



БҰЙРЫҚ
31 мая 2017 г.
Астана қаласы

ПРИКАЗ
№ *357*
город Астана

**Об утверждении Санитарных правил
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам здравоохранения»**

В соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения».

2. Признать утратившим силу приказ исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 127 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10713, опубликованный в Информационно-правовой системе «Әділет» от 5 августа 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации» для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

**Министр
здравоохранения
Республики Казахстан**



Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»

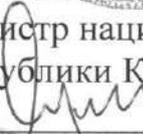
Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан

 Ж. Касымбек

«09» 09 2017 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр национальной экономики
Республики Казахстан

 Т. Сулейменов

2017 года

«СОГЛАСОВАН»

Министр энергетики
Республики Казахстан

 К. Бозумбаев

2017 года

Утверждены
приказом Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от «31» 05 2017 года
№ 357

**Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
здравоохранения»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам здравоохранения.

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство, проектированию и размещению объектов здравоохранения;
- 2) водоснабжению и водоотведению объектов здравоохранения;
- 3) освещению, вентиляции и кондиционированию и теплоснабжению, помещений объектов здравоохранения;
- 4) ремонту и содержанию помещений объектов здравоохранения;
- 5) организации и проведению санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий на объектах здравоохранения;
- 6) сбору, обезвреживанию, хранению медицинских отходов на объектах здравоохранения;
- 7) условиям питания на объектах здравоохранения;
- 8) условиям труда и бытовому обслуживанию персонала.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

- 1) медицинские отходы класса «А» – не отличающиеся по составу от коммунально-бытовых отходов, не обладающие опасными свойствами;
- 2) антисептик – химический антимикробный агент, предназначенный для применения на коже или ткани с целью уничтожения микробов;
- 3) асептическое отделение – помещения для оказания медицинской помощи при отсутствии у больного гнойной инфекции;
- 4) асептический режим – комплекс санитарно-технических и санитарно-гигиенических мероприятий, предотвращающих попадание микробов в рану;

5) медицинские отходы класса «Б» – эпидемиологически опасные медицинские отходы (инфицированные и потенциально инфицированные отходы. Материалы и инструменты, предметы, загрязненные кровью и другими биологическими жидкостями. Патологоанатомические отходы, органические операционные отходы (органы, ткани). Пищевые отходы из инфекционных отделений. Отходы из микробиологических, клинико-диагностических лабораторий, фармацевтических, иммунобиологических производств, работающих с микроорганизмами III-IV групп патогенности. Биологические отходы вивариев. Живые вакцины, непригодные к использованию;

б) бокс – помещение, имеющее отдельный вход для поступления больного извне. В его состав входят: палата, санитарный узел, ванна и шлюз;

7) медицинские отходы класса «В» – чрезвычайно эпидемиологически опасные медицинские отходы (материалы, контактировавшие с больными особо опасными и карантинными инфекционными болезнями, которые могут привести к возникновению чрезвычайной ситуаций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и требуют проведения мероприятий по санитарной охране территории. Отходы лабораторий, фармацевтических и иммунобиологических производств, работающих с микроорганизмами I-II групп патогенности. Отходы от пациентов с анаэробной инфекцией и от больных туберкулезом. Отходы микробиологических лабораторий, осуществляющих работу с возбудителями туберкулеза);

8) медицинские отходы класса «Г» – токсикологически опасные медицинские отходы (лекарственные, в том числе цитостатики, диагностические, дезинфицирующие средства, не подлежащие использованию. Ртутьсодержащие предметы, приборы и оборудования. Отходы сырья и продукции фармацевтических производств. Отходы от эксплуатации оборудования, транспорта, систем освещения);

9) медицинские отходы класса «Д» – радиоактивные медицинские отходы (содержащие радиоактивные вещества в количестве и концентрации, которые превышают регламентированные для радиоактивных веществ значения, установленные законодательством Республики Казахстан в области использования атомной энергии);

10) объекты здравоохранения – объекты, на которых осуществляют свою деятельность организации здравоохранения и физические лица, занимающиеся медицинской практикой в области здравоохранения;

11) организация здравоохранения – юридическое лицо, осуществляющее деятельность в области здравоохранения;

12) индивидуальная родильная палата или палата совместного пребывания – оборудованное помещение с санузлом для проведения родов для одной роженицы, в которой родильница с новорожденным находятся до выписки из стационара;

13) средства индивидуальной защиты (далее – СИЗ) – средства,

используемые работником для предотвращения или уменьшения воздействия вредных и опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнения;

14) передвижной медицинский объект – мобильный консультативно-диагностический объект, размещенный на базе транспортных средств (автомобильный, железнодорожный, морской, речной, авиационный) с оборудованием и местами для медицинского персонала;

15) медицинские отходы – отходы, образующиеся в процессе оказания медицинских услуг и проведения медицинских манипуляций;

16) обезвреживание медицинских отходов – уменьшение или устранение опасных свойств отходов путем механической, физико-химической или биологической обработки;

17) специальная установка по обезвреживанию медицинских отходов – специализированное технологическое оборудование, предназначенное для обезвреживания медицинских отходов, использующее сжигание, автоклавирование, микроволновую обработку, плазменную обработку и другие методы обезвреживания;

18) контейнер для безопасного сбора и утилизации медицинских отходов (далее – КБСУ) – водонепроницаемые и не прокалываемые одноразовые емкости для сбора и безопасной утилизации острых и колющих медицинских отходов;

19) санитарная одежда – производственная одежда для защиты предметов труда от работающих и работающих от общих производственных загрязнений;

20) санитарно-противоэпидемический режим – комплекс мероприятий по предупреждению и не распространению на объектах здравоохранения инфекционных и паразитарных заболеваний;

21) селитебная территория – часть территории населенного пункта, предназначенная для размещения жилой, общественной (общественно-деловой) и рекреационной зон, а также отдельных частей инженерной и транспортной инфраструктур, других объектов, размещение и деятельность которых не оказывает воздействия, требующего специальных санитарно-защитных зон;

22) шлюз – часть помещения между палатой, отделением и общим коридором, устраняющее возможность проникания воздуха из одного помещения в другое посредством вентиляционной системы и размещенное между помещениями с различными уровнями загрязнения воздуха.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию и размещению объектов здравоохранения

4. Выбор земельного участка под строительство, проектирование






объектов здравоохранения определяется заданием на проектирование в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

5. При проектировании инфекционных больниц, отделении предусматриваются:

1) приемное отделение, где необходимо иметь не менее двух смотровых кабинетов или боксов;

2) изолированные отделения для госпитализации больных с воздушно-капельными, кишечными, вирусными инфекциями, особо опасными и карантинными инфекциями;

3) диагностическое отделение (диагностические палаты);

4) лаборатории.

6. При проектировании в смотровом боксе инфекционной больницы предусматривается самостоятельный изолированный наружный вход.

7. При проектировании перинатальных центров, родильных домов необходимо предусмотреть послеродовые палаты вместимостью не более двух материнских коек. В перинатальном центре предусматриваются отделения для проведения реанимационных мероприятий и интенсивной терапии новорожденным.

8. Состав и площади отделений экстракорпорального оплодотворения определяется технологическим процессом и мощностью учреждения.

9. При расположении операционных друг над другом септические операционные размещаются выше асептических.

Операционные блоки (отделения) предусматриваются непроходными. Вход для медицинского персонала предусматриваются через санитарные пропускники, для больных через шлюзы.

10. Асептические отделения (блоки) включают: палаты с туалетом, ванной или душем, процедурную, кабинет врача, помещения хранения стерильного материала и другие помещения в зависимости от профиля отделения.

11. Санитарные пропускники для персонала проектируются в составе трех смежных помещений. Первое помещение оборудуется душем, санитарным узлом. Второе помещение используется для надевания чистых хирургических костюмов, обуви, бахил. Третье помещение предназначено для смены и сбора использованного белья.

12. В центрах амбулаторной, пластической и эстетической хирургии, объектах дермато-косметологии, амбулаторно-поликлинических организациях, предусматриваются малые операционные залы с минимальным набором

помещений – операционная, предоперационная, санитарный пропускник, шлюз при входе в операционную для пациентов и послеоперационная палата. Санитарный пропускник проектируется в составе одного помещения, которое оборудуется душем с обеспечением условий для хранения чистого и сбора грязного белья персонала.

В малые операционные залы пациент поступает через шлюз, персонал – через предоперационную.

13. Проектирование кабинетов магнитно-резонансной томографии, лучевой диагностики и терапии, а также гигиенические нормирования значения допустимой мощности эффективной дозы осуществляются в соответствии с требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – документы нормирования) и государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства.

14. Психиатрические, туберкулезные наркологические размещаются в пригородной зоне или окраинных районах, по возможности в зеленых массивах, с соблюдением разрывов от селитебной территории.

15. В жилых зданиях допускается размещение объектов здравоохранения оказывающие амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью не более 100 посещений в смену, в том числе с дневными стационарами, центры амбулаторной хирургии (пребыванием пациентов не более 5 суток), при наличии отдельного входа.

16. Не допускается размещение в жилом здании стационаров с круглосуточным пребыванием пациентов, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 15 настоящих Санитарных правил.

17. Не размещаются в цокольных и подвальных этажах зданий приемные и палатные отделения для больных, операционные, перевязочные, процедурные, манипуляционные, родовые, стоматологические кабинеты, центральные стерилизационные отделения, кабинеты электро-светолечения, мастерские, склады для ядовитых, сильнодействующих, легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и водоотведению объектов здравоохранения

18. На объектах здравоохранения предусматриваются централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение и водоотведение.

19. При отсутствии централизованной системы водоснабжения на объекте здравоохранения используется вода из нецентрализованных источников

водоснабжения (скважины) или привозная вода, соответствующая документам нормирования. Подвоз воды осуществляется специальным транспортным средством. Хранение воды осуществляется в специальных промаркированных емкостях.

20. Во всех кабинетах приема врачей, палатах, вспомогательных помещениях (комната персонала, сестры-хозяйки, сбора грязного белья, санитарных комнатах, санитарных узлах) предусматривается установка раковин с подводкой холодной и горячей воды.

Предоперационные, перевязочные, процедурные, манипуляционные, прививочные кабинеты, реанимационные залы и палаты, родовые залы, шлюзы боксов, полубоксов, посты медицинских сестер при палатах новорожденных, требующие особого режима, следует оборудовать раковинами с подводкой холодной и горячей воды с установкой локтевых и бесконтактных кранов со смесителями.

21. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в предоперационных и родовых залах, процедурных, перевязочных, прививочных кабинетах, стерилизационных, реанимационных и отделениях новорожденных и детей до одного года, приемных отделениях, санитарно-бытовых комнатах, моечных, буфетах, раздаточных, пищеблоках, прачечных устанавливаются водонагреватели непрерывного действия.

22. При размещении объекта в не имеющих или частично централизованной сети водоотведения населенных пунктах предусматривается устройство местной системы водоотведения. Прием сточных вод осуществляется в подземную водонепроницаемую емкость. Емкость для приема сточных вод оснащается крышкой, размещается в хозяйственной зоне и очищается по мере заполнения.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, вентиляции и кондиционированию и теплоснабжению, помещений объектов здравоохранения

23. В помещениях объектов здравоохранения предусматривается естественное и искусственное освещение.

Окна, ориентированные на южные румбы горизонта оборудуются солнцезащитными устройствами.

Освещение «вторым светом» или только искусственное освещение допускается в помещениях, правилами эксплуатации в которых не требуется естественного освещения.

24. Естественная и искусственная освещенность помещений объектов здравоохранения определяется параметрами в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

25. Оптимальные условия микроклимата и воздушной среды в помещениях объектов здравоохранения обеспечиваются системами вентиляции, кондиционирования и отопления. Приточно-вытяжные системы вентиляции обслуживают группы помещений в соответствии с классом чистоты.

26. Здания объектов здравоохранения, в которых оказываются стационарная и амбулаторно-поликлиническая помощь рассчитанные на 150 и более посещений в смену, следует оборудовать системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Для объектов здравоохранения менее 150 посещений в смену предусматривается установка приборов кондиционирования воздуха с бактерицидными фильтрами в асептических помещениях.

В инфекционных стационарах (отделениях) в том числе в противотуберкулезных, в каждом боксе и полубоксе в палатной секции устанавливается отдельная вытяжная система вентиляции с гравитационным побуждением. При отсутствии в инфекционных отделениях приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, оборудуется естественная вентиляция с оснащением каждого бокса и полубокса экранированными бактерицидными облучателями, позволяющими использовать в присутствии людей.

Во всех помещениях, кроме операционных, помимо приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, предусматривается естественная вентиляция.

27. Воздух, подаваемый в операционные, наркозные, родовые, реанимационные, послеоперационные палаты, палаты интенсивной терапии, в палаты для больных с ожогами кожи и онкогематологических больных с иммунодефицитом, обеззараживается с помощью бактерицидных воздушных фильтров с высокой степенью очистки (не менее 95 %). В операционных, палатах интенсивной терапии, реанимации, родовых, процедурных, лабораториях, помещениях, в которых эксплуатация медицинского оборудования сопровождается выделением в воздух вредных веществ, предусматривается устройство местных отсосов или установка вытяжных шкафов.

