0	1,2	1,4/1,3	1,5/1,3
B_2 (мг)	0,9	1,0	1,2	1,4	1,7/1,5	1,8/1,5
B_6 (мг)	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6
Ниацин (мг)	10	11	13	15	18/17	20/17

Продолжение табл. 4.1

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)					
	1 — 3	4 — 6	6 (школьники)	7 — 10	11 — 3	14 — 17
1	2	3	4	5	6	7
Фолац (мкг)	100	200	200	200	200	200
B_{12}	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6
Энергетическая ценность (ккал)	1540	1970	2000	2350	2750/2500	3000/2600

* *Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков* (числитель), девочек (знаменатель).

второй ужин (перед сном) — 5 % в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем.

4.3. Рацион питания должен включать разнообразный ассортимент продуктов (прилож. 5). Нормы питания должны соответствовать нормам, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации (прилож. 6).

Для истощенных, ослабленных детей, а также для подростков значительно превышающих нормы физического развития, по заключению врача может быть обеспечено дополнительное питание.

4.4. В учреждении следует иметь примерное 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам и нормам.

Некоторые продукты, такие как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи следует включать в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2—3 раза в неделю.

Следует избегать повторения одних и тех же блюд в течение дня и на протяжении нескольких дней.

При отсутствии каких-либо продуктов следует подбирать им замену, равноценную по содержанию основных пищевых веществ по таблице замены продуктов (прилож. 7).

4.5. На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка для детей дошкольного и школьного возраста. Допускается составление единого меню для различного возраста детей, при условии указания в меню-раскладке разного расхода продуктов и выхода блюд в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов. Рекомендуемые объемы порций для детей дошкольного и школьного возраста представлены в табл. 4.2.

Таблица 4.2

Рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей разного возраста (г, мл)

Наименование блюд	возраст детей	
	от 3 до 6 лет	школьники
1	2	3
Завтрак		
Каша (овощное блюдо)	200	300
Яичное, творожное, мясное блюдо	80	100
Кофе	180 — 200	200
Обед		
Салат (закуска)	60	80 — 100
Первое блюдо	200	300 — 400
Второе блюдо из рыбы, мяса	80	100 — 120
Гарнир	130 — 150	180 — 230
Третье блюдо (компот, сок)	180 — 200	200
Полдник		
Кефир, молоко	200	200

Продолжение табл. 4.2

1	2	3
Булочка, пирог	80	100
Фрукты, ягоды	150	200
Ужин		
Овощное, творожное блюдо или каши	200	300
Печень, рыба, сосиски	60	80 — 100
Молоко, чай	200	200
Хлеб		
пшеничный	100	150
ржаной	60	200

4.6. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется использовать свежезамороженные овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В йоддефицитных регионах для приготовления блюд необходимо использовать йодированную соль.

4.7. С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 % средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

для детей 3 — 6 лет — 17 мг,

для младших школьников 6 — 10 лет — 20 мг,

для старших школьников 11 — 17 лет — 25 мг.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12 — 15 °С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 — 35 °С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Всем детям необходимо проводить профилактическую витаминизацию поливитаминными препаратами и включать в питание витаминно-минеральные напитки.

4.8. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий, с учетом соблюдения принципа организации щадящего питания для детей и подростков в организованных коллективах, в целях профилактики различных заболеваний органов пищеварения.

4.9. Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

4.10. Сырые овощи для приготовления салатов тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые для салатов, допускаются только до марта следующего года.

Не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок.

Свежие овощи, зелень, фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют проточной водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

4.11. Для приготовления гарниров макаронные изделия и рис после варки не следует промывать водой.

4.12. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 — 280 °С в течение 5 — 7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 — 270 °С в течение 20 — 25 мин.

4.13. Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5 — 7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 мин с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

4.14. Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с санитарными требованиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 — 3,0 см и готовят 8 — 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 — 200 °С. Омлет из меланжа не готовится.

Яйцо варят 10 мин с момента закипания воды.

4.15. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180 — 200 °С в течение 20 — 30 мин, при высоте слоя 3 — 4 см. Сырники из творога после обжаривания подлежат повторной 3 — 5-минутной термической обработке в жарочном шкафу.

Молоко кипятят не более 2—3 мин.

4.16. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых отравлений запрещается:

- использовать остатки блюд от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- изготовление макарон по-флотски, блинчиков с мясом, блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока, а также фляжного творога и сметаны без предварительной термической обработки;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин) из потребительской тары в емкости; их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога.

Творог и сметану в мелкой промышленной упаковке можно использовать в натуральном виде (без повторной термической обработки) при соблюдении сроков их годности, и если это не запрещено территориальными центрами госсанэпиднадзора.

4.17. Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе ароматизаторы и красители

искусственного происхождения, в т. ч. безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

4.18. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или ответственным лицом (на момент отсутствия медработника) с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5 — 10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

4.19. Ежедневно суточную пробу готовых блюд в объеме 100 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2 — 6 °С не менее 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

4.20. В учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

4.21. В целях профилактики пищевых отравлении и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Еженедельно с применением моющих средств моют стены, двери, подоконники, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений пищеблока должен быть раздельным и храниться в специально отведенном помещении или месте. Для обработки уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, забора воды для мытья пола необходимо предусмотреть поддон с подводкой холодной и горячей воды.

Ведра и ветошь для уборки туалетов должны иметь сигнальную окраску и хранятся в специально отведенных местах.

При отсутствии помещения для уборочного инвентаря, в тамбуре туалета должен быть оборудован отдельный кран на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях необходимо устанавливать педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают горячим 2 %-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

Хранить пищевые отходы разрешается не более суток. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения личинок 1 раз в 5 — 10 дней места сбора отходов необходимо обрабатывать одним из разрешенных в установленном порядке средств по борьбе с мухами.

Истребительные мероприятия проводятся с использованием инсектицидов, разрешенных к применению в соответствии с инструкцией по применению данных препаратов.

С целью предупреждения залета мух в помещения проводится засетчивание форточек и дверей сеткой с размером ячеек не более 2 мм.

4.22. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о гигиенической аттестации.

4.23. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

4.24. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье» (прилож. 8).

4.25. Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а так-

же проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

4.26. Руководитель учреждения обеспечивает организацию рационального питания. Медицинские работники проводят:

- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей — дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц анализирует качество питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона;
- организация индивидуального питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

5. Требования к санитарному содержанию участка помещений и дезинфекционные мероприятия

5.1. На территории участка проводят ежедневную уборку. Очистку мусоросборников следует проводить при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют одним из способов, указанных в прилож. 9. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения личинок 1 раз в 5 — 10 дней места сбора отходов необходимо обработать одним из разрешенных в установленном порядке средств по борьбе с мухами.

5.2. Ежегодно весной проводят полную смену песка на игровых площадках учреждения. Песочницы на ночь закрывают крышками. В летние месяцы не реже 1 раза в месяц необходимо проверить песок на содержание яиц гельминтов. При загрязнении песка механическими, химическими примесями или яйцами гельминтов незамедлительно проводят его смену.

5.3. Повседневно в учреждении необходимо проводить санитарно-гигиенические мероприятия и профилактическую дезинфекцию.

5.4. Все помещения подлежат влажной уборке с применением моющих средств и проветриванию не менее двух раз в день.

5.5. В спальнях влажную уборку проводят после дневного (если имеется) и ночного сна, в столовых — после каждого приема пищи, с обязательным проветриванием помещения, в изоляторе — не реже 2 раз в день.

5.6. Ветошь, используемая для протирки столов в столовой после употребления кипятится и просушивается.

5.7. При уборке мягкого инвентаря следует использовать пылесосы.

5.8. При проведении профилактической дезинфекции обязательной обработке с применением дезинфицирующих средств (прилож. 9) подлежат места общего пользования: туалетные и ванные комнаты, душевые, буфет, столовая, санитарный пропускник, приемное отделение, медицинский кабинет, изолятор.

5.9. Профилактическую и текущую дезинфекцию осуществляют сотрудники учреждения под контролем медицинского персонала. Для проведения дезинфекции следует использовать наиболее доступные и простые в употреблении, а также безопасные для окружающих физические и химические средства, разрешенные в установленном порядке для применения в лечебно-профилактических учреждениях.

Приготовление растворов дезинфицирующих средств проводится медицинским работником.

5.10. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации в учреждении. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей следует мыть теплой водой с мылом. Ванны, раковины, унитазы следует чистить квачами или щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение.

5.11. Генеральную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств следует проводить не реже 2 раз в месяц. Во время генеральной уборки постельные принадлежности и ковры проветривают и выколачивают на улице.

5.12. При возникновении случаев инфекционных заболеваний, ребенка помещают в изолятор до госпитализации под наблюдение медработника, в учреждении устанавливают карантин, у постели больного проводят текущую дезинфекцию. В период карантина проводят мероприятия направленные на предотвращение дальнейшего распространения инфекции, в т. ч. дезинфекционную обработку помещений, твердого и мягкого инвентаря, оборудования, посуды и других объектов одним из разрешенных дезинфицирующих средств (прилож. 9). Остатки пищи от больного в изоляторе обеззараживают кипячением в течение 15 мин или засыпают хлорной известью.

5.13. После госпитализации инфекционного больного проводится заключительная дезинфекция юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид деятельности.

5.14. Постельные принадлежности (подушки, одеяла, матрацы) по эпидемиологическим показаниям следует подвергать камерной дезинфекции или разрешенными средствами в установленном порядке (прилож. 9).

5.15. Уборочный инвентарь маркируется и хранится в специальных шкафах или помещениях. Инвентарь, используемый для уборки туалетов, следует хранить отдельно и иметь сигнальную маркировку. После использования инвентарь промывается горячей водой с моющими средствами.

5.16. Не реже 1 раза в 7 дней следует проводить банные дни. В банные дни меняют постельное, нательное белье и полотенца. При

необходимости белье меняют чаще. Необходимо иметь не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец (для лица и ног) на каждого воспитанника.

5.17. Матрацы должны быть снабжены 2 сменами наматрасников, смена которых производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

5.18. Грязное белье собирается и сортируется в отдельном помещении для сбора грязного белья. Разбор грязного белья следует проводить в спецодежде. Грязное белье необходимо сложить в двойной мешок из материи, клеенки или пластиковые и отправить в прачечную.

Матерчатые мешки следует выстирать, клеенчатые или пластиковые — протереть горячим мыльным или содовым раствором.

5.19. Чистое белье из прачечной поступает в двойных мешках. Перед поступлением в группу верхний мешок следует снять. Чистое белье хранится в шкафах или на стеллажах в специальном помещении для хранения чистого белья.

5.20. Все работники социальных учреждений должны проходить обязательные профилактические медицинские осмотры в установленном порядке и иметь личные медицинские книжки с отметкой периодических медицинских обследований и сведениями о сдаче санитарного минимума.

6. Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)

6.1. Профилактика энтеробиоза и гименолепидоза включает:

меры по оздоровлению источников заболеваний, предупреждение передачи возбудителя, санитарное просвещение, инструктаж медицинского и обслуживающего персонала учреждения.

6.2. При поступлении ребенка в специализированное учреждение непосредственно из стационара, где проводилось обследование на гельминтозы (при необходимости, проведенной дегельминтизации и документально подтвержденной), ребенок направляется непосредственно в группу без повторного обследования.

6.3. При поступлении ребенка в специализированное учреждение с улицы или из лечебно-профилактического учреждения (ЛПУ), где не проводилось обследование на гельминтозы и дегельминтизация

или отсутствует запись в сопроводительных документах, ребенка помещают в приемное отделение, где следует проводить обследование на гименолепидозы. Для более полного выявления контагиозных гельминтозов поступившему ребенку проводят 3-кратное обследование через 1 — 3 дня на пораженность острицами, через 10 — 20 дней — на пораженность карликовым цепнем.

Выявленных инвазивных детей необходимо зарегистрировать в журнале «Инфекционные заболевания» (учетная форма 0604) и провести химиотерапию (химиопрофилактику) силами медицинского персонала учреждения.

6.4. При выявлении контагиозных гельминтозов у воспитанников или персонала учреждения обследованию на инвазированность одновременно подвергаются все воспитанники и обслуживающий персонал учреждения.

При однократном обследовании и выявлении 15 % и более инвазированных острицами, необходимо проводить химиопрофилактику всем детям и обслуживающему персоналу.

При переводе детей из одного детского учреждения в другое, а также вновь поступающих необходимо обследовать на наличие контагиозных гельминтозов.

6.5. Во время эпиднеблагополучия по контагиозным гельминтозам в период лечения детей и на ближайшие 3 дня после его окончания, необходимо:

- ежедневно проводить 2 раза (утром и вечером) влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора с последующей обработкой тряпок крутым кипятком;
- ковры, дорожки, мягкие игрушки пропылесосить или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно, то проветрить на открытом воздухе и убрать до завершения заключительной дезинвазии);
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы, подушки обрабатывать пылесосом; одеяла и постельное белье не рекомендуется встряхивать в комнате;
- нательное и постельное белье ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом;
- каждый ребенок должен иметь ежедневно сменяемое полотенце;
- ногти на руках детей и персонала детских учреждений должны быть коротко острижены;

• осуществлять надзор за соблюдением детьми правил личной и общественной гигиены;

• на ночь перед сном и утром после сна больных энтеробиозом детей мыть под душем теплой водой с мылом. Особенно тщательно мыть промежности, бедра, ягодицы, поясницу, руки, на ночь больным энтеробиозом рекомендуется надевать плотные трусики с резинками на бедрах, а в перианальную область закладывать ватный тампон с вазелином. Утром тампон удалить и обдать кипятком перед уничтожением.

6.6. Заключительную дезинвазию необходимо проводить на 3 день после окончания курса лечения:

• сменить постельное и нательное белье, полотенца, одежду, занавески, скатерти;

• игрушки, поддающиеся мытью, вымыть горячей водой с мылом (температура не ниже 60 °С);

• кукольную одежду выстирать и прогладить;

• сменить песок в песочницах.

6.7. После заключительной дезинвазии необходимо осуществлять комплекс следующих мероприятий:

• следить за тем, чтобы ногти на руках детей были коротко острижены;

• детям прививать навыки личной гигиены, персоналу бороться с привычкой грызть ногти и сосать пальцы;

• проводить 2 раза в день влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора с последующей обработкой тряпок кипятком;

• проводить занятия по санитарному минимуму с обслуживающим персоналом; систематически проводить противомышиные мероприятия, дератизацию.

Необходимо также осуществлять комплекс следующих мероприятий:

• обеспечение нормативным количеством постельного белья, чехлами на матрацы, индивидуальными полотенцами, достаточным количеством мыла;

• строгое соблюдение маркировки постельного белья, полотенец, уборочного инвентаря;

• хранение зубных щеток и посуды для полоскания рта в отдельных ячейках в помещениях, изолированных от санитарного блока;

• ежедневная обработка поддающихся мытью игрушек горячей водой с мылом, проглаживание кукольной одежды;

• ежедневная очистка от пыли мягких игрушек; ежедневная обработка умывальников, кранов, ручек дверей, стульчаков, пола в уборных и горшков после их употребления горячей водой с применением моющих средств;

• обслуживающий персонал должен мыть руки и менять халаты после уборки помещений и обработки горшков;

• инвазированных детей не назначать дежурными по раздаче пищи;

• песок в песочницах необходимо менять один раз в месяц.

В спортивных залах после занятий необходимо проводить сквозное проветривание, ежедневную влажную уборку.

7. Основные мероприятия, проводимые медицинским персоналом в специализированных учреждениях

7.1. Медицинские работники специализированных учреждений проводят:

• медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных;

• в случае выявления педикулеза мероприятия по борьбе со вшами с использованием педикулоцидов, разрешенных к применению в установленном порядке;

• систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

• работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

• распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

• информирование руководителей учреждения, воспитателей, педагогов по физическому воспитанию и трудовому обучению о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

• ежедневный амбулаторный прием с целью оказания медицинской помощи (при необходимости), выявление заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортирование в стационар;

• сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и центры госсанэпиднадзора о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;

• систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

• организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;

• работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организацию «дней здоровья», игр, викторин на медицинскую тему;

• медицинский контроль за организацией физического воспитания и трудового обучения, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

• контроль за работой пищеблока и питанием детей;

• ведение медицинской документации (прилож. 10).

8. Обязанности руководителя специализированного учреждения и медицинского персонала

8.1. Руководитель специализированного учреждения организует и обеспечивает:

• наличие в учреждении настоящих санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения;

• выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения;

• организацию производственного и лабораторного контроля;

• прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

• наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

---

[1] Суммарная информация о гриппе, острых инфекциях верхних дыхательных путей, энтеробиозе ежемесячно передается в центры госсанэпиднадзора.

• своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;

• организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;

• выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;

• наличие санитарного журнала установленной формы;

• условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

• эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;

• проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

• наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

• организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режима, питания и проведения оздоровительных мероприятий.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную и уголовную ответственность в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

Приложение 1

Основные размеры столов и стульев для детей дошкольного и школьного возраста

№ мебели по ГОСТам	Группа роста	Цвет маркировки
1	110 — 150	оранжевый
2	115 — 130	фиолетовый
3	130 — 145	желтый
4	145 — 160	красный
5	160 — 175	зеленый
6	175 и выше	голубой

Приложение 2

Рекомендуемое оборудование процедурного кабинета

1. Шкаф для инструментов и медикаментов.
2. Одноразовые шприцы, термометры, тонометр, электроотсос.
3. Холодильник для хранения бактериологических препаратов с маркированными полками.
4. Шкаф с набором средств противошоковой терапии.
5. Медицинская кушетка.
6. Биксы со стерильным материалом.
7. Стол или шкаф для хранения медицинской документации.
8. Емкости с дезинфицирующими растворами.
9. Бактерицидные облучатели.
10. Средства противошоковой терапии.

Приложение 3

Приложение к постановлению
Министерства труда и социального обеспечения
Российской Федерации от 7 апреля 1999 г., № 7
(зарегистрированное в Минюсте РФ
01.07.99 № 1817)

Нормы предельно допустимых нагрузок лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную

Характер работы, показатели тяжести труда	Предельно допустимая масса груза (кг)							
	юноши				девушки			
	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет	14 лет	15 лет	16 лет	17 лет
Подъем и перемещение груза вручную постоянно в течение рабочей смены	3	3	4	4	2	2	3	3
Подъем и перемещение груза вручную в течение не более 1/3 рабочей смены								
постоянно (более 2 раз в час)	6	7	11	13	3	4	5	6
при чередовании с другой работой (до 2 раз в час)	12	15	20	24	4	5	7	8
Суммарная масса груза, перемещаемого в течение смены								
подъем с рабочей поверхности	400	500	1000	1500	180	200	400	500
подъем с пола	200	250	500	700	90	100	200	250

Приложение 4

Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре от 2 до 6 °С не более (ч)
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень (замороженная)	48
Печень (охлажденная)	24
Мясо птицы, кролика (охлажденное)	48
Мясо птицы, кролика (замороженное)	72
Колбасы вареные: высшего сорта первого сорта	 72 48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре от 0 до 2 °С
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов: сладкий и фруктовый, острый, советский	 48 72

Продолжение прил. 4

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре от 2 до 6 °С не более (ч)
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований (охлажденная)	24 при температуре от 0 до (-2) °С
Рыба и рыбные товары всех наименований (мороженые)	48 при температуре от 0 до (-2) °С
Овощи отварные неочищенные	6

Приложение 5

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи), не чаще, чем 1—2 раза в неделю);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1— 2 раз в неделю, после тепловой обработки;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные: в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5 %, 3,2 %, 3,5 % жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9 % и 18 % жирности; 0,5 % жирности — при отсутствии творога более высокой жирности) — после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) — после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке — «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10 %, 20 % и 30 % жирности).

Пищевые жиры:

• сливочное масло (в том числе крестьянское);

• растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое — только рафинированное; рапсовое, оливковое) — в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

• конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные — не чаще одного раза в неделю;

• галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);

• пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

• джемы, варенье, повидло, мед — промышленного выпуска.

Овощи:

• картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

• яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники);

• цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;

• сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

• натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

• напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

• витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

• кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

• говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

• лосось, сайра (для приготовления супов);

• компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

• зеленый горошек;

• томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия: все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

• икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели); рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) — не чаще 1 раза в 2 недели;

• тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) — с учетом индивидуальной переносимости.

Приложение 6

Нормы питания воспитанников детских домов и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (на одного человека в граммах в день)

	Возраст детей	
	от 3 до 6 лет	школьники
1	2	3
Хлеб ржаной	60	150
Хоеб пшеничный	100	200
Мука пшеничная	35	35
Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Картофель	300	400
Овощи, зелень	400	470
Фрукты свежие	260	250
Соки	200	200
Фрукты сухие	10	15
Сахар	60	75
Кондитерские изделия	25	25
Кофе (кофейный напиток)	2	4
Какао	1	2
Чай	0.2	0.2
Мясо	95	105
Птица	25	70

Продолжение прил. 6

1	2	3
Рыба (сельдь)	60	110
Колбасные изделия	10	25
Молоко, кисломолочные продукты	550	550
Творог	50	70
Сметана	10	10
Сыр	10	12
Масло сливочное	35	50
Масло растительное	12	18
Яйцо (штук)	1	1
Специи	2	2
Соль	8	8
Дрожжи	1	1
Продукты специального назначения	—	—
(ЭНПИТ белковый и ЭНПИТ противоанемический)		

Примечания.

1. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресенье, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10 % в день на каждого человека.

2. Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов, по основным пищевым веществам.

3. Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания детей в семьях родственников или других граждан во время каникул, в праздничные и выходные дни.

Приложение 7

Таблица замены некоторых продуктов

Продукт	Масса, г	Продукт заменитель	Масса, г
1	2	3	4
Мясо говядины	**100**	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Печень свиная	107
		Куры I категории	110
		Куры II категории	97
		Рыба (треска)	125
		Творог	120
Молоко цельное	**100**	Молоко сухое цельное в герметической упаковке	11
		Молоко сухое обезжиренное	7,5
		Молоко сгущенное с сахаром	40
		Творог 9 %	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр «Российский»	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог 9 %	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог	31
		Мясо (говядина)	26

Продолжение прил. 7

Продукт	Масса, г	Продукт заменитель	Масса, г
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр «Российский»	20
		Яичный порошок	11,5
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог	105
Картофель	100	Капуста белокачанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль)	33
		Горошек зеленый	409
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200
		Сок яблочный	90
		Сок виноградный	133
		Сок сливовый	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 8

Рекомендуемая форма журнала «Здоровье»

№ п п	Дата	Фамилия, имя, отчество	Отметка об отсутствии у работника ОКЗ* и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний кожи	Контроль за больничными листами, в т ч по уходу	Личная подпись работника пищеблока
1	2	3	4	5	6	7

* Острое кишечное заболевание

Приложение 9

Санитарно-дезинфекционный режим в учреждениях для детей, нуждающихся в социальной реабилитации

Наименование объекта	Способ и режим обеззараживания
1	2
1. Помещение (пол, стены, двери, подоконники и др.)	Обработку проводят способом протирания ветощью, смоченной в одном их дезинфицирующих растворов, при норме расхода 200 мл/м^2: 0,5 %-ный раствор хлорамина — 60 мин; 0,5 %-ный раствор хлорной извести или извести белильной термостойкой — 60 мин; 0,25 %-ный раствор КГН[1], — 60 мин; 0,2 %-ный раствор сульфахлорантина Д — 60 мин; 3 %-ный (до ДВ)[2] раствор перекиси водорода с моющим средством (0,5 %) — 60 мин; 1 %-ный (по ДВ) раствор полисепта — 60 мин; 0,5 %-ный раствор катамина АБ — 30 мин
2. Ковры	Дважды почистить щеткой, смоченной: 0,5 %-ный раствор хлорамина; 0,2 %-ный раствор сульфохлорантина Д
3. Игрушки	Кипячение в 2 %-ном содовом растворе 15 мин (кроме пластмассовых и мягконабивных игрушек) Протирание или погружение в один из растворов на 60 мин: 0,5 %-ный раствор хлорамина; 0,5 %-ный раствор хлорной извести; 0,25 %-ный раствор КГН, 0,1 %-ный раствор сульфахлорантина Д

[1] КГН — кальция гипохлорид нейтральный.
[2] ДВ — действующее вещество.

Продолжение прил. 9

1	2
4. Посуда больного, освобожденная от остатков пищи	Кипячение в воде или 2 %-ном растворе соды Погружение в один из дезинфицирующих растворов на 60 мин: 1 %-ный раствор хлорамина; 1 %-ный осветленный раствор хлорной извести; 0,5 %-ный раствор КГН; 0,2 %-ный раствор сульфахлорантина Д 1 %-ный раствор катамина АБ Посуду после дезинфекции вымыть, сполоснуть и высушить
5. Белье без видимых следов загрязнений	Кипячение в 2 %-ном растворе соды или растворе СМС — 15 мин с последующей стиркой, споласкиванием, глажением
6. Белье, загрязненное выделениями	Замачивание в одном из растворов из расчета 5 л на 1 кг белья, с последующей стиркой и полосканием: 1 %-ный раствор хлорамина — 240 мин; 0,2 %-ный раствор сульфахлорантина Д — 60 мин; 1 %-ный раствор катамина АБ — 30 мин; 1 %-ный раствор полисепта — 60 мин.
7. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла)	Двукратно чистить щеткой, смоченной 1 %-ным раствором хлорамина, через 1 час — проветрить. В дезинфекционных камерах проводить паровую или паровоздушную дезинфекцию или дезинсекцию в соответствии с действующей инструкцией
8. Выделения больного (оформленные в жидкие фекалии, смешанные с мочой или водой в соотношении 1 : 5, рвотные массы, моча, ополоски зева	Засыпание дезинфицирующим средством с последующим размешиванием (хлорная известь или известь белильная термостойкая) 200 г/кг — 60 мин; КГН — 120 мин; метасиликат натрия 15 %-ный раствор (2 : 1) — 240 мин; хлорная известь 10 г/л — 15 мин; КГН 5 г/л — 15 мин

Продолжение прил. 9

1	2
9. Посуда из-под выделений	Погружение в один из дезинфицирующих растворов с последующим мытьем: 1 %-ный раствор хлорамина — 60 мин; 1 %-ный осветленный раствор хлорной извести — 60 мин; 0,5 %-ный раствор КГН — 60 мин; 0,2 %-ный раствор сульфахлорантина Д — 90 мин; 2 %-ный раствор метасиликата натрия — 90 мин
10. Санитарно-техническое оборудование (раковины, унитазы и др.)	Крышки унитазов мыть горячей мыльной водой. Унитазы, ванны, раковины протереть дважды одним из растворов, указанных в п. 1, или протереть чистящедезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санита, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др., в соответствии с рекомендациями по применению средства на этикетке. Использованные квачи, уборочный материал погружают в 0,5 %-ный раствор КГН — или 1 %-ный раствор хлорной извести — на 30 мин, прополаскивают и высушивают. Хранят чистые квачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу
11. Изделия медицинского назначения из стекла, металла, резины, пластмасс	Погружение или протирание одним из дезинфицирующих растворов: 1,0 %-ный раствор хлорамина — 30 мин; 2,5 %-ный (0,5 % ДВ) раствор хлоргексидина биглюконата — 30 мин; 3 %-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода; с 0,5 %-ным раствором моющего средства — 80 мин
12. Изделия медицинского назначения (кроме изделий, изготовленных из пластмасс)	Физические методы обеззараживания: кипячение в воде или 2 %-ном растворе соды — 15 мин; сухой горячий воздух 120 °С — 45 мин (в воздушных стерилизаторах)

Продолжение прил. 9

1	2
13. Руки персонала	Для гигиенического обеззараживания руки обрабатывают ватным тампоном в течение 2 мин одним из растворов: 2,5 % (0,5 %)-ный водный раствор хлоргексидина биглюконата; 1 %-ный раствор йодопирона; 0,5 %-ный раствор хлорамина; а затем моют мылом
14. Мусоросборники	Орошением одним из дезинфицирующих растворов из расчета 500 мл/м^2; 10 %-ный раствор хлорной извести или извести белильной термостойкой — 60 мин; 5 %-ный раствор КГН — 60 мин

Примечания.

При работе с дезинфицирующими средствами необходимо соблюдать правила по охране труда работников дезинфекционного дела:

- к работе с дезинфицирующими средствами не допускаются лица моложе 18 лет, беременные и кормящие матери;
- дезинфицирующие средства хранят в отдельном, хорошо проветриваемом помещении, недоступном детям, отдельно от лекарственных средств;
- фасовку дезинфицирующих средств, приготовление рабочих растворов проводят в хорошо проветриваемом помещении, защищая органы дыхания ватно-марлевой повязкой, в халате, резиновых перчатках;
- обработку помещений и других объектов дезинфицирующими растворами проводят в спецодежде (шапочка, халат, резиновые перчатки, ватно-марлевая повязка). Работу выполняют в отсутствии детей. После дезинфекции помещение хорошо проветривают;
- обеззараживание белья, посуды, изделий медицинского назначения и других объектов методом погружения необходимо проводить в емкостях, закрывающихся крышками, в отдельных помещениях;
- допускается использование других дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения в установленном порядке.

Приложение 10

Перечень
необходимой медицинской документации

1. Медицинская карта ребенка (Ф.063\У).
2. Карта профилактических прививок (Ф.063-У).
3. Рабочий журнал учета профилактических прививок (Ф.029\У).
4. Журнал учета инфекционных заболеваний (Ф.060\У).
5. Журнал учета и расходования бактерийных препаратов.

Приложение 11
(справочное)

Педикулоцидные средства, допущенные к применению

№ п/п	Наименование препарата	Производитель	Номер разрешающего документа (перечень отечественных и зарубежных дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на территории РФ)
1	2	3	4
1	Биосим	ТОО «Симплекс», Москва	№ 0016—93 от 20.12.93
2	Педизол	ПО «Химпром», Вологда	№ 0016—93 от 20.12.93
3	ППП	ПКФ «Смена», Ростов-на-Дону	№ 0016—93 от 20.12.93
4	Санам	НП АО «Технолог», Москва	№ 0016—93 от 20.12.93
5	Чуб Чик	НПК «Комфарм», Санкт-Петербург	№ 0016—93 от 20.12.93
6	Бин	НП «Хитон», Казань	№ 0012—93 от 09.07.93
7	Веда	АО ЭПЦ «Дезинфекционист», Москва	№ 0012—93 от 09.07.93
8	Векурин	ПО Химкомбинат «Россия», Каменск Шахтинский, Ростовская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93
9	Витар	АО «Витар», Тюмень	№ 0012—93 от 09.07.93
10	Гринцид-У	МГП «КОНПО», Оболонск, Московская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93

Продолжение прил. 11

1	2	3	4
11	Инсекто-крем	ОКБ РТ НПО «Химавтоматика», Новомосковск, Тульская обл.	№ 0012—93 от 09.07.93
12	Талла	Завод бытовой химии «Химпром», Волгоград	№ 0012—93 от 09.07.93
13	Авирон	НПП «Виртан», Москва	№ 0012—93 от 09.07.93
14	Инсекто-Еста	Завод «Реактив», Львов	№ 0013—93 от 09.07.93
15	Флороцид		№ 0013—93 от 29.07.93
16	Лонцид	АО «Достер», Москва	№ 0001—92 от 17.02.92
17	Перфолон	НПП Институт органической химии, Москва	№ 0006—92 от 17.07.92
18	Сана		№ 0006—92 от 17.07.92
19	Стагифор	Центр госсанэпиднадзора, Республика Адыгея, Майкоп	№ 0010—93 от 18.02.93
20	Нитилон	ПО «Химкомбинат», Каменск Шахтинский, Ростовская обл.	№ 0004—92 от 13.07.92

Библиографические данные

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

2. Федеральный закон «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних от 24 июня 1999 г. № 120-ФЗ (с изменениями от 13 января 2001 г.).

3. Федеральный закон «Об образовании».

4. Федеральный закон «О качестве и безопасности продуктов питания» от 02.01.00.

5. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (от 8 августа 2001 г. № 134-ФЗ).

6. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 10.09.98 № 157-ФЗ (с изменениями от 07.08.00).

7. Семейный кодекс Российской Федерации. Кодекс о браке и семье РСФСР. Официальные тексты по состоянию на 1 апреля 1996г.—М., 1996.

8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении примерных положений о специализированных учреждениях для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации от 27 ноября 2000 г. № 896 (вместе с «Примерным положением о социально-реабилитационном центре для несовершеннолетних», «Примерным положением о социальном приюте для детей», «Примерным положением о центре помощи детям, оставшимся без попечения родителей».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.00 № 554 «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

10. Приказ Минздрава Российской Федерации «О совершенствовании оказания медицинской помощи беспризорным и безнадзорным детям» от 07.02.02 № 47.

11. Приказ Минздрава России «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом» от 26.11.98 № 342.

12. Приказ Минздрава России «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям» от 27.06.01 № 229.

13. Приказ Минздрава РФ «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям» от 07.05.98 № 151.

14. Приказ Минздрава РФ «Об утверждении Медицинской карты ребенка для образовательных учреждений» от 03.07.00 № 241.

15. ГОСТ 19301.1—94, ГОСТ 19301.3—94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры».

16. ГОСТ 11015—93 «Столы ученические, типы и функциональные размеры» и ГОСТ 11016—93 «Стулья ученические».

17. «Санитарные правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений», утв. Минздравом СССР от 20.03.85 № 3231—85.

18. СП 2.4.990—00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

19. СанПиН 2.1.4.1074—01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

20. СанПиН 42—123—4117—86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», утв. Минздравом СССР.

21. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

22. СанПиН 2.1.2.729—99 «Полимерные и полимеросодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности», утв. Минздравом РФ.

23. СанПиН 42—125—4216—86 «Санитарно-гигиенические нормы и правила по организации обучения детей шестилетнего возраста», утв. Минздравом СССР.

24. СанПиН 2.2.2.542—96 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», утв. Минздравом РФ.

25. СанПиН 3.5.2.541—96 «Требования к организации и поведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров в подвальных помещениях».

26. СанПиН 3.2.569—96 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

27. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076—01 Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».

28. СП 1.1.1058—01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

29. Нормы питания воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в школах-интернатах всех типов, утв. постановлением Правительства РФ от 20.06.92 № 409 (письмо Минобразования РФ от 22.09.93 № 164-М).

30. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков (в день), утв. Главным государственным санитарным врачом Минздрава РФ 29.05.91 № 5786—91.

31. Информационное письмо Минздрава РФ «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994.

32. Нормативы переноски тяжести. Минтруда и соцразвит. РФ № 7 от 7 апреля 1999 г. «Об утверждении норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе 18 лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

33. Инструкция по дезинфекции и дезинсекции одежды, постельных принадлежностей, обуви и других объектов в паровоздушных, паровых и комбинированных дезинфекционных камерах и дезинсекции этих объектов в воздушных дезинсекционных камерах, утв. Минздравом СССР 29 августа 1977 г.

34. Руководство Р 3.11.683—98 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».

gost.e-ecolog.ru