**Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации**

1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

# Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций

**Методические рекомендации**
**МР 1.1.0093—14**

Издание официальное

**Москва • 2014**

gost.e-ecolog.ru

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

# Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций

**Методические рекомендации**
**МР 1.1.0093—14**

ББК 51.1(2)
У74

У74 **Условия** организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций: Методические рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014.—16 с.

ISBN 978—5—7508—1334—6

1. Разработаны Управлением санитарного надзора Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А. А. Горский, А. С. Гуськов); ГБОУ ДПО «Российская медицинская академия последипломного образования» Минздрава России (М. С. Орлов).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 3 июля 2014 года.

3. Введены впервые

**ББК 51.1(2)**

Редактор Н. В. Кожока
Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 13.11.14

Формат 60x88/16 Печ. л. 1,0

Тираж 200 экз. Заказ 70

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
отделом издательского обеспечения
Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора
117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-89

**© Роспотребнадзор, 2014**
**© Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014**

## Содержание

1. Общие положения, термины и определения ..... 4
2. Условия организации и функционирования пунктов временного размещения ..... 5
3. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации общественного питания в полевых условиях ..... 9
4. Рекомендации к пунктам долговременного размещения ..... 10
5. Медицинское обслуживание ..... 15

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А. Ю. Попова

3 июля 2014 г.

1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

# Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций

## Методические рекомендации МР 1.1.0093—14

## 1. Общие положения, термины и определения

1.1. Термины и определения.

1.1.1. Чрезвычайная ситуация (далее – ЧС) – обстановка на определенной территории или акватории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей природной среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей.

1.1.2. Пострадавшее население (далее – пострадавшие) – часть населения, оказавшегося в зоне ЧС, пораженная либо понесшая материальные убытки в результате возникновения ЧС.

1.1.3. Пункты временного размещения (далее – ПВР) – места временного размещения пострадавших в результате чрезвычайной ситуации, в которых осуществляется первоочередное жизнеобеспечение, в том числе с организацией централизованного 3—4-разового горячего питания.

1.1.4. Пункты долговременного пребывания (ПДП) – места долговременного проживания пострадавших, организованные в зданиях капи-

тального строительства, в которых питание проживающих организовывается самостоятельно.

1.2. Методические рекомендации (далее – МР) применяются при размещении, организации работы и функционирования пунктов временного размещения и долговременного пребывания, используемых для размещения граждан, перемещаемых из зон чрезвычайных ситуаций.

Настоящие МР носят рекомендательный характер.

1.3. Размещение граждан в жилых помещениях и зданиях производится с учетом требований, установленных Жилищным кодексом Российской Федерации к нормам жилой площади в общежитии на одного человека (статья 105 – не менее 6 квадратных метров на человека).

1.4. Здания, предназначенные для временного проживания, должны находиться за пределами территорий промышленных предприятий, санитарно-защитных зон, зон санитарной охраны водоисточников.

1.5. При размещении семей с детьми рекомендуется предусматривать на прилегающей территории места для прогулок и игр детей.

1.6. Размещение граждан не допускается в жилых помещениях и зданиях, которые признаны аварийными или ветхими.

## 2. Условия организации и функционирования пунктов временного размещения

2.1. Для размещения ПВР могут использоваться сооружения, убежища, общественные здания, быстро развертываемые мобильные ПВР, создаваемые на основе палаток, сборных и контейнерных домов, юрт и т. п., отвечающие требованиям санитарного законодательства.

2.2. При организации ПВР в многоэтажных зданиях социальных учреждений (школы, детские сады, дома отдыха и т. д.), имеющих централизованные системы водоснабжения и канализования, к ним предъявляются требования, как и к пунктам долговременного размещения, изложенные в разделе 4.

2.3. К работе в ПВР должны допускаться лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники ПВР должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

2.4. Размещение ПВР.

2.4.1. Размещение ПВР не допускается на территориях, эндемичных по антропозоонозным инфекциям, на скотомогильниках, на рекультивированных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного

загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов, а также в зонах санитарной охраны водоисточников. Для расположения ПВР должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая талыми, дождевыми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории пункта целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

2.4.2. ПВР рекомендуется располагать вблизи источника питьевого водоснабжения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.4.3. На территории непередвижного ПВР предусматриваются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания (далее – пищеблок); санитарно-бытовая; административно-хозяйственная.

2.4.4. На территории ПВР должны проводиться: уборка территории от мусора, очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами, а также, при необходимости, аккарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами, а также предусматриваться место для сбора и хранения мусора в контейнерах с закрывающимися крышками или иных емкостях, недоступных для грызунов и иных животных, которые рекомендуется размещать на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и пищеблока.

2.5. Водоснабжение.

2.5.1. ПВР должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде.

В качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом, или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная). Подаваемая вода должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.5.2. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

2.5.3. Для питья должна использоваться охлажденная кипяченая вода (кипячение в течение 5—10 мин от момента закипания) и бутилированная. Количество воды для питья рекомендуется определять из расчета не менее 2 л на 1 человека в сутки.

2.5.4. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют воду, отвечающую требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде.

2.6. Организация жилой зоны в ПВР палаточного типа.

2.6.1. В жилой зоне ПВР размещаются жилые палатки, место для стирки, сушки одежды и обуви.

2.6.2. Палатки размещают на сухом, ровном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. При размещении палаток непосредственно на земле, плохо впитывающей влагу (глинистые почвы), рекомендуется оборудовать отвод для дождевых вод с уклоном от палатки.

2.6.3. Тип палаток выбирается в зависимости от природно-климатических особенностей местности и назначения (специализации) палаточного лагеря. Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (или устанавливаться под тентом), ветроустойчивыми, в местах обитания кровососущих насекомых иметь защиту от них (защитная сетка на двери и окнах). Могут использоваться кемпинговые и армейские палатки.

Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход. Под тентом палатки должно предусматриваться место для хранения обуви. Палатки в непередвижном лагере можно устанавливать на деревянный настил, приподнятый над землей на 5—15 см. Дно палатки (кроме стоящих на деревянном настиле) должно быть из водонепроницаемой ткани.

2.6.4. Каждый проживающий в палаточном лагере должен иметь индивидуальное спальное место.

2.6.5. Допускается использование многоместных армейских палаток площадью пола не менее 3 $м^2$ на одного проживающего. В таких палатках рекомендуется устанавливать кровати или раскладушки. Каждое спальное место комплектуется матрацем, одеялом и подушкой. Запас постельного белья формируется с учетом обеспечения смены комплекта не менее 1 раза в 7 дней.

2.6.6. Грязное белье из палаток складывают в специальные мешки (матерчатые или клеенчатые) для последующей стирки. Мешки с грязным бельем не должны находиться в жилых палатках.

2.7. Организация административно-хозяйственной зоны, пищеблока.

2.7.1. Административно-хозяйственная зона предусматривает: палатки (строения) администрации лагеря, зону для приготовления и приема пищи, хранения продуктов, склад (палатка) снаряжения и инвентаря, медицинский пункт.

2.7.2. Устройство пищеблока определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием стационарной или полевой (в том числе передвижной) кухни.

2.7.3. На территории пищеблока размещают кухню для приготовления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столовую для приема пищи, кладовую (продовольственная палатка, погреб) для хранения запасов пищевых продуктов, которая должна располагаться рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,35 м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Обеспечивается хранение продуктов в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, насекомых, грызунов и животных.

Хранение скоропортящихся, молочных продуктов, детского питания должно быть организовано в охлаждаемых условиях. Для организации такого хранения рекомендуется оборудовать холодильники достаточной вместимости.

2.7.4. Кухня может располагаться в стационарном строении или отдельной палатке с естественной вентиляцией (окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой). Кухня и столовая могут быть объединены.

Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала, занятого приготовлением пищи.

2.7.5. Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.

2.7.6. При приеме пищи используются столы, скамейки (стулья), установленные под навесом (тентом) или в специальной палатке.

2.7.7. Электрогенераторы и другие энергогенерирующие устройства при их наличии в палаточном лагере должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны.

2.8. Организация санитарно-бытовой зоны.

2.8.1. Санитарно-бытовая зона включает в себя умывальники, места для мытья ног, для стирки белья, для сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Рекомендуется оборудовать душевые.

2.8.2. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке из расчета 1 умывальник на 8—10 человек.

2.8.3. Помывка проживающих в ПВР проводится не реже 1 раза в 7 дней. Для помывки может использоваться баня ближайшего населенного пункта или душевые установки с подогревом воды.

2.8.4. Туалеты в ПВР палаточного типа располагаются на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и пищеблока, из расчета одно место (размером не более 0,2 м × 0,3 м) на 20 человек раздельно для мужчин и женщин. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса) и стен. Возле туалетов оборудуются рукомойники.

2.8.5. Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 м. Не допускается заполнение выгреба более $^2/_3$ объема.

Чистка выгребов и вывоз жидких отходов должны быть организованы по утвержденному графику.

В палаточных лагерях могут использоваться биотуалеты.

2.8.6. Дорожки к туалетам должны быть ровными, без впадин и ям. Рекомендуется организовать освещение данных дорожек и туалетов.

2.8.7. Место для личной гигиены женщин оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке. Оно обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкостями для теплой воды.

## 3. Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации общественного питания в полевых условиях

3.1. К пунктам общественного питания, размещенным во временных полевых условиях, относятся полевые столовые, вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны, походные кухни.

3.2. Пункты питания во временных полевых условиях размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов – 25 м; проезжих дорог – 50 м.

3.3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или нецентрализованными источниками питьевого водоснабжения.

Качество питьевой воды, используемой пунктами питания, должно отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого и нецентрализованного водоснабжения, а ее количество должно соответствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены.

При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовлетворении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеническим требованиям действующего санитарно-эпидемиологического законодательства.

3.4. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости.

3.5. При отсутствии источников водоснабжения в полевых условиях и наличии в пунктах питания только привозной питьевой воды для обслуживания пострадавших в ПВР должна использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные для контакта с горячими и холодными пищевыми продуктами (блюдами).

3.6. При размещении пунктов питания в неканализованных условиях предусматривается устройство местной канализации для раздельного поступления стоков от пункта питания и бытовых сточных вод. Обезвреживание, вывоз и спуск стоков должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Сброс в открытые водоемы сточных вод от пунктов питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к охране поверхностных вод.

3.7. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и раздача блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание помещений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицинских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой в полевых условиях, осуществляется в установленном порядке.

## 4. Рекомендации к пунктам долговременного размещения

4.1. Гигиенические рекомендации к выбору жилых комнат и помещений общего пользования.

4.1.1. При выборе помещений и зданий, используемых для размещения граждан, необходимо предусматривать их обеспечение инженерными сетями (электроосвещение, хозяйственно-питьевое и горячее водоснабжение, отопление, вентиляция и канализование, а в газифицированных районах – газоснабжение).

4.1.2. Размещение мест проживания в подвальных этажах и помещениях без естественного освещения не допускается.

4.1.3. Помещения общественного назначения, встроенные в здания, должны иметь входы, изолированные от жилой части здания.

4.1.4. Не допускается размещение в смежных жилых помещениях промышленных производств и организаций.

4.1.5. Внутренняя планировка должна обеспечивать необходимые условия проживания и предусматривать возможность изоляции и/или

ограничения отдельных групп жилых и вспомогательных помещений (жилых блоков).

4.1.6. Кроме многоместных жилых помещений должны иметься комнаты для посемейного заселения, а также комнаты для семей с детьми.

4.1.7. Жилые комнаты должны быть непроходными, с выходом в коридор непосредственно или через вспомогательные комнаты.

4.2. Оборудование и оснащение помещений.

4.2.1. Жилые комнаты должны быть оснащены твердым и мягким инвентарем, постельными принадлежностями.

4.2.2. Количество кроватей, тумбочек, стульев в каждой комнате должно соответствовать числу проживающих. В каждой жилой комнате должно быть не меньше одного стола.

4.2.3. При наличии кухонь они должны быть оборудованы плитками или другим оборудованием для приготовления и разогрева пищи, мойками, столами-шкафами, шкафами для посуды и сухих продуктов, табуретками и закрывающимися контейнерами для пищевых отходов.

4.2.4. В каждой жилой секции должен быть установлен бытовой холодильник для хранения скоропортящихся продуктов и детского питания.

4.2.5. Туалеты и умывальные комнаты должны быть оборудованы санитарно-техническими приборами, вешалками-крючками, зеркалами, урнами для мусора. В душевых и умывальных должны иметься полочки для мыла и туалетных принадлежностей.

4.2.6. В секциях для проживания семей с детьми должен иметься инвентарь для ухода за маленькими детьми (горшки, ванночки, пеленальные столы, детские коляски и проч.), предоставляемый проживающим семьям при необходимости.

4.3. Водоснабжение и канализование зданий и помещений.

4.3.1. В зданиях, имеющих 3 и более этажей, должно быть оборудовано хозяйственно-питьевое и горячее водоснабжение, а также канализация и водостоки.

4.3.2. В случае отсутствия централизованных инженерных сетей допускается предусматривать размещение людей в 1- и 2-этажных жилых зданиях с уборными, организованными на улице.

4.3.3. Качество водопроводной воды в централизованных системах водоснабжения должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4.3.4. Децентрализованное водоснабжение при размещении в 1- и 2-этажных зданиях осуществляется из оборудованных в непосредственной близости мест водоразбора (водоразборные колонки, колодцы, оборудованные скважины).

4.3.5. Качество воды в децентрализованных источниках водоснабжения должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству воды децентрализованных источников водоснабжения.

4.3.6. В зданиях и помещениях без централизованного водоснабжения должны быть предусмотрены условия для использования воды из децентрализованных источников (умывальники, системы сбора и удаления сточной воды).

4.3.7. Проживающие должны быть обеспечены кипятком в течение дня и кипяченой питьевой водой – круглые сутки.

4.3.8. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в зданиях, в частности, уборные, умывальные, душевые должны быть оборудованы на каждом этаже, где расположены жилые комнаты, не имеющие соответствующего санитарно-технического оборудования. Из общего количества мест в таких комнатах должны быть предусмотрены:

- уборные мужские – 1 унитаз и 1 писсуар на 18 мужчин;
- уборные женские – 1 унитаз на 12 женщин;
- умывальные мужские – 1 умывальник на 25 мужчин;
- умывальные женские – 1 умывальник на 12 женщин;
- душевые – 1 душевая кабина на 20 человек.

4.3.9. В здании должны быть предусмотрены постирочные комнаты с приспособлениями для стирки, сушки и глажения белья.

4.3.10. В зданиях более 5 этажей должны быть предусмотрены прачечные самообслуживания, сблокированные с помещениями для сушки и глажения белья и одежды.

4.3.11. Надворные туалеты и помойные ямы для слива жидких нечистот должны быть расположены на расстоянии не менее 20 м от зданий временного проживания.

4.4. Удаление бытовых отходов и мусора, уборка помещений.

4.4.1. При наличии мусоропровода в жилом здании он должен содержаться в исправном состоянии, быть оборудован устройствами, обеспечивающими возможность его очистки, дезинфекции и дезинсекции.

4.4.2. Мусороприемная камера должна быть оборудована простейшими устройствами по механизации мусороудаления.

4.4.3. На земельном участке, прилегающем к зданию, должно быть предусмотрено место для установки мусоросборников (контейнерная площадка). Тип и количество мусоросборников устанавливаются в зависимости от способа удаления бытовых отходов. При наличии в здании мусорокамеры, обеспечивающей установку в ней необходимого количества мусоросборников, специальная площадка для мусоросборников не оборудуется.

4.4.4. Контейнеры и другие емкости, предназначенные для сбора бытовых отходов и мусора, должны вывозиться или опорожняться по мере наполнения.

4.4.5. Для установки контейнеров должна быть оборудована специальная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, ограниченная бордюром и зелеными насаждениями (кустарниками) по периметру и имеющая подъездной путь для автотранспорта.

Размер площадок должен быть рассчитан на установку необходимого числа контейнеров, но не более 5.

4.4.6. В общественных помещениях должны быть установлены урны для мусора и бытовых отходов, на кухнях – плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые должны освобождаться ежедневно по мере наполнения.

4.4.7. Уборка мест общего пользования и других помещений, за исключением жилых комнат, должна проводиться обслуживающим персоналом (уборщицами) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.8. Уборка жилых помещений входит в обязанность проживающих.

4.5. Рекомендации к отоплению, вентиляции, микроклимату и воздушной среде помещений.

4.5.1. Системы отопления и вентиляции должны обеспечивать допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений. Параметры микроклимата в помещениях должны соответствовать требованиям санитарных правил для жилых зданий и помещений.

4.5.2. В качестве нагревательных приборов могут применяться радиаторы, конвекторы, навесные панели и другие приборы в зависимости от принятой системы отопления. Предпочтительно применение радиаторов с гладкой поверхностью, допускающей легкую очистку, в том числе с применением дезинфекционных средств.

4.5.3. Для естественной вентиляции помещений окна должны иметь форточки, фрамуги или специальные створки рам. Фрамуги должны быть снабжены приспособлениями для управления ими из помещения.

4.5.4. Устройство вентиляционной системы должно исключать поступление воздуха из одного помещения (блока комнат) в другое.

4.5.5. Концентрация химических веществ в воздухе при выборе помещений и зданий для размещения людей не должна превышать среднесуточные предельно допустимые концентрации (далее – ПДК) загрязняющих веществ, установленные для атмосферного воздуха населенных мест, а при отсутствии среднесуточных ПДК не превышать максимальные разовые ПДК или ориентировочные безопасные уровни воздействия (далее – ОБУВ).

4.6. Освещение и уровни физических факторов в помещениях и зданиях.

4.6.1. Жилые комнаты и кухни жилых домов должны иметь естественное освещение через светопроемы в наружных ограждающих конструкциях здания.

4.6.2. Все помещения жилых зданий должны быть обеспечены общим и/или местным искусственным освещением.

4.6.3. Допустимые уровни шума, вибрации, ультра- и инфразвука, неионизирующего и ионизирующего излучения должны соответствовать гигиеническим требованиям, изложенным в соответствующих санитарных правилах.

4.7. Организация питания проживающих в ПДП и стационарных ПВР.

4.7.1. Питание лиц, перемещаемых из пунктов временного проживания или эвакуируемых из зоны чрезвычайных ситуаций, может осуществляться ими самостоятельно либо с привлечением организаций общественного питания.

4.7.2. В соответствии со статьей 17 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

Согласно статье 15 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, а пищевая ценность продуктов детского питания соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

4.7.3. При организации услуг общественного питания необходимо руководствоваться требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.7.4. При организации кухни, они должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, бытовыми холодильниками из расчета 1 единица на 4 семьи, а также мойками, столами, шкафами.

4.7.5. При проживании не только взрослых лиц, но и семей с детьми, должна быть обеспечена возможность организации питания детей, в том числе до 1 года.

4.7.6. При организации услуг общественного питания различных групп населения, перемещаемого из пунктов временного проживания

или эвакуируемых из зоны чрезвычайных ситуаций, должны соблюдаться физиологические нормы питания человека.

При контроле указанных требований по организации питания необходимо ориентироваться:

- на СанПиН 2.4.5.2409—08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- на СанПиН 2.4.1.3049—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- на СанПиН 2.4.4.1204—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»;
- на Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 2 августа 2010 г. № 593н;
- на МР 2.3.1.2432—08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения», утвержденные Роспотребнадзором 18 декабря 2008 г.

4.7.7. Питание должно быть организовано в соответствии с плановым меню, утвержденным руководителем организации общественного питания, рассчитанным не менее чем на 2 недели, содержащим информацию о пищевых веществах и энергетической ценности суточного рациона питания.

В дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности рациона.

4.7.8. Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступившие по гуманитарной помощи, должны сопровождаться документами, подтверждающими их соответствие требованиям безопасности.

## 5. Медицинское обслуживание

5.1. Для организации и функционирования медицинского пункта ПВР из числа близлежащих медицинских организаций привлекаются врач и средний медперсонал (2—3 человека).

5.2. При наличии медицинского пункта в составе ПВР, его размещают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 $м^2$. Для изоляции заболевших пострадавших используются отдельные помещения или палатки на 2—3 места, проживание в которых здоровых людей и персонала не допускается.

5.3. Во всех случаях возникновения инфекционных заболеваний, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, начальник пункта или иное ответственное лицо обязаны принять меры для устранения их причин и незамедлительно информировать орган, уполномоченный осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия необходимых мер.

5.4. Медицинский персонал ПВР должен осуществлять:

- ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- своевременную изоляцию инфекционных больных;
- немедленное сообщение в территориальные медицинские организации и управления Роспотребнадзора о случаях инфекционных заболеваний;
- контроль за организацией питания (за качеством поступающей продукции, за условиями ее хранения, за соблюдением сроков реализации, технологии приготовления и качеством готовой пищи; за санитарным состоянием и содержанием пищеблока; за качеством мытья посуды);
- контроль за выполнением суточных норм и режима питания, отбором суточной пробы, за организацией питьевого режима;
- ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы;
- организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.5. Первая помощь и медицинская помощь осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Для оказания первой помощи используется аптечка, комплектация которой утверждена приказом Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».

gost.e-ecolog.ru