28. Кратность воздухообмена выбирается исходя из расчетов обеспечения заданной чистоты и поддержания газового состава воздуха. Относительная влажность воздуха не более 60 %, скорость движения воздуха не более 0,15 метров в секунду.

29. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности. Внутренняя поверхность воздуховодов приточно-вытяжной вентиляции (кондиционирования) исключают вынос в помещения частиц материала воздуховода, защитного покрытия и выполняется из материалов не

обладающих сорбирующими свойствами.

30. Оборудование систем вентиляции размещается в специальных помещениях, отдельных для приточных и вытяжных систем, не примыкающих по вертикали и горизонтали к кабинетам врачей, операционным, палатам, помещениям постоянного пребывания людей.

31. В помещениях устанавливается вытяжная вентиляция с однократным воздухообменом, приточная вентиляция с двухкратным воздухообменом.

32. В асептических помещениях осуществляется скрытая прокладка воздуховодов, трубопроводов, арматуры.

33. На объектах здравоохранения, оказывающих стационарную помощь и амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью 150 и более посещений в смену, вытяжная вентиляция с механическим побуждением без устройства организованного притока оборудуется в душевых, туалетах, санитарных комнатах, помещениях для грязного белья, временного хранения отходов и кладовых для дезинфекционных средств.

34. В противотуберкулезных организациях (отделениях):

1) система вентиляции должна обеспечивать не менее чем шестикратный воздухообмен в час в палатах и двенадцатикратный в помещениях для выполнения аэрозольобразующих процедур (комната сбора мокроты, бронхоскопии), с балансированной подачей, не допуская возникновения застойных зон;

2) не используются рекуператоры роторного или пластинчатого типа;

3) вытяжные установки, обслуживающие зоны высокого риска и шкафы биологической безопасности 1-2 класса, оборудуются устройствами для обеззараживания воздуха с применением НЕРА-фильтров или бактерицидного ультрафиолетового облучения достаточной интенсивности;

4) не допускается объединение поэтажных сетей одним вертикальным коллектором;

5) оборудование для подачи и удаления воздуха располагается на противоположных стенах;

6) все двери помещений и шлюзов оборудуются устройствами для автоматического закрывания, двери палат и боксов (в нижней части полотна) вентиляционными решетками для притока воздуха;

7) вытяжная вентиляция из отделений для больных с множественной лекарственной устойчивостью микобактерий устраивается отдельно из каждой палаты с механическим побуждением и дополнительно с гравитационным побуждением с установкой дефлектора. Приточная вентиляция в данных отделениях предусматривается с механическим побуждением и подачей воздуха в коридор;

8) лестничные клетки, шахты лифтов, стволы подъемников, оборудуются автономной приточно-вытяжной вентиляцией с преобладанием вытяжки.

9) система приточно-вытяжной вентиляции должна эксплуатироваться

круглосуточно.

35. Профилактический осмотр, ремонт систем вентиляции и кондиционирования, очистка и дезинфекция проводится согласно утвержденному графику учреждения.

36. На объектах здравоохранения приказом руководителя назначается лицо, ответственное за эксплуатацию систем вентиляции и кондиционирования воздуха, выполнение графика планово-профилактического ремонта вентиляционных систем

37. Самостоятельные системы приточно-вытяжной вентиляции с обогревом и кондиционированием воздуха предусматриваются для помещений: операционных блоков, реанимационных залов и палат интенсивной терапии (отдельно для септических и асептических отделений), родовых залов (родовых палат), палат новорожденных, онкогематологических, диализных, ожоговых отделений перевязочных, отдельных палатных секций, забора мокроты, бактериологической лаборатории, эндоскопии, рентгеновских кабинетов, кроме стоматологических поликлиник (кабинетов) с дентальными аппаратами и пантомографами, работающими с высокочувствительным приемником изображения (без фотолаборатории), и дентальными аппаратами с цифровой обработкой изображения, рабочей нагрузкой, не превышающей 40 (мА*мин)/неделю.

38. Кондиционирование воздуха допускается в операционных, наркозных, родовых, послеоперационных палатах, палатах интенсивной терапии, онкогематологических больных, больных синдромом приобретенного иммунодефицита, с ожогами кожи, реанимационных, в палатах для новорожденных детей, грудных, недоношенных, травмированных детей. Кондиционирование воздуха не предусматривается в палатах полностью оборудованных кювезами.

39. Здания объектов здравоохранения оборудуются системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.

40. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.

41. В родильной палате обеспечивается температура воздуха не менее +25 °С. При преждевременных родах, температура воздуха в родильном зале обеспечивается не менее +28 °С.

42. В палате для недоношенных детей температура воздуха обеспечивается +25 °С – +28 °С.

43. Температура, кратность воздухообмена, категория по чистоте в помещениях, в том числе дневного стационара объектов здравоохранения определяются параметрами, установленными в приложении 2 к настоящим

Санитарным правилам.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту, содержанию помещений объектов здравоохранения

44. В период проведения капитального ремонта функционирование помещений объектов здравоохранения прекращается.

45. Допускается проведение текущего ремонта при обеспечении надежной изоляции функционирующих помещений от ремонтируемых.

46. Устранение текущих дефектов проводится незамедлительно.

47. В помещениях объектов здравоохранения с влажным режимом работы, подвергающихся влажной текущей дезинфекции (операционные, перевязочные, родовые, предоперационные, наркозные, процедурные, манипуляционные, прививочные кабинеты, помещения стационара для больных туберкулезом с множественной лекарственной устойчивостью микобактерий, комнаты сбора мокроты, а также ванны, душевые, санитарные узлы, клизменные, помещения для хранения и разборки грязного белья, помещений хирургического профиля) для внутренней отделки используются влагостойкий материал.

48. В инфекционных и противотуберкулезных отделениях неприменяются подвесные потолки.

49. В организациях охраны материнства и детства, хирургических и инфекционных стационарах при входе в каждое отделение устанавливаются локтевые дозаторы с антисептиком для обработки рук.

50. Мебель, оборудование, средства малой механизации и уборочный инвентарь объектов здравоохранения применяются из материалов, устойчивых к моющим средствам и средствам дезинфекции.

51. На объектах здравоохранения не допускается:

1) использование неисправных средств малой механизации, оборудования, устройств;

2) использование наркозных и дыхательных аппаратов с нарушенной герметизацией системы подачи газов.

52. Влажная уборка (пола, мебели, оборудования, подоконников, дверей) проводится не менее двух раз в сутки, в операционных между операциями, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

53. Уборочный инвентарь (ведра, тазы, ветошь, швабры) маркируется с указанием помещений и видов уборочных работ, используется строго по назначению и дезинфицируется после применения.

Санитарные комнаты оборудуются конструкциями для сушки уборочного инвентаря. На объектах здравоохранения, оказывающих амбулаторно-

поликлиническую помощь мощностью не более 25 посещений в смену, допускается хранение уборочного инвентаря в санитарных узлах и подсобных помещениях при наличии полок для хранения.

Допускается применение новых технологий при очистке помещений с соблюдением эпидемиологических и дезинфицирующих режимов.

54. Генеральная уборка помещений объектов здравоохранения проводится:

1) в помещениях операционного блока, малых операционных, ЦСО, стерилизационных, в родильном зале, родильных палатах, перевязочных, манипуляционных, смотровых, прививочных, процедурных, стоматологических кабинетах хирургического профиля, в помещениях молочной комнаты не реже одного раза в семь календарных дней;

2) в палатах для пациентов с ожогами, в палатах для пациентов с инфекционными заболеваниями, гнойно-септическими инфекциями, туберкулезом, в асептических палатах после одномоментной выписки пациентов, а также при смерти больного;

3) в других помещениях объектов здравоохранения проводится не реже одного раза в месяц.

55. При проведении генеральной уборки помещений объектов здравоохранения необходимо соблюдать следующие требования:

1) работники используют специально выделенную санитарную одежду и используют средства индивидуальной защиты (далее – СИЗ);

2) уборка проводится с использованием одноразовых салфеток или многоразовой продезинфицированной ветоши;

3) влажная уборка поверхностей проводится растворами моющих средств в последовательности: потолок, окна и подоконники, стены и двери – сверху вниз, оборудование, пол – от дальней стены к выходу, туалет убирается в последнюю очередь;

4) смывание нанесенных моющих средств осуществляется водой, с использованием одноразовых салфеток или многоразовой ветоши;

5) дезинфекция стен, подоконников, пола, оборудования, мебели проводится химическими средствами дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применению;

6) смена санитарной одежды и защитных перчаток на чистые проводится работниками перед этапом смывания нанесенных химических средств дезинфекции;

7) смывание химических средств дезинфекции проводится водой с использованием ветоши. Смывание можно не проводить, если дезинфекция проводится химическими средствами дезинфекции, не требующими процедуры смывания после применения;

8) после проведения генеральной уборки помещений проводится дезинфекция, очистка и сушка уборочного инвентаря;

9) после окончания уборки включают бактерицидные облучатели на расчетное время в соответствии с инструкцией.

56. В перевязочных, родильных залах, палатах реанимации, палатах новорожденных, недоношенных детей и детей до одного года, процедурных, прививочных, стоматологических кабинетах, инфекционных боксах, помещениях с асептическим режимом после каждой текущей уборки включаются бактерицидные облучатели с последующим проветриванием помещений, кроме операционных. Расчетное время кварцевания определяется в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования.

57. Неэкранированные передвижные бактерицидные облучатели устанавливаются из расчета мощности 2,0-2,5 ватт на один метр кубический помещения.

58. В противотуберкулезных стационарах и организациях сети первичной медико-санитарной помощи применяются экранированные бактерицидные облучатели и непрерывно используются в присутствии людей в местах с недостаточной вентиляцией, где концентрируются источники воздушно-капельных инфекций (коридоры; комнаты для процедур, сопровождающихся с повышенным выделением аэрозоля, секционные залы патоморфологических лабораторий, операционные залы для хирургических операций и тому подобные помещения).

Экранированные бактерицидные облучатели устанавливаются из расчета одна лампа мощностью 30 Ватт на 20 кв. м по полу и на высоте не менее 2,20 м от пола при условии не направленного излучения на находящихся в помещении людей. При этом уровень ультрафиолетового излучения в верхней части помещения на расстоянии 1 м от лампы должен составлять в пределах 100-300 микроВатт/кв. см и не более 0,2 микроВатт /кв. см в зоне преимущественного пребывания людей.

59. При применении других установок для обеззараживания воздуха расчет проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Работа открытого бактерицидного облучателя сопровождается табло «Не входить, включен бактерицидный облучатель!» на казахском и русском языках.

60. К бельевому режиму на объектах здравоохранения предъявляются следующие требования:

- 1) объекты обеспечиваются постельным бельем, пеленками, полотенцами;
- 2) в операционных, родильных залах, помещениях с асептическим режимом используется стерильное или одноразовое белье;
- 3) смена белья больным проводится один раз в семь календарных дней и по мере загрязнения;
- 4) смена постельного белья родильницам проводится каждые три календарные дни и по мере загрязнения;
- 5) в приемных отделениях стационаров выделяется помещение для временного хранения верхней одежды больных.

61. Сбор использованного белья осуществляется в плотную специальную тару (клеенчатые, полиэтиленовые мешки, оборудованные бельевые тележки). Разборка грязного белья в отделениях не допускается.

Временное хранение (не более двенадцати часов) грязного белья в отделениях осуществляется в санитарных комнатах, специально отведенных для этой цели помещениях в закрытой таре (металлических, пластмассовых бачках), легко поддающихся мойке и дезинфекции. Для работы с грязным бельем персонал обеспечивается сменной санитарной одеждой.

62. Белье инфекционных, гнойно-хирургических и патологоанатомических отделений перед стиркой подвергается дезинфекции.

63. Стирка белья проводится в прачечных, независимо от формы собственности, при условии выделения специальных технологических линий, исключающих возможность контакта белья с внебольничным бельем.

Самостоятельные прачечные обязательны при родильных домах, детских, инфекционных и специализированных больницах.

64. На объектах здравоохранения, оказывающих амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью не более 100 посещений в смену допускается мини-прачечная в составе не менее двух смежных помещений (одно – для сбора и стирки, другое – для сушки и глажения) с устройством стиральной машины - автомат.

На объектах здравоохранения, оказывающих амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью менее 25 посещений в смену допускается совмещать сбор, стирку, сушку и глажение в подсобных помещениях.

65. В стационарах предусматривают дезинфекционное отделение (состав и площади определяются мощностью стационара). При отсутствии собственного дезинфекционного отделения дезинфекция постельных принадлежностей проводится в организациях, имеющих дезинфекционные камеры.

66. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) на объектах здравоохранения подвергаются обеззараживанию методом камерной дезинфекции в следующих случаях:

1) после выписки или перевода пациента из хирургических, травматологических, онкологических, гематологических, ожоговых отделений, отделений для беременных и рожениц, отделений для детей, инфекционных, противотуберкулезных, дерматовенерологических отделений;

2) по эпидемическим показаниям;

3) при загрязнении постельных принадлежностей биоматериалом;

4) после смерти пациента.

Матрацы и подушки, находящиеся в наглухо зашитых гигиенических чехлах, обеззараживаются путем протирания или орошения чехлов химическими средствами дезинфекции.

67. Транспортировка чистого и грязного белья осуществляется в упакованном виде в закрытой маркированной таре («чистое», «грязное» белье).
Чистое белье хранится в специально выделенных помещениях на стеллажах, в шкафах на полках.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию отделений хирургического профиля

68. В операционном блоке (отделении) предусматриваются зоны:

- 1) «стерильная» (оперирующий и ассистирующий хирурги, операционная медсестра),
- 2) «чистая» (анестезиологи, младший и технический персонал, доставки больного, с чистого белья, медикаментов),
- 3) «грязная» (удаление медицинских отходов, использованного белья, перевязочного материала).

Для малых операционных предусматриваются следующие зоны:

- 1) «стерильная» через санпропускник (оперирующий и ассистирующий хирурги, анестезиологи, операционная медсестра, чистое стерильное белье),
- 2) «чистая» (младший и технический персонал, доставки больного, медикаментов).

После окончания операции удаление медицинских отходов, использованного белья допускается через шлюз.

69. В хирургических отделениях предусматриваются не менее 2 перевязочных. Перевязки имеющим гнойное отделяемое, проводят в септической перевязочной, при ее отсутствии, в асептической перевязочной после перевязок пациентов, не имеющих гнойного отделяемого.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию объектов дермато-косметологии, пластической и эстетической хирургии

70. На объектах дермато-косметологии, использующих местную анестезию, а также манипуляции по коррекции функциональных морщин, локального гипергидроза, с использованием препаратов на основе ботулотоксина, проводятся в процедурный или манипуляционный кабинетах.

71. На объектах пластической эстетической хирургии, хирургические процедуры, с использованием препаратов на основе ботулотоксина, проводятся в операционных или малых операционных за исключением коррекции функциональных морщин, локального гипергидроза.

72. Внутренняя отделка, инженерное обеспечение и оборудование процедурных и манипуляционных, используемых для оказания медицинских услуг по дермато-косметологии, операционных и малых операционных, используемых для оказания услуг по пластической и эстетической хирургии должны соответствовать требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами.

73. Процедурные и манипуляционные кабинеты, используемые для коррекции функциональных морщин, локального гипергидроза, с использованием препаратов на основе ботулотоксина дополнительно обеспечиваются холодильным оборудованием для хранения используемых препаратов.

74. Хранение препаратов на основе ботулотоксина проводится в условиях, исключающих доступ посторонних лиц, на отдельной полке холодильника, в отдельной промаркированной таре (заводской упаковке), с учетом температурных условий и иных ограничений, установленных их производителем.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию перинатальных центров, акушерских стационаров

75. В приемных гинекологического, родильного отделений и приемном отделении детского стационара оборудуются санитарные пропускники для персонала с гардеробной и душевыми.

76. Палаты послеродового отделения заполняются циклично, не более трех календарных дней пребывания.

77. В палате совместного пребывания матери и ребенка устанавливаются индивидуальные детские кроватки и пеленальный стол для новорожденных.

78. Отделения патологии новорожденных и выхаживания предусматриваются только в составе перинатальных центров и детских стационаров, при соответствующей планировочной изоляции.

79. Индивидуальная родильная палата обеспечивается жидким мылом, антисептиком, одноразовым полотенцем, наглядным настенным пособием по технике мытья рук, коврик, мячом, шведской стенкой. Допускается свободный интерьер в палатах при условии использования предметов, подвергающихся влажной обработке, использование личной чистой одежды для матери и ребенка.

80. Оказание медицинской помощи новорожденным, детям грудного и раннего возраста с инфекционной патологией осуществляется в отделениях для детей в специально выделенных, отдельных боксированных помещениях.

81. Боксированные помещения заполняются с учетом цикличности, возраста ребенка и его патологии;

82. В отделениях второго этапа выхаживания и отделений для детей до 3 лет предусматриваются палаты для совместного круглосуточного пребывания матерей, фильтр для их профилактического осмотра и переодевания;

83. В составе детского отделения предусматривается не менее 2-х помещений для приготовления, розлива детских смесей и помещение для обработки посуды. Сухие молочные смеси после вскрытия упаковки маркируются с указанием даты и времени вскрытия.

84. В детских отделениях предусматривается столовая для детей старше трех лет.

85. В детских отделениях применяются игрушки, изготовленные из материалов, позволяющих проведение дезинфекции физическим или химическим способами. Для дезинфекции игрушек используются специально выделенные и промаркированные емкости.

86. Уборка и дезинфекция кузезов, инкубаторов для детей проводятся медицинским работником с учетом рекомендаций завода-изготовителя, в специально выделенном помещении.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию объектов службы крови

87. На объектах службы крови обеспечивается соответствие помещений следующим требованиям:

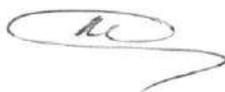
- 1) рабочие зоны, не должны быть проходными;
- 2) в производственных помещениях для приготовления и хранения продуктов крови и в лабораторных помещениях обеспечивается санкционированный доступ.

88. В помещениях влажная уборка (пола, мебели, оборудования, подоконников, дверей) проводится не менее двух раз в смену, перед началом работы с использованием моющих средств, после окончания работы с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан.

89. Рабочие зоны обеспечиваются раковинами для мытья рук, дозаторами с жидким мылом и раствором антисептика, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

90. Обеспечивается раздельное хранение различных категорий продуктов крови и материалов:

- 1) заготовленной цельной крови и ее компонентов;
- 2) промежуточных продуктов крови;
- 3) продуктов крови на временном карантине (до получения результатов испытаний качества);



4) готовых продуктов крови, предназначенных для медицинского применения;

5) продуктов крови не подлежащих выдаче для медицинского применения.

При отсутствии условий отдельного хранения выделяются специально маркированные зоны помещений, стеллажи, холодильники, контейнеры.

91. На всех этапах производства, хранения и транспортировки продуктов крови обеспечиваются условия «холодовой цепи»:

1) холодильное оборудование, термоконтейнеры и/или авторефрижераторы, поддерживающие установленный температурный режим для хранения и транспортировки, а так же постоянное наблюдение за соблюдением температурного режима на всех этапах;

2) упаковка, препятствующая физическому повреждению и минимизирующая риск микробиологического загрязнения продуктов крови;

3) постоянное наблюдение за соблюдением температурного режима на всех этапах.

92. Для хранения продуктов крови применяется холодильное оборудование, снабженное замками или устройствами ограничения доступа.

93. В помещениях, используемых для выездных донорских сессий, обеспечивается поточность рабочих процедур, достаточная вентиляция, электрооснащение, освещенность, санкционированное хранение продуктов крови. Пригодность предполагаемых внешних помещений определяется до начала донорской сессии.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию инфекционных больниц и отделений

94. Приемное отделение инфекционных стационаров обеспечивается:

1) запасом чистых мешков (из плотной ткани) для укладки в них одежды и белья больных и для их хранения до отправки в дезинфекционную камеру;

2) емкостями для сбора рвотных масс и испражнений;

3) отдельным уборочным инвентарем для уборки помещения, санитарных узлов;

4) моющими, дезинфицирующими и дезинсекционными средствами;

5) стерильной лабораторной посудой для забора материала для исследований;

6) экранированными бактерицидными ультрафиолетовыми облучателями, позволяющими обеззараживать в присутствии людей;

7) халатами, косынками, респираторами для работающего медицинского персонала;

8) противопедикулезными укладками;

9) комплектами защитных костюмов первого типа.

95. Санитарная обработка больного проводится в приемном отделении. В случаях поступления больного в бокс или полубокс санитарная обработка проводится непосредственно в этих помещениях.

96. Отделения для госпитализации больных с воздушно-капельными, особо опасными и карантинными инфекциями и диагностическое отделение (диагностические палаты) должны быть полностью боксированными. В остальных отделениях боксы и полубоксы должны составлять не менее 30 % от общего числа палат.

97. Работа отделений организуется по принципу оказания медицинской помощи и обслуживания пациентов в палате.

98. Вход персонала в боксы предусматривается из неинфекционного «условно чистого» коридора через шлюзы, в которых проводится смена санитарной одежды, мытье и дезинфекция рук.

99. В боксах инфекционных отделений предусматриваются остекленные проемы из шлюзов в палаты, передаточные шкафы для доставки из шлюза в палату пищи, лекарственных средств и белья. В боксированных палатах передаточные шкафы предусматриваются из коридора в палату. Прием пищи больными осуществляется в палате.

100. Заполнение боксов осуществляется с учетом цикличности, нозологических форм и особенностей клинического течения отдельных форм инфекционных заболеваний.

101. Больных с кишечными инфекциями обеспечивают индивидуальными промаркированными горшками, маркировка которых должна соответствовать номеру кровати больного. Выделения больного обеззараживаются.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных организаций

102. На территории противотуберкулезных организациях предусматриваются отдельные прогулочные площадки для больных в соответствии с эпидемиологическим статусом.

103. В противотуберкулезных организациях предусматривается приемное отделение, с не менее двумя смотровыми кабинетами или боксами.

В противотуберкулезных организациях обеспечивается отдельная госпитализация больных в соответствии с результатами микроскопии мазков мокроты, теста на лекарственную чувствительность и назначенным режимом лечения (далее – эпидемиологическим статусом) по следующим профильным отделениям:

1) отделение для больных бактериовыделителей с сохраненной

чувствительностью к рифампицину;

2) отделение для больных без бактериовыделения с сохраненной чувствительностью к рифампицину;

3) отделение для больных с множественной лекарственной устойчивостью;

4) отделение для больных с широкой лекарственной устойчивостью;

5) отделение для больных с хроническим туберкулезом с бактериовыделением, не получающим специфического лечения;

6) отделение для принудительного лечения.

104. Каждое отделение для лечения больных с бактериовыделением зонировано в соответствии с эпидемиологическим статусом. Больные с бактериовыделением с неизвестным статусом лекарственной чувствительности содержатся в одноместных палатах с отдельным санитарным узлом и душем до получения результатов теста на лекарственную чувствительность.

105. В отделении для принудительного лечения обеспечивается раздельная госпитализация больных туберкулезом в зависимости от лекарственной чувствительности.

106. Больные хроническими формами туберкулеза с постоянным бацилловыделением, нуждающиеся в симптоматическом лечении, подлежат изоляции в специализированных организациях или отделениях при противотуберкулезных организациях до периода абациллирования.

107. В противотуберкулезных организациях выделяются отдельные кабинеты для амбулаторного приема больных, выделяющих мульти- (поли-) резистентные штаммы.

108. В противотуберкулезных организациях соблюдается цикличность заполнения палат в течение четырнадцати календарных дней.

109. Здание противотуберкулезных стационаров разделяются на «чистую» и «грязную» зоны, с устройством шлюза между ними, снабженного системой механической вентиляции, устройствами по обеззараживанию воздуха, раковиной для мытья рук.

В «чистой» зоне палаты для больных и процедурные помещения не размещаются.

110. В каждом отделении, в организациях первичной медико-санитарной помощи, объектах оказывающие амбулаторную и стационарную помощь выделяется комната для сбора мокроты.

Комната сбора мокроты оснащается бактерицидным облучателем, раковиной для мытья рук с дозатором с антисептическим мылом и раствором антисептика, емкостями с дезинфицирующим раствором, емкостями для чистых контейнеров и контейнеров с мокротой (биксы, металлические ящики с ручками из оцинкованной или нержавеющей стали), оборудуется локальной системой вентиляции с кратностью воздухообмена помещений не менее двенадцатикратным воздухообменом в час.

111. Пациенты с кашлем, с выделением микобактерий и пациенты с выделением лекарственно-устойчивых форм микобактерий используют хирургические маски:

- 1) при общении с медицинскими работниками и посетителями;
- 2) при перемещении по территории других отделений и административных зданий.

112. Используемые средства ухода за пациентами, белье, постельные принадлежности, мебель, оборудование перед выносом из отделения противотуберкулезной организаций (для использования в других отделениях, списания, утилизации) подлежат обязательной дезинфекции.

113. В туберкулезных больницах посещение пациентов посетителями в палатах, самовольное перемещение пациентов из палаты в палату, самовольное перемещение пациентов вне отделений запрещается.

114. Прием пищи больных с выделением микобактерии туберкулеза осуществляется в палатах.

115. В бактериологической лаборатории противотуберкулезных организаций (отделений) для выполнения бактериоскопических исследований предусматриваются три отдельных секции:

- 1) для приготовления и окрашивания мазков;
- 2) для бактериоскопии;
- 3) для регистрации и хранения препаратов.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию физиокабинетов

116. Изолированные кабины в детских отделениях (кабинетах) не предусматриваются, все процедуры проводятся в присутствии медицинской сестры.

117. Аппараты с дистанционным управлением и аппараты мощностью выше 50 ватт размещаются в изолированных помещениях или кабинах, экранированных металлизированной тканью (с микропроводом).

118. Физиотерапевтическая аппаратура устанавливается в изолированных кабинах, свободных от заземления (изоляция от стен и пола).

119. Аппараты для проведения УВЧ- и СВЧ-терапии с дистанционным и с универсальным расположением конденсаторных пластин излучателей требуют организации специально выделенных помещений либо кабин, экранированных тканью с микропроводом.

120. Лазерные установки 3 и 4 класса опасности размещаются в отдельных помещениях. Стены изготавливаются из негорючих материалов с матовой поверхностью. Двери помещений закрываются на внутренние замки с блокирующими устройствами, исключающими доступ в помещение во время

работы лазеров. На двери размещают знак лазерной опасности и автоматически включающееся световое табло «Опасно, работает лазер!» на государственном и русском языках.

121. Лазерные установки 1 и 2 класса опасности разрешается размещать в общих помещениях.

122. Кабинет электросна располагается в непроходной зоне, с учетом ориентации окон в тихую зону, в условиях звукоизоляции. При кабинете предусматривается проходная аппаратная со смотровым окном для наблюдения.

123. Помещение групповой ингаляции изолируется от остальных помещений.

Компрессор к индивидуальным ингаляционным аппаратам размещаются с ними или в соседнем помещении. Компрессоры для ингаляционных установок на несколько процедурных мест допускают размещать в подвальном или в полуподвальном этаже.

124. В ингалятории предусматривается самостоятельная приточно-вытяжная вентиляция. В индивидуальной ингалятории необходимо обеспечивать четырехкратный воздухообмен в час, в групповой ингалятории десятикратный воздухообмен в час.

125. Отделения физиотерапии подразделяются на «сухую» зону (кабинеты электро-, свето-, теплолечения) и «влажную» зону (водолечение, грязелечение). Для проведения процедур по каждому виду лечения оборудуются отдельные помещения. Допускается размещение оборудования для электролечения и светолечения в одном помещении.

126. Для каждого пациента используется индивидуальное, многоразовое, либо одноразовое белье. При проведении процедур медицинский персонал использует одноразовые перчатки.

Параграф 8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию централизованных стерилизационных отделений

127. Помещения централизованных стерилизационных отделений разделяются на три зоны:

1) «грязная» (прием грязного материала, сортировка, закладка в дезинфекционно-моечную машину);

2) «чистая» (выгрузка из дезинфекционно-моечной машины очищенного, продезинфицированного и просушенного материала, упаковка, закладка в стерилизатор). Для упаковки медицинского белья предусматривается отдельное помещение;

3) «стерильная» (поступление стерильного материала из стерилизаторов и его хранение).

Вход в помещение «чистой» и «стерильной» зон осуществляется через санитарный пропускник.

128. При использовании в работе медицинского инструментария многократного использования, предусматривается моечно-стерилизационное отделение.

Стерилизующее оборудование устанавливается в соответствии с его инструкцией по эксплуатации.

129. Организация и проведение дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации и хранения изделий медицинского назначения проводится в соответствии с документами нормирования.

Параграф 9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию стоматологических поликлиник (кабинетов)

130. В стоматологических объектах мощностью более 50 посещений в смену прием детей проводится в отдельных кабинетах.

В стоматологических объектах мощностью 50 и менее посещений в смену разрешается ведение терапевтического и ортопедического приемов в одном кабинете, пересечение потоков взрослых и детей по терапевтическому, ортопедическому, ортодонтическому и отдельно по хирургическому профилю при соблюдении дезинфекционно-стерилизационного режимов.

131. В сельских населенных пунктах допускается наличие отдельных кабинетов для совмещенного приема взрослого и детского населения по хирургическому и терапевтическому профилю, с соблюдением изоляционного и дезинфекционно-стерилизационного режимов.

132. В помещении стоматологической поликлиники, находящейся в жилом и общественном здании допускается располагать дентальные аппараты и пантомографы, работающие с высокочувствительным приемником изображения (без фотолаборатории), и дентальные аппараты с цифровой обработкой изображения, рабочей нагрузкой, не превышающей 40 (мА*мин)/неделю.

133. Работа кабинета хирургической стоматологии организуется с учетом разделения потоков «чистых» и «гнойных» вмешательств.

134. В каждом стоматологическом кабинете устанавливается стол для стерильных материалов и инструментария или бактерицидная камера для хранения инструментов.

135. Все стоматологические кабинеты обеспечиваются изделиями медицинской техники и медицинского назначения в количестве, достаточном для бесперебойной работы с учетом времени, необходимого для их обработки между манипуляциями.

На каждое посещение выделяется индивидуальный смотровой стоматологический комплект.

136. Протезы и шаблоны с восковыми валиками перед примеркой должны дезинфицироваться. Ложки для снятия оттисков подвергаются дезинфекции и стерилизации.

Наконечники бор машин подвергаются дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации после каждого использования в соответствии с рекомендациями завода изготовителя.

137. Кабинеты оборудуют бактерицидными облучателями или другими устройствами обеззараживания воздуха.

Параграф 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию объектов здравоохранения по паллиативной помощи и сестринского ухода

138. Отделения паллиативной помощи и сестринского ухода предусматривается в составе многопрофильного или специализированного объекта здравоохранения, либо функционирует как самостоятельный объект.

139. В хосписах и отделениях паллиативной помощи (далее – хосписы) необходимо предусмотреть дополнительные помещения для сна и приема пищи лиц, осуществляющих уход за пациентами (из родственников, волонтеров и других лиц, не являющихся работниками объекта здравоохранения).

140. Устройство палат для пациентов хосписов предусматриваются вместимостью до четырех коек.

141. В составе отделения хосписов предусматривается отдельная палата на одну или две койки для пациентов с гнойно-септическими и инфекционными заболеваниями.

142. В хосписах для посещения пациентов и организации приема передач пациентам предусматривается отдельное помещение.

Параграф 11. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию отделений гемодиализа

143. Помещения для амбулаторных больных в отделении для хронического гемодиализа выделяется в самостоятельной зоне.

144. Для амбулаторных пациентов предусматриваются помещения отдыха, переодевания и хранения личных вещей.

145. Помещения для проведения гемодиализа в инфекционных больницах следует размещать смежно с боксами для больных.

146. Для пациентов программного гемодиализа, являющихся носителями или пациентами с хроническими формами инфекционного заболевания, а также для лиц с положительными результатами обследования на маркеры парентеральных вирусных гепатитов, предусматривается отдельная зона или отдельный зал и оборудование.

147. Помещения водоподготовки, приготовления и хранения диализных концентратов, хранения ингредиентов для приготовления диализных концентратов размещаются изолировано друг от друга. Все помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией.

148. В диализных залах предусматривается бесперебойная подача очищенной воды.

149. Перед проведением диализа проверяются срок годности изделий однократного применения (диализатор, колонка, контейнер для крови, магистрали), также убедиться в целостности потребительской тары. Не используются изделия однократного применения с поврежденной потребительской тарой, нарушающей их стерильность.

150. Во время процедуры не используются оборудования, аппараты и приборы, не прошедшие дезинфекцию и стерилизацию.

151. Подключение сосудов больного к магистралям аппарата производится в асептических условиях. При проведении каждой процедуры диализа для предупреждения контаминации зоны пункции необходимо использовать стерильные клеенки, пеленки. Место пункции на весь период процедуры закрывается стерильным сухим марлевым тампоном.

152. Матрац на кровати в диализном зале должен быть защищен от попадания в него крови, других биологических жидкостей клеенкой, иным водостойчивым покрытием. После каждой процедуры диализа на кровати (кресло-кровать) необходимо менять постельное белье. Допускается использование индивидуального белья пациента, при этом необходимо предусмотреть, чтобы индивидуальное белье не было загрязнено пятнами крови и других выделений

Параграф 12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию патологоанатомических организаций

153. Помещение для хранения трупов оборудуется холодильными установками, обеспечивающими температуру $+2^{\circ}\text{C}$ - $+4^{\circ}\text{C}$, средствами механизации для транспортировки трупов, стеллажами, полками или специальными сейфами. Трупы на полу не хранятся.

154. К секционным столам подводится холодная и горячая вода. Секционный стол оборудуется емкостью для сбора и обеззараживания сточных вод перед сливом в систему водоотведения. Рабочее место у секционного стола

оснащается деревянной решеткой.

155. Секционные столы, каталки, носилки и другие приспособления для транспортировки трупов покрываются водонепроницаемым материалом, устойчивым к моющим и дезинфицирующим средствам.

156. Пол ежедневно промывается горячей водой с моющими средствами. Панели стен, двери моются по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

157. Не реже одного раза в месяц и после вскрытия трупов, умерших от инфекционных заболеваний, в помещениях проводится генеральная уборка, с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

158. Работа с секционным материалом проводится с использованием СИЗ (халат, перчатки, фартуки, очки). В случаях, не исключая туберкулез, используются маски высокой степени защиты, респираторы.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий на объектах здравоохранения

159. Для эффективной организации и проведения мероприятий по предупреждению внутрибольничных инфекционных заболеваний (далее – ВБИ) на объекте здравоохранения разрабатывается программа инфекционного контроля, которая предусматривает:

- 1) учет и регистрацию внутрибольничных инфекций;
- 2) анализ заболеваемости, выявление факторов риска, расследование вспышек ВБИ и принятие мер по их ликвидации;
- 3) организацию и осуществление микробиологического мониторинга;
- 4) разработку тактики антибиотикопрофилактики и антибиотикотерапии;
- 5) организацию мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний;
- 6) обучение персонала по вопросам инфекционного контроля;
- 7) организацию и контроль санитарно-противоэпидемического режима;
- 8) организацию сбора, обезвреживания, хранения и транспортировки медицинских отходов.

160. На объектах здравоохранения не инфекционного профиля при выявлении у пациента инфекционного заболевания, представляющего эпидемиологическую опасность для окружающих, он переводится в изолятор. При отсутствии изолятора пациенты с инфекционными заболеваниями, подлежат переводу в соответствующие инфекционные больницы.

161. Поточность движения пациентов, поступающих на стационарное лечение, предусматривается в плановом и экстренном порядке от приемного

отделения к отделению по профилю госпитализации. Допускается в экстренном порядке (по клиническим показаниям) движение больных в операционную, отделение анестезиологии и реанимации, родильный зал, минуя приемное отделение.

Для предупреждения пересечения «грязных» и «чистых» потоков, транспортировки больных, посетителей, доставки питания больных следует определить лифты на «условно грязные» и «условно чистые».

162. В приемном отделении проводится осмотр зева, измерение температуры, осмотр на педикулез, чесотку, дерматомикозы поступающих больных, с отметкой в истории болезни. Проводится отбор биологического материала по эпидемиологическим показаниям для проведения лабораторных исследований.

163. В случае подозрения на инфекционное заболевание пациента изолируют в диагностическую палату при приемном отделении (бокс) до перевода в инфекционное отделение (больницу).

164. Пациентов с гнойно-септическими инфекционными заболеваниями изолируют в отделение гнойной хирургии, а при его отсутствии в отдельную палату.

165. Проводится санитарная обработка больных, при поступлении в стационар и выдача комплекта чистого нательного белья, пижамы, тапочек. Допускается нахождение в стационаре больных в домашней одежде, за исключением больных, находящихся на лечении в противотуберкулезных организациях.

166. В палатах койки устанавливаются в строгом соответствии с площадью, установленной в соответствии с действующими государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства.

167. Обеспечивается соблюдение цикличности заполнения палат при госпитализации больных (в течение трех календарных дней).

168. Перепрофилирование коек объектов здравоохранения по эпидемиологическим показаниям согласовывается с территориальным подразделением государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

169. В кабинетах гирудотерапии пиявки используются однократно, повторное использование не допускается. Пиявки после применения утилизируются в соответствии с принятой схемой обращения с медицинскими отходами класса «Б».

170. Все медицинские манипуляции, связанные с нарушением целостности кожных и слизистых покровов, проводятся в перчатках одноразового использования.

171. Медицинский персонал обрабатывает руки перед и после каждой медицинской манипуляцией с соблюдением всех этапов обработки рук.

172. Допустимые уровни бактериальной обсемененности воздушной

среды помещений в зависимости от их функционального назначения и класса чистоты объектов здравоохранения, определяются параметрами, установленными в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

173. Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые при проверках по особому порядку на объектах здравоохранения, проводятся в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

174. Организация мероприятий по осуществлению производственного контроля проводится в соответствии с документами нормирования.

175. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах здравоохранения организуются и проводятся на систематической основе в соответствии с документами нормирования.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, обезвреживанию, хранению отходов на объектах здравоохранения

176. Сбор, обезвреживание, хранение и вывоз медицинских отходов с объектов здравоохранения выполняется в соответствии с Программой обращения с отходами, утвержденной руководителем объекта здравоохранения, который предусматривает:

- 1) состав образующихся отходов по классам;
- 2) порядок сбора медицинских отходов;
- 3) применяемые способы обеззараживания (обезвреживания) и удаления отходов;
- 4) схему обращения с отходами;
- 5) гигиеническое обучение персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с отходами.

В целях организации системы обращения с медицинскими отходами приказом руководителя объекта здравоохранения назначается ответственное лицо, осуществляющий контроль за соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

177. Для сбора отходов используются одноразовые, водонепроницаемые мешки, пакеты, металлические и пластиковые емкости, контейнеры для сбора и безопасной утилизации. Металлические и пластиковые емкости, контейнеры для сбора опасных отходов плотно закрываются.

178. Классификация медицинских отходов определяется в соответствии с Базельской конвенцией о контроле за трансграничной перевозкой опасных отходов и их удалением. Для сбора каждого класса отходов используются мешки, пакеты емкости, имеющие окраски:

- 1) отходы класса «А» – черную;
- 2) отходы класса «Б» – желтую;
- 3) отходы класса «В» – красную;

4) отходы класса «Г» – белую.

179. К сбору медицинских отходов класса «А» предъявляются следующие требования:

1) сбор осуществляется в многоразовые емкости и одноразовые пакеты;
2) одноразовые пакеты располагаются на специальных тележках или внутри многоразовых емкостей. Емкости для сбора отходов и тележки маркируются соответствующими надписями «Медицинские отходы. Класс «А».

180. К сбору медицинских отходов классов «Б» и «В» предъявляются следующие требования:

1) собираются в одноразовую мягкую (пакеты) или твердую непрокальваемую (контейнеры) упаковку желтого цвета или имеющие желтую маркировку. Выбор упаковки зависит от морфологического состава отходов;

2) колющие и острые предметы собираются в непрокальваемые и водостойкие КБСУ без предварительного разбора и дезинфекции;

3) при наличии специальных устройств для отделения игл (иглосъемники, иглодеструкторы, иглоотсекатели) использованные шприцы без игл собираются в одноразовые мягкие (пакеты) с другими медицинскими отходами класса «Б», подвергающиеся обеззараживанию на специальных установках;

4) для сбора органических, жидких медицинских отходов класса «Б» используются влагостойкие контейнеры с крышкой, обеспечивающей их герметизацию;

5) КБСУ заполняются не более чем на три четвертых объема. По заполнению КБСУ плотно закрываются крышкой и направляются в помещение для хранения медицинских отходов, где хранятся не более трех суток;

6) при окончательной упаковке медицинских отходов классов «Б» и «В» для удаления их из подразделения одноразовые емкости (пакеты, КБСУ) маркируются соответствующими надписями «Медицинские отходы. Класс «Б» или «В», с указанием названия подразделения, даты, фамилии, имени и отчества (при его наличии) (далее – Ф.И.О.) лица, ответственного за сбор отходов.

181. Медицинские отходы класса «Г» собираются в маркированные емкости соответствующими надписями «Медицинские отходы. Класс «Г», с указанием названия подразделения, даты, ФИО лица, ответственного за сбор отходов.

182. При организации обезвреживания отходов с использованием специальных установок, сбор и хранение медицинских отходов класса «Б» проводится без предварительного обезвреживания в местах образования, при условии обеспечения эпидемиологической безопасности;

183. Патологоанатомические и органические операционные медицинские отходы класса «Б» (органы, ткани и так далее) подлежат кремации (сжиганию) или захоронению на кладбищах в специально отведённом участке. Предварительное обезвреживание этих медицинских отходов не требуется, за

исключением отходов от инфекционных больных.

184. Медицинские отходы класса «В» подлежат обязательному обезвреживанию физическими или химическими методами на объекте здравоохранения. Вывоз необезвреженных медицинских отходов класса «В» за пределы территории организации не допускается;

185. Жидкие биологические медицинские отходы после обезвреживания химическими методами (дезинфекции) сливаются в систему водоотведения.

186. Сжигание медицинских отходов классов «Б» и «В» на территориях организаций здравоохранения вне специализированных установок запрещается.

187. Для хранения медицинских отходов классов «Б», «В», «Г» на объектах здравоохранения, оказывающих стационарную помощь и амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью более 50 посещений в смену, выделяется отдельное помещение, оборудованное вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, холодильным оборудованием для хранения биологических отходов (при их наличии), стеллажами, весами, контейнерами для сбора пакетов с медицинскими отходами, раковиной с подводкой горячей и холодной воды, установками для обеззараживания воздуха, антисептиком для рук.

188. На объектах здравоохранения, оказывающих амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью 50 и менее посещений в смену, допускается хранение медицинских отходов в подсобных помещениях, оборудованных холодильным оборудованием для хранения биологических отходов (при их наличии), и антисептиком для рук.

189. Хранение более двадцати четырех часов пищевых отходов, необезвреженных медицинских отходов класса «Б», осуществляется в холодильниках и морозильных камерах, но не более трех суток.

190. Биологические медицинские отходы класса «Б» хранятся при температуре не выше $+5^{\circ}\text{C}$.

191. Собранные медицинские отходы герметично упаковываются в пакеты без повреждения целостности с помощью стяжки отверстия мешка. По мере накопления вывозятся и утилизируются специализированными организациями.

192. Транспортировка, обезвреживание и удаление опасных медицинских отходов классов «Б» и «В» осуществляются в соответствии с документами нормирования.

193. После вывоза медицинских отходов помещение для хранения медицинских отходов, использованный инвентарь и оборудование дезинфицируются.

194. Обращение с радиоактивными медицинскими отходами класса «Д» осуществляется в соответствии с документами нормирования.

195. Ответственное лицо медицинской организации, ведет ежедневный учет образованных медицинских отходов в журнале по форме, согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

196. Персонал обеспечивается комплектами санитарной одежды и СИЗ (халаты, комбинезоны, перчатки, маски, респираторы, специальная обувь, фартуки, нарукавники).

Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах здравоохранения

197. Пищеблок объектов здравоохранения размещают в отдельно стоящем здании или в отдельном блоке помещений, соединенным с главным корпусом и другими корпусами, удобными наземными и подземными переходами, за исключением инфекционных отделений.

198. Устройство, содержание пищеблока и оборудования, требования к сырью и готовой продукции предусматривают в соответствии с документами нормирования.

199. Ежедневно на пищеблоке оставляется суточная проба приготовленных блюд.

Для суточной пробы оставляются полпорции первых блюд, порционные вторые блюда отбираются целиком в количестве не менее 100 грамм (далее – гр.), третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 гр.

Суточные пробы хранятся в промаркированных (1, 2, 3 блюда) банках с крышками при температуре $+2^{\circ}\text{C}$ - $+6^{\circ}\text{C}$ в специально отведенном месте в холодильнике для хранения готовой пищи. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Посуда для хранения суточной пробы (емкости, крышки) обрабатывается кипячением в течение пяти минут.

200. Для доставки готовой пищи в буфетные отделения больницы используются промаркированные (для пищевых продуктов) термосы или посуда с закрывающимися крышками. Транспортировка осуществляется с помощью специальных тележек.

201. Раздачу готовой пищи производят буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения в халатах с маркировкой «для раздачи пищи».

Технический персонал, занятый уборкой палат и других помещений отделения, к раздаче пищи не допускается.

202. Контроль раздачи пищи в соответствии с назначенными диетами осуществляет старшая медицинская сестра.

203. При раздаче первые блюда и горячие напитки имеют температуру не ниже $+75^{\circ}\text{C}$, вторые – не ниже $+65^{\circ}\text{C}$, холодные блюда и напитки – от $+7^{\circ}\text{C}$ до $+14^{\circ}\text{C}$. До момента раздачи первые и вторые блюда находятся на горячей плите до двух часов от момента приготовления.

204. В буфетных отделениях предусматриваются:

- 1) два помещения – для раздачи пищи и мытья посуды;
- 2) резервные водонагреватели с подводкой воды к моечным ваннам.

205. Обработку посуды проводят в следующей последовательности: механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой во второй мойке и просушивание посуды на специальных полках, решетках.

206. В буфетных инфекционных, кожно-венерологических, противотуберкулезных организаций (отделений), по эпидемиологическим показаниям в отделениях другого профиля:

1) посуду после приема пищи собирают в буфетной на отдельном столе, освобождают от остатков пищи, обеззараживают, моют и просушивают. Обеззараживание проводится химическим (растворами дезинфицирующих средств, в том числе в моечной машине) или термическим способом (кипячением, обработкой в воздушном стерилизаторе);

2) остатки пищи сбрасывают в специальный промаркированный бак с крышкой и обеззараживают по режимам для соответствующих инфекций методом засыпания сухим дезинфекционным средством в соотношении один к пяти (экспозиция один час). Стол для использованной посуды, щетки, ерши дезинфицируют после каждого применения. Ветошь для столов и мытья посуды обеззараживают путем погружения в дезинфицирующий раствор, прополаскивают и высушивают.

207. Передачи для больных передаются в целлофановых пакетах с указанием фамилии и имени больного, даты и времени передачи. В местах приема передач и в отделениях вывешиваются списки разрешенных (с указанием их количества) блюд и готовой к употреблению пищевой продукции.

208. Сухие молочные детские смеси после вскрытия упаковки маркируются с указанием даты и времени вскрытия и хранятся в условиях и сроках указанных на упаковке «хранение после вскрытия упаковки». Разведение смесей осуществляется с использованием стерильной посуды. Готовые молочные смеси транспортируются, применяются, хранятся и раздаются согласно документам изготовителя.

209. В стационарах мощностью до 50 коек, центрах амбулаторной хирургии, организациях оказывающих стационарозамещающую помощь допускается обеспечение горячим питанием больных на договорной основе с соответствующими организациями при условии соблюдения установленных норм и правил.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и бытовому обслуживанию персонала объектов здравоохранения






210. На объектах здравоохранения при отсутствии столовых для персонала, выделяется комната оборудованная холодильником, устройствами для подогрева воды и пищи, раковинами для мытья рук.

211. Не допускается принимать пищу и курить в туалетных комнатах, непосредственно в функциональных помещениях, и помещениях, не отведенных для этих целей.

212. На объектах здравоохранения, оказывающих стационарную помощь бытовые помещения для персонала оборудуются по типу санитарного пропускника и в их состав входят гардеробные, умывальные, туалет, помещение для хранения санитарной одежды и СИЗ. Гардеробные оборудуются раздельными шкафами для хранения специальной и личной одежды.

На объектах здравоохранения, оказывающих амбулаторно-поликлиническую помощь мощностью не более 25 посещений в смену, допускается наличие раздельных шкафов для хранения санитарной одежды и личной одежды в бытовом помещении.

213. Санитарные узлы оборудуют раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащают средствами для мытья, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

214. Медицинский персонал обеспечивается комплектами сменной рабочей одежды (халатами, шапочками (косынками), сменной обувью, СИЗ).

215. Медицинский персонал противотуберкулезных организации при проведении работ в присутствии кашляющих пациентов с выделением микобактерий, пациентами с выделением лекарственно-устойчивых форм микобактерий, при работе с инфицированным материалом используют хирургические маски, защитные перчатки, санитарную одежду.

216. Медицинским персоналом противотуберкулезных организации используется респираторы с эффективностью фильтрации не менее 94% частиц размером до 0,3-0,4 микрон, и соответствующие по размеру и конфигурации медицинскому работнику, обеспечивающие плотное прилегание к лицу.

217. Смена санитарной одежды медицинского персонала, проводящего инвазивные диагностические и лечебные процедуры, а также имеющего контакт с биологическим материалом, осуществляется ежедневно и/или по мере загрязнения.

Смена санитарной одежды медицинского персонала, работа которых не связана с инвазивными процедурами осуществляется не реже двух раз в неделю и/или по мере загрязнения.

218. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно, отдельно от белья больных.

219. Медицинский персонал оказывающий консультативную помощь, технический и административно-хозяйственный персонал, выполняющий временную работу в подразделениях стационаров, обеспечивается сменной одеждой и обувью.

220. Не допускается нахождение медицинского персонала в санитарной одежде за пределами объекта здравоохранения.

221. Медицинский персонал при поступлении на работу и в последующем проходит обязательные медицинские и периодические осмотры, в соответствии с документами нормирования.

Личные медицинские книжки с допуском к работе хранятся на рабочих местах.



Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
здравоохранения»

Естественная и искусственная освещенность помещений объектов здравоохранения

Таблица 1

№	Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования коэффициента естественного освещения и освещенности (Г-горизонтальная, В-вертикальная) и высота плоскости над полом	Разряд и подразряд зрительной работы
1	2	3	4
1	Операционная	Г-0,8	А-2
2	Предоперационная	Г-0,8	Б-1
3	Перевязочная	Г-0,8	А-1
4	Помещение хранения крови	Г-0,8	VIII а
5	Помещение хранения и приготовления гипса	Г-0,8	VIII б
6	Кабинеты приема хирургов, акушеров-гинекологов, травматологов, педиатров, инфекционистов, дерматологов, аллергологов, стоматологов, смотровые	Г-0,8	А-1
7	Кабинеты приема других специалистов	Г- 0,8	Б-1
8	Темные комнаты офтальмологов	Г-0,8	-
9	Кабинеты функциональной диагностики, эндоскопические кабинеты	Г-0,8	Б-1
10	Фотарии, кабинеты физиотерапии, лечебной физкультуры, массажа	Г-0,8	Б-2
11	Кабинеты: гидротерапии, лечебные ванны, душевые залы	Г-0,8	Б-2
	трудотерапии	Г-0,8	Б-1
	для лечения сном	Г-0,8	Ж-2
12	Помещения подготовки парафина, озокерита, обработки прокладок, регенерации грязи	Г-0,8	VIII б

13	Палаты дневного пребывания	Г-0,0	В-2
1	2	3	4
14	Помещения хранения лекарственных и перевязочных средств	Г-0,8	VIII б
15	Помещения хранения дезинфекционных средств	Г-0,8	VIII б
16	Процедурные, манипуляционные	Г-0,8	А-1
17	Кабинеты, посты медицинских сестер	Г-0,8	Б-1
18	Помещения дневного пребывания больных	Г-0,8	Б-2
19	Помещения для приема пищи больных	Г-0,8	Б-2
20	Аппаратные (пульта управления), помещения мытья, стерилизации, сортировки и хранения, бельевые	Г-0,8	Б-2
21	Регистратура	Г-0,8	Б-2
22	Коридоры	Г-0,0	Е
23	Помещения хранения переносной аппаратуры	Г-0,8	VIII б
24	Санитарно-бытовые помещения: - умывальные, уборные; - курительные; - душевые, гардеробные уличной одежды	Г-0,0 Г-0,0 Г-0,0	Ж-1 Ж-2 Ж-1

Таблица 2

Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение		
КЕО, e_{11} , %		КЕО, e_{11} , %		Освещенность (Лк), при общем освещении	Показатель дискомфорта (М) не более	Коэффициент пульсации освещенности (Кп), %, не более
При верхнем или комбинированном освещении	При боковом освещении	При верхнем или комбинированном освещении	При боковом освещении			
5	6	7	8	9	10	11
-	-	-	-	400	40	10
3,0	1,0	1,8	0,6	300	40	15
4,0	1,5	2,4	0,9	500	40	10
-	-	-	-	200	40	20
-	-	-	-	75	-	-
4,0	1,5	2,4	0,9	500	40	10
3,0	1,0	1,8	0,6	300	40	15

-	-	-	-	20	-	10
3,0	1,0	1,8	0,6	300	40	15
2,5	0,7	1,5	0,4	200	60	20
2,5	0,7	1,5	0,4	200	60	20
3,0	1,0	1,8	0,6	300	40	15
-	-	-	-	50	-	-
-	-	-	-	75	-	-
2,0	0,5	-	-	100	25	15
-	-	-	-	100	-	-
-	-	-	-	75	-	-
4,0	1,5	2,4	0,9	500	40	10
3,0	1,0	1,8	0,6	300	40	15
2,5	0,7	1,5	0,4	200	60	20
-	-	1,5	0,5	200	60	20
-	-	-	-	200	60	20
-	-	1,5	0,4	200	60	20
-	-	-	-	150	90	-
-	-	-	-	75	-	-
-	-	-	-	75	-	-
-	-	-	-	50	-	-
-	-	-	-	75	-	-

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
здравоохранения»

**Температура, кратность воздухообмена, категория по чистоте в помещениях,
в том числе дневного стационара объектов здравоохранения**

Таблица

№	Наименование помещений	Расчетная температура воздуха, °С	Кратность воздухообмена не менее 1 часа		Категория по чистоте помещения	Кратность вытяжки при естественном воздухообмене
			приток	вытяжка		
1	2	3	4	5	6	7
1	Палаты для взрослых больных, помещения для матерей детских отделений, помещения гипотермии	20	80 м ³ /ч на 1 койку 100 %		ч	2
2	Палаты для туберкулезных больных (взрослых, детей)	20-25	Шестикратный обмен 80 % 100 %		г	2
3	Палаты для больных гипотиреозом	24	80 м ³ /ч на 1 койку 100 %		ч	2
4	Палаты для больных тиреотоксикозом	15	80 м ³ /ч на 1 койку 100 %		ч	2
5	Послеоперационные палаты, реанимационные залы, палаты интенсивной терапии, родовые боксы, операционные, наркозные, палаты на 1-2	22	По расчету, но не менее десятикратного обмена		оч	Не допускается
			100 % 80 %	80 %- асептически е (20 % через наркозную, стерилизаци онную), 100 % -		

	койки для ожоговых больных, Барокамеры			септические		
6	Послеродовые палаты	25	100 %	100 %	ч	Не допускаетс я
7	Палаты на 2-4 койки для ожоговых больных, палаты для детей	22	100 %	100 %	ч	Не допускаетс я
8	Палаты для недоношенных, грудных, новорожденных и травмированных детей	25-28	По расчету, но не менее		оч	Не допускаетс я
			100 % 100 %	80 % асептическ ие, 100 %- септические		
9	Боксы, полубоксы, фильтры-боксы, предбоксы	22	2,5(подача изкоридор a100 %)	2,5	г	2,5
10	Палатные секции инфекционного отделения	20	80 м ³ /ч на 1 койку	80 м ³ /ч на 1 койку	г	-
11	Предродовые фильтры, приемно-смотровые боксы, смотровые перевязочные, манипуляционн ые предоперацион- ные, комнаты для кормления детей в возрасте до 1года, помещение для прививок	22	2	2	ч	2
12	Стерилизационн ые приоперационны х	18	-	3 – септические отделения, 3- асептически е отделения	гч	2

13	Малые операционные, в т.ч. в дневных стационарах	22	10	5	ч	1
14	Кабинеты врачей, кабинеты рефлексотерапии помещения дневного пребывания больных	20	Приток из коридора	1	ч	1
15	Залы лечебной физкультуры	18	50 м ³ на одного занимающегося в зале 80 %	100 %	г	2
16	Кабинеты функциональной диагностики, кабинет ректороманоскопии	22	-	3	г	2
17	Кабинет лечебной физкультуры, механотерапии, кабинеты зондирования	20	2	3	г	2
18	Вестибюли, помещения для приема пищи, компрессорные ингаляторы, бельевые и кладовые помещения	18	-	1	г	1
19	Кабинеты микроволновой и ультравысокочастотной терапии, кабинеты теплолечения, кабинеты лечения ультразвуком	20	4	5	г	Не допускается
20	Кладовые хранения	18	-	5	г	3

	грязного белья, предметов уборки дезинфицирующ их средств					
21	Санузлы	20	-	50 м ³ на 1унитаз и20 м ³ на 1писсуар	г	3



Приложение 3
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
здравоохранения»

Допустимые уровни бактериальной обсемененности воздушной среды помещений в зависимости от их функционального назначения и класса чистоты объектов здравоохранения

Таблица

№	Класс чистоты	Наименование помещений	Санитарно-микробиологические показатели					
			общее количество микроорганизмов в 1 м ³ воздуха (колония образующих единиц (КОЕ/м ³))		количество колоний Staphylococcus aureus в 1 м ³ воздуха (колония образующих единиц (КОЕ/м ³))		количество плесневых и дрожжевых грибов в 1 дм ³ воздуха	
			До начала работы	Во время работы	До начала работы	Во время работы	До начала работы	Во время работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Особо чистые (А)	Операционные, родильные залы, диализные залы, асептические боксы для гематологических, ожоговых пациентов, палаты для недоношенных детей, асептический блок аптек, стерилизационная (чистая половина), боксы бактериологических лабораторий	Не более 200	Не более 500	Не должно быть	Не должно быть	Не должно быть	Не должно быть
2	Чистые (Б)	Процедурные, перевязочные, предоперационные, палаты и залы реанимации, детские палаты, комнаты сбора и пастеризации грудного	Не более 500	Не более 750	Не должно быть	Не должно быть	Не должно быть	Не должно быть

		молока, ассистентские и фасовочные аптеки, помещения бактериологических и клинических лабораторий, предназначенные для проведения исследований, кабинеты хирургического и стоматологического приема						
3	Условно чистые (В)	Палаты хирургических отделений, коридоры, примыкающие к операционным, родильным залам, смотровые, боксы и палаты инфекционных отделений, ординаторские, материальные, кладовые чистого белья	Не более 750	Не более 1000	Не должно быть	Не более 2	Не должно быть	Не должно быть

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
здравоохранения»

**Лабораторно-инструментальные исследования, проводимые при проверках по особому
порядку на объектах здравоохранения**

Таблица

№ п/п	Виды исследований	Периодичность исследований	Место замеров или отбора проб
1	2	3	4
1. Контроль за физическими факторами			
1	Температура, относительная влажность воздуха, кратность воздухообмена, освещенность.	1 раз в год	Палаты для больных, после операционные палаты, реанимационные залы, палаты интенсивной терапии, родовые боксы, операционные и наркозные, барокамеры, послеродовые палаты, палаты для недоношенных, новорожденных, боксы, полубоксы, предбоксы, фильтры, смотровые, перевязочные, манипуляционные, процедурные, прививочные, стерилизационные, залы лечебной физкультуры, кабинеты функциональной диагностики, кабинеты приема больных
2	Уровень шума	1 раз в год	Стерилизационные, лаборатории, рентген кабинеты, кабинеты функциональной диагностики, стоматологические кабинеты, физиотерапевтические кабинеты, реанимационные залы, палаты интенсивной терапии, операционные
3	Электро-магнитные поля	1 раз в год	Лаборатории, отделения функциональной диагностики, кабинет магнитно-резонансной томографии, физиотерапевтические кабинеты.

4	Лазерное излучение	1 раз в год	Операционные, хирургические, реанимационные отделения
2. Радиационный контроль			
1	Замеры мощности дозы излучения	не реже одного раза в год	На рабочих местах персонала, в помещениях и на территории, смежных с процедурной кабинета
2	Определение эффективной дозы облучения пациента с помощью измерителя радиационного выхода рентгеновского излучателя	не реже одного раза в год	Для каждого медицинского рентгеновского диагностического аппарата, не оснащенного измерителем произведения дозы на площадь (во всем диапазоне рабочих значений анодного напряжения рентгеновской трубки)
3. Санитарно-химический контроль			
1	Содержание паров ртути	1 раз в год	Физио-терапевтические кабинеты
2	Содержание углеродоксида	1 раз в год	Клинико-диагностические лаборатории.
3	Содержание озона	1 раз в год	Предоперационные, операционные, стерилизационные, палаты, процедурные, прививочные, реанимационные, послеоперационные, ожоговые палаты, отделения функциональной диагностики, клинико-диагностические лаборатории, физиотерапевтические кабинеты, рентген кабинеты
4	Содержание окислов азота	1 раз в год	Предоперационные, операционные, стерилизационные, палаты, процедурные, реанимационные, послеоперационные, ожоговые палаты, отделения функциональной диагностики, клинико-диагностические лаборатории, физиотерапевтические кабинеты, рентген кабинеты
5	Содержание свинца	1 раз в год	Рентген кабинеты
6	Содержание аммиака	1 раз в год	Палаты, процедурные, реанимационные, послеоперационные, ожоговые палаты, клинико-диагностические лаборатории,

			патологоанатомические отделения
7	Содержание сероводорода	1 раз в год	Реанимационные, послеоперационные, ожоговые палаты, физиотерапевтические кабинеты
8	Определение концентрации активно действующих веществ в дезинфицирующих средствах, растворах	Согласно установленной периодичности проверок	Предоперационные, процедурные, перевязочные, манипуляционные, клинко-диагностические лаборатории, патологоанатомические отделения, отделения функциональной диагностики, буфеты - раздаточные (не менее 2-х видов)
9	Контроль качества предстерилизационной очистки (азопирамовая, фенолфталеиновая пробы)	Согласно установленной периодичности проверок	Централизованные стерилизационные и по показаниям
4. Исследование продуктов, готовых блюд и рационов питания			
1	Содержание основных питательных веществ и суточная калорийность блюд	1 раз в год	Пищеблоки организаций
2	Эффективность термической обработки	Согласно установленной периодичности проверок	Готовые блюда из мясных и рыбных продуктов на линии раздачи
3	Микробиологические показатели безопасности пищи	Согласно установленной периодичности проверок	Пищеблоки организаций, буфет - раздаточные
5. Исследования явоты			
1	Вода на бактериологические и санитарно-химические показатели	По показаниям	Вода, используемая для хозяйственно-питьевых целей (из разводящей сети и привозная вода)
6. Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния организаций			
1	Бактериологическое исследование смывов с внешней среды (на БГКП, патогенный стафилококк, условно-патогенную и патогенную микрофлору не менее (0,3 смывов на койку в стационарах, 0,2 смыва на посещение в амбулаторно-	Согласно установленной периодичности проверок	Медицинское оборудование и инвентарь, белье, руки и спецодежда персонала, инвентарь пищеблоков и раздаточных

	поликлинических)		
2	Бактериологическое исследование воздушной среды	Согласно установленной периодичности проверок	Операционные, предоперационные, родильные, палаты и залы реанимаций, асептические боксы, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, процедурные, прививочные, стоматологические кабинеты, палаты для недоношенных, асептический блок аптек, помещений бактериологических и клинических лабораториях
3	Исследование на стерильность (смывы, материал)	Согласно установленной периодичности проверок	Операционные, родильные, реанимационные залы, стерилизационные, перевязочные, манипуляционные, стоматологические кабинеты, процедурные, асептические боксы залы
4	Бактериологический контроль дезинфекционно-стерилизационного оборудования	Согласно установленной периодичности проверок	Стерилизационные, дезинфекционные отделения
5	Исследования смывов на паразитологические исследования	Согласно установленной периодичности проверок	Детские стационары, отделения

*примечание: содержание вредных веществ в воздухе объектов здравоохранения соответствует гигиеническим требованиям к воздуху рабочей зоны.

Приложение 5
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
здравоохранения»

Форма

Журнал ежедневного учета медицинских отходов

_____ за 20__ год
(наименование объекта здравоохранения)

Таблица

дата	класс «А»*(МЗ)		класс «Б»							
			Биологические/ анатомические отходы (кг)			Острые, колющие отходы (кг)		Прочие (кг)		
	образовано	Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)	образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения	Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)	образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения	Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)	образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения
сжиганием										

* показатели объемов образования отходов класса «А» заполняются ежеквартально, по итогам полугодия и года, согласно накладным на вывоз отходов ТБО

продолжение таблицы

класс «В»								
Биологические/анатомические отходы (кг)			Острые, колющие отходы (кг)			Прочие (кг)		
образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения		образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения		образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения	
	сжиганием	не сжигающими методами		сжиганием	не сжигающими методами		сжиганием	не сжигающими методами
Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)			Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)			Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)		

класс «Г»							Классе «Д» (кг)	
Ртутьсодержащие предметы (шт)		Лекарственные средства жидкие (л), твердые (кг)			Прочие (кг)			
образовано	Передано сторонникам на обезвреживание (утилизацию)	образовано	Обезврежено (утилизировано) самим объектом здравоохранения		Передано сторонним организациям на обезвреживание (утилизацию)	образовано	Передано сторонникам на обезвреживание (утилизацию)	Передано сторонникам на обезвреживание (утилизацию)
			сжиганием	несжигающими методами				

Примечание.

Форма ежедневного учета заполняется в электронном виде, в формате xls (Microsoft Excel).



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15689.

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией".

2. Признать утратившим силу приказ Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 230 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10966, опубликованный в Информационно-правовой системе "Әділет" 8 июня 2015 года);

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

<i>Министр здравоохранения Республики Казахстан</i>	<i>Е. Биртанов</i>
---	--------------------

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики
Республики Казахстан
_____ Т. Сулейменов
18 августа 2017 года

	Утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358
--	--

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (далее – Санитарные правила) разработаны в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее – объекты).

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, перепрофилированию, реконструкции и ремонту объектов;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) содержанию и эксплуатации объектов, оборудования (в том числе к объектам мелкорозничной торговли и продовольственным рынкам);

4) приему, хранению, транспортировке, переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовке и реализации пищевой продукции;

5) сбору и хранению отходов потребления;

6) осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) продовольственный рынок – имущественный комплекс по реализации пищевой продукции с централизацией функций хозяйственного обслуживания территории, управления и охраны, действующий

на постоянной основе, изолированный от прилегающей территории, предназначенный для торговой деятельности и обеспеченный площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

2) продовольственный склад – стационарное сооружение, предназначенное для хранения пищевой продукции;

3) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты и другие), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

4) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

5) нормативные документы – стандарты, санитарные правила и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественной, опасной пищевой продукции, материалов и изделий;

6) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

7) санитарный день – специально определенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

8) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

9) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению; пищевая продукция, упавшая на пол или загрязненная иным путем;

10) торговый инвентарь – предметы, предназначенные для осуществления торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для

вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки к продаже, фасовке и отпуска пищевой продукции, обслуживания покупателей (корзины, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и другие предметы в зависимости от назначения, места использования;

11) торговое оборудование – оборудование торговых объектов, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения товаров, обслуживания покупателей и проведения денежных расчетов с покупателями при продаже пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавок, стеллаж и другие), автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

12) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз) на отдельные виды пищевой продукции, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечению времени которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

13) объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией – торговый объект, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности пищевой продукцией (в том числе продовольственный рынок, продовольственный склад, холодильник);

14) пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

15) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

16) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

17) предпродажная подготовка пищевой продукции – количественная и качественная приемка, распаковка, сортировка по видам и сортам, проверка упаковки, маркировки, очистка упаковки пищевой продукции от пыли и грязи, расфасовка, придание ей товарного вида;

18) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

19) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

20) холодильник (хладокombинат, распределительный, холодильная камера) – специальное помещение (объект) складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов мороженой и охлажденной пищевой продукции;

21) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

22) объекты временной мелкорозничной торговли – нестационарные торговые объекты, осуществляющие розничную торговлю (киоск, палатка, павильон, выносной прилавок, автомат, автолавка), располагаемые на специально определенном месте.

В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленные Кодексом, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021/2011) и техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года "О регулировании торговой деятельности" (далее – Закон).

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, перепрофилированию, реконструкции и ремонту объектов

4. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, перепрофилирование, реконструкцию и ремонт объектов, осуществляется в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса и настоящими Санитарными правилами.

5. При выборе земельного участка под строительство не допускается:

1) размещение объектов на земельных участках, использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) превышение нормативов радиационной безопасности;

3) размещение на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;

4) отсутствие возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

6. При проектировании, перепрофилировании и реконструкции объекты размещаются как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, а также допускается их размещение на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих объектов, при отсутствии вредного влияния на организацию торговли и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека.

7. Размещение стационарных торговых объектов оптовой, оптово-розничной торговли пищевой продукцией (оптовые продовольственные рынки, овощехранилища и фруктохранилища, склады пищевой продукции) осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

8. Минимальные площади и набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с торговой площадью до 50 м² предусматриваются в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

9. На объектах, расположенных в жилых зданиях, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями.

10. На объекте оборудуют моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря, оборудования. Для сушки торгового инвентаря оборудуются стеллажи.

11. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещают отдельно от помещений для хранения и реализации пищевой продукции с учетом вида и типа объекта.

12. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции объекта все помещения и (или) отделения располагаются с учетом поточности, движения сырья и готовой пищевой продукции, персонала и посетителей. Каждая группа помещений (отделений) объединяется в отдельный блок: загрузочные, складские, предпродажной подготовки пищевой продукции, административно-бытовые, подсобные, торговые.

13. На объектах, в зависимости от их вида, типа и ассортимента пищевой продукции, выделяются оборудованные помещения (отделения, участки) для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе: для рубки мяса, подготовки гастрономической и молочно-жировой продукции, рыбы, фруктов и овощей, бакалейно-кондитерских изделий, максимально приближенные к загрузочным помещениям (платформам) и местам реализации. Допускается совмещение помещений для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации: подготовки гастрономической и молочно-жировой продукции, бакалейно-кондитерских изделий (при наличии в ассортименте). В фасовочных для предпродажной подготовки скоропортящейся пищевой продукции предусматриваются холодильное оборудование и раковины.

14. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на объекте предусматривается помещение разрубочной с установкой в ней моечной раковины. Не допускается размещение разрубочной непосредственно под жилыми помещениями.

15. При проведении ремонта внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы должны быть с ровной поверхностью, из водонепроницаемых, моющихся материалов.

Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению, вентиляции, кондиционированию и теплоснабжению

16. Стационарные объекты оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с документами нормирования. Допускается их отсутствие в складских помещениях на объектах оптового хранения и оптовой реализации нескоропортящейся пищевой продукции, находящейся в транспортной упаковке.

Система водоотведения объектов должна обеспечивать безопасный отвод сточных вод.

17. На объектах используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленным в документах нормирования.

18. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения используется вода из местных источников.

Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством в соответствии с документами нормирования.

19. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях (отделениях) объекта устанавливаются водонагреватели.

20. При устройстве водоотведения в сельских и частично канализованных населенных пунктах для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных ям с крышкой. Яма очищается по мере накопления.

21. Для объектов, занимающихся предпродажной подготовкой пищевой продукции, имеющих в составе объекты общественного питания, размещенных во встроено-пристроенных помещениях, устраивается самостоятельное водоотведение производственных сточных вод.

22. На объекте, встроеном в жилое здание, не допускается прохождение канализационных труб с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

23. Отдельно стоящие надворные туалеты устанавливаются в хозяйственной зоне объекта, содержатся в чистоте и дезинфицируются. В канализованных населенных пунктах туалеты подключают к централизованному водоснабжению и водоотведению.

24. Естественное и искусственное освещение объектов устанавливается в соответствии с требованиями документов нормирования, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

Уровни освещенности на рабочих местах персонала предусматриваются согласно документов нормирования.

В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

25. На объектах обеспечивается соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию систем вентиляции:

1) системы вентиляции оборудуются отдельными:

приточно-вытяжной вентиляции объектов встроенно-пристроенных, встроенных в жилые здания и в здания иного назначения или пристроенных к ним – от системы вентиляции этих зданий, обеспечивается устройство шумоизолирующих мероприятий;

приточной вентиляции с искусственным побуждением охлаждаемых камер для хранения плодоовощной продукции – с другими системами вентиляции объекта;

системы вентиляции складских и торговых помещений;

системы вентиляции складских, торговых помещений и санитарных узлов, душевых;

складских помещений пищевой продукции и непищевой продукции (непродовольственных товаров) ;

2) на объекте розничной торговли торговой площадью до 400 м² допускается естественная вентиляция помещений, в его складских помещениях – естественная система вентиляции с самостоятельными каналами;

3) оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуют локальными вытяжными системами;

4) шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее чем на 1 метр.

26. Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях объектов розничной торговли устанавливается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

27. В помещениях объектов предусматриваются системы теплоснабжения, вентиляции и (или) кондиционирования, соответствующие требованиям документов нормирования.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических

требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

28. Объект оборудуют централизованной системой теплоснабжения, соответствующей требованиям документов нормирования, при ее отсутствии – оборудуется местное теплоснабжение (котельные, печи, электрообогреватели, другие). Отопительные печи на твердом топливе устраивают в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудования (в том числе к объектам мелкорозничной торговли и продовольственным рынкам)

29. Деятельность объектов осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 21, 21-1, 62 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях".

30. Объект оснащается торговым и холодильным оборудованием в соответствии с типом, ассортиментом пищевой продукции и мощностью объекта.

31. Торговое оборудование, инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, используют из материалов, разрешенных к применению, согласно документов нормирования.

32. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

На объекте предусматриваются меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных.

33. Складские помещения, торговые залы, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов и другой пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Торговое холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

34. Для реализации скоропортящейся пищевой продукции объекты оснащаются охлаждаемыми или холодильными камерами, торговым холодильным оборудованием (прилавками, витринами, шкафами), обеспечивающие температурные режимы хранения каждого вида пищевой продукции.

35. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с пищевой продукцией не допускаются образования "снеговой шубы" и льда.

36. Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к

массовому поступлению грузов, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

37. Колоды для разруба мяса и рыбы используют с гладкой поверхностью, без трещин (из твердых пород дерева). По окончании работы деревянные колоды зачищают, посыпают солью.

38. Для каждого вида пищевой продукции выделяется и используется определенный торговый инвентарь для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для расфасовки и отпуска пищевой продукции (отдельные промаркированные разделочные доски, ножи и другой инвентарь).

39. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов объекта содержатся в чистоте.

Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, "санитарного дня", мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции торгового оборудования и инвентаря, используемых на объекте, устанавливает субъект торговой деятельности для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

40. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, дезинсекции, дератизации помещений объектов, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, согласно документов нормирования.

Средства хранятся в упаковке (таре) изготовителя, в специально определенных местах с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции и используются в соответствии с инструкциями изготовителя по применению.

41. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки торговых, складских и других помещений должен храниться отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

42. Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом торговой деятельности.

Параграф 1. Требования к объектам мелкорозничной торговли

43. Размещение объектов мелкорозничной торговли осуществляется с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

44. На объектах мелкорозничной торговли определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции. Хранение упаковки (тары) на прилегающей территории объекта не допускается.

45. На объекте мелкорозничной торговли реализация пищевой продукции производится:

- 1) упакованной, фасованной пищевой продукции;
- 2) скоропортящейся пищевой продукции при наличии холодильного оборудования;
- 3) горячих готовых кулинарных изделий - из изотермических или подогреваемых емкостей.

46. Реализация плодоовощной продукции, бахчевых культур, вне объектов допускается с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией

47. Торговля в розлив напитками на нестационарных объектах мелкорозничной торговли производится при условии использования одноразовой посуды.

48. Для мелкорозничной торговли допускается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации (далее – автомат) пищевой продукции:

1) горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и пищевой продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в заводской упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления (горячих напитков, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, мягкого мороженого, сахарной ваты, поп-корна, чипсов), изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи автомата, снабженные устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы);

3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе охлажденных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

49. Производство (изготовление) полуфабрикатов быстрого приготовления для автоматов осуществляется на объектах общественного питания, объектах по производству (изготовлению) пищевой продукции, соответствующих документам нормирования.

Хранение и транспортировка полуфабрикатов быстрого приготовления к автоматам осуществляется в соответствии с условиями перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции, согласно документов нормирования.

50. Хранение, изготовление и реализация пищевой продукции посредством автомата осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции, мытье и дезинфекция - в соответствии с инструкциями по правилам эксплуатации, мытья и дезинфекции, установленными изготовителем автомата.

51. Для приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции используются автоматы , соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823 (далее – ТР ТС 010/2011), прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011. В автоматах используются соответствующие контрольные приборы, одноразовая посуда.

52. При изготовлении мягкого мороженого в автоматах в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой):

- 1) используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используют свежekiпяченую питьевую воду;
- 2) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;
- 3) изготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;
- 4) реализация допускается только в местах его изготовления.

53. Хранение пищевых компонентов, готовых к использованию для автоматов, осуществляют в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем такой пищевой продукции.

54. Передвижное, переносное торговое оборудование объекта мелкорозничной торговли по окончании рабочего дня подвергается мытью и дезинфекции на основном объекте (объект по производству (изготовлению) пищевой продукции, объект общественного питания, объект торговли).

55. Объект размещается и технически оснащается при обеспечении условий приема, хранения и реализации пищевой продукции, условий для соблюдения личной гигиены работников.

Продавец объекта мелкорозничной торговли:

- 1) содержит объект, прилегающую территорию в чистоте;
- 2) осуществляет прием и реализацию пищевой продукции при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, подтверждающих качество и безопасность;
- 3) обеспечивает соблюдение сроков годности, условий хранения и реализации пищевой продукции;

4) соблюдает сроки реализации и требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;

5) предохраняет пищевую продукцию от загрязнения;

6) носит чистую специальную одежду;

7) соблюдает правила личной гигиены;

8) имеет при себе личную медицинскую книжку по форме, утвержденной документами нормирования.

Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков

56. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную, для стоянки транспортных средств. При эксплуатации рынка обеспечивается соблюдение функционального зонирования территории. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок. Территорию, здания, сооружения и торговые места продовольственного рынка содержат в чистоте.

57. В складской зоне располагаются помещения для хранения пищевой продукции, холодильное оборудование.

58. В административно-хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора мусора и пищевых отходов, туалеты.

59. На территории продовольственного рынка оборудуются туалеты для персонала и посетителей с централизованным водоснабжением и водоотведением, с числом санитарных приборов не менее одного на 50 торговых мест.

В населенных пунктах, где отсутствуют централизованные системы водоснабжения и водоотведения, допускается установка надворного туалета и (или) биотуалета.

60. Устройство и оборудование на территории рынка объектов общественного питания и торговли, производятся в соответствии с требованиями документов нормирования.

61. При наличии специально определенных мест на продовольственном рынке допускается оптовая торговля плодоовощной пищевой продукцией с транспортных средств.

62. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 м² на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории.

63. Для персонала и посетителей на территории продовольственного рынка устанавливают устройства для мытья рук, торгового оборудования, инвентаря, фруктов и овощей.

64. Прием, хранение, транспортировка и реализация не переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

65. Реализация пищевой продукции (мясной, рыбной, молочной, плодоовощной продукции, бахчевых культур) осуществляется на специально определенных торговых местах, с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), с соблюдением принципов товарного соседства, условий хранения и реализации, предъявляемых к каждому виду пищевой продукции. Реализацию плодоовощной продукции и бахчевых культур осуществляют путем, предохраняющим их от непосредственного соприкосновения с землей.

66. На продовольственном рынке не допускается реализация:

1) домашних животных, скота и птицы в живом виде;

2) герметически упакованной консервированной пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

3) кондитерских изделий, кулинарных (мясных и рыбных, овощных, мучных) изделий непромышленного (домашнего) изготовления;

4) грибов свежих и переработанных непромышленного (домашнего) изготовления.

Глава 5. Требования к приему, хранению, транспортировке, переработки (обработки) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовки и реализации пищевой продукции

67. Прием пищевой продукции осуществляется на объектах встроенных в жилые здания при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны автомагистралей. Завоз пищевой продукции в ночное время (с 23-00 до 6-00 часов) на объекты, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

68. Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указывается время и дата изготовления, температура хранения и конечный срок реализации продукции.

69. Количество принимаемой скоропортящейся пищевой продукции определяется объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продукции), имеющегося на объекте.

70. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой пищевой продукции, помещениями для хранения упаковки и вспомогательных материалов, оборудованные полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

71. При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с нормативными документами и (или) технической документацией изготовителя, в случае отсутствия установленных условий транспортировки – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

72. Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

73. Хранение, транспортировка, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией.

74. Пищевую продукцию, имеющую специфический запах, хранят, транспортируют отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи.

Реализация пищевой продукции совместно с непищевой продукцией (непродовольственными товарами) допускается только в упаковке изготовителя такой продукции.

75. Для транспортировки пищевой продукции используют транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

76. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения используются транспортные средства и (или) контейнеры, оснащенные оборудованием, обеспечивающими возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, поддерживающими необходимые температуры транспортировки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов.

77. Транспортировка жидкой и сыпучей неупакованной пищевой продукции осуществляется в опломбированных маркированных емкостях, цистернах, предназначенных только для их перевозки.

78. Во время приема, транспортировки и разгрузки пищевую продукцию предохраняют от атмосферных осадков, влаги.

79. Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции производится транспортными средствами с охлаждаемыми, изотермическими кузовами, рефрижераторами, обеспечивающими температурные режимы транспортирования.

80. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

81. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке, с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям документов нормирования.

82. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевой продукции:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) хранится на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя, температура хранения от 0°C до минус 2 °C не более двух суток;

3) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 процентов (далее – %), на стеллажах;

4) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке;

5) картофель, предназначенный для оптовой торговли, хранится в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции

83. Пищевую продукцию расфасовывают с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующую требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии

Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающие ее прослеживаемость, подтверждающие ее качество и безопасность.

Упаковку используют прочную, чистую, сухую, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально определенном месте, не допускается хранение на полу.

84. При расфасовке пищевой продукции объектами розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке указывается наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.

85. На объектах розничной и оптовой торговли в процессе реализации не допускается расфасовка в потребительскую упаковку с изменением количества и (или) вида упаковки мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, поступающей для реализации на объекты, в случае отсутствия в маркировке изготовителя такой продукции информации о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности).

В маркировке мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, упакованной в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате ее упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда на объектах такая продукция упаковывается в присутствии потребителя.

86. Сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, расфасовка которой осуществляется объектами розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

87. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации.

88. При отпуске покупателям нефасованной, неупакованной пищевой продукции в потребительскую упаковку продавец пользуется торговым инвентарем, разовыми перчатками.

89. Реализация пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки, неупакованной в потребительскую упаковку, или если часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, осуществляется в течение срока годности и с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем данной продукции, с доведением информации о такой продукции до потребителя.

90. Не допускается:

1) взвешивание пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов;

2) реализация кондитерских изделий без упаковки;

3) хранение хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", вплотную со стенами помещений, без подтоварников;

4) нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями;

5) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", а также в упаковке, используемой для другой пищевой продукции;

6) прием, хранение, транспортировка и реализация продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов при их производстве;

7) реализация:

творога, молочных коктейлей, изготовленных из непастеризованного молока;

яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованную пищевую продукцию, готовую к употреблению;

8) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации.

91. При обнаружении в процессе хранения и реализации хлеба и хлебобулочных изделий признаков "картофельной болезни", полки для хранения промывают теплой водой с моющим средством и протирают 3 % раствором уксусной кислоты. В целях предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю полки для хранения хлеба промывают теплой водой с моющими средствами, протирают 1 % раствором уксусной кислоты и затем просушивают.

92. На объектах не допускается прием, хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции, которая:

1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;

2) имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков указанных в нормативных документах и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;

3) не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающих ее место происхождения и прослеживаемость, удостоверяющих качество и безопасность;

4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;

- 5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- 6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- 7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- 8) отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- 9) является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке.

93. Допускается на объектах осуществлять упаковку пищевой продукции под вакуумом с соблюдением условий хранения, транспортировки и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции, с указанием в маркировке соответствующей информации ("упаковано под вакуумом").

94. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, нормативным документам и (или) технической документации изготовителя, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения о возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

95. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах – обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

96. При входе в здание объектов, вдоль линии торговых рядов на рынках устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

97. В хозяйственной зоне объекта и (или) в специально определенном месте устраивается площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов или закрываемые емкости, конструкции, используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их очистку и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги.

Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляют по мере их заполнения. Допускается использование пищевых отходов на корм скоту.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала

98. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии с документами нормирования, а также требованиями настоящей главы Санитарных правил.

99. В ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на объектах проводятся следующие лабораторно-инструментальные исследования (испытания) с периодичностью и по основаниям, установленным статьей 141 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года (далее – Предпринимательский кодекс), за:

1) качеством и безопасностью: пищевой продукции – на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности; упаковки – на показатели токсикологической безопасности, на соответствие маркировки идентификационным признакам; воды (при использовании местных водосточников) – на микробиологические показатели;

2) санитарно-эпидемиологическим состоянием торгового оборудования, инвентаря, используемого при расфасовке, автоматическом приготовлении (изготовлении) пищевой продукции, качеством их дезинфекции – исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов: бактерий группы кишечной палочки;

3) соблюдением санитарно-гигиенических режимов приема, хранения, транспортировки, расфасовки и реализации пищевой продукции, условий труда работающих: микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (для объектов оптового хранения пищевой продукции, использующих холодильное оборудование промышленного типа).

100. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 21 Кодекса, статьи 137 Предпринимательского кодекса, технических регламентов, нормативных документов, технической документации изготовителя на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований.

101. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции по одному из показателей требованиям нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию (если данное предусмотрено в них), в зависимости от вида продукции, повторно исследуется удвоенное количество образцов, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

До получения результатов повторного исследования, партия пищевой продукции находится на ответственном хранении.

102. На объектах в смывах с рабочих поверхностей торгового оборудования и инвентаря, используемых при расфасовке, упаковки (тары) допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции.

103. Санитарно-бытовое обеспечение работников объекта осуществляется в соответствии с видом и типом объекта, согласно требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

На стационарном объекте площадью от 1000 м² и от 50 торговых мест устраивают бытовые помещения: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, помещение для стирки и сушки специальной одежды, санитарный узел с раковиной для мытья рук, оборудованных подводкой горячей и холодной воды, оснащенных смесителями, устройствами и средствами для мытья и сушки рук. На объектах временной мелкорозничной торговли вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личных вещей.

104. При оптовых продовольственных складах предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала.

105. Работники объекта обеспечиваются чистой специальной одеждой.

106. Стирка и дезинфекция специальной одежды на объекте площадью от 1000 м² и от 50 торговых мест проводится централизованно, на остальных – определяется субъектом предпринимательства.

107. Работники объекта, лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят медицинские осмотры в соответствии с документами нормирования. Личная медицинская книжка с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе хранится на рабочем месте.

108. Работники объекта, лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из объекта и перед посещением туалета специальная одежда снимается.

109. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочих местах.

110. Персонал, занятый ремонтными работами торгового и холодильного оборудования обеспечивается специальной одеждой, инструменты переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками, для предотвращения попадания чужеродных веществ в пищевую продукцию.

	Приложение 1 к Санитарным правилам "Санитарно- эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"
--	--

Минимальные площади и набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с торговой площадью до 50 м²

1) торговый зал – не менее 15 м²;

2) склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже, моечной с раковиной – не менее 8 м²;

3) комната персонала – не менее 6 м²;

4) санитарный узел – не менее 1,5 м² (в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах допускается оборудование умывальником и надворным туалетом).

Примечание: Допускается совмещение бытового помещения со складом при площади склада не менее 10 м².

	Приложение 2 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"
--	---

Расчетные температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях объектов розничной торговли

№ п/п	Помещения	Допустимая температура воздуха для холодного периода года, °С	Кратность воздухообмена или количество воздуха, удаляемого из помещений	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1.	Торговые залы объектов торговли площадью 400 м ² и менее по реализации пищевой продукции ***	+16	-	1
2.	Торговые залы объектов торговли площадью более 400 м ² пореализации пищевой продукции ***	+16	по расчету	
3.	Разрубочная	+ 10	3	3
4.	Разгрузочные помещения	+ 10	по расчету	
5.	Помещения для подготовки пищевой продукции к продаже (при размещении в отдельном помещении), комплектовочные, приемочные	+ 16	2	1

6.	Кладовые (неохлаждаемые):			
	1) хлеб, кондитерские изделия;	+ 16	-	0,5
	2) гастрономия, рыба, молоко, фрукты, овощи, соленья, вина, напитки;	+ 8	-	2
	3) обувь, парфюмерия, товары, бытовой химии, химикаты;**	+ 16	-	2
	4) прочие товары**	+ 16	-	0,5
7.	Помещения демонстрации новой пищевой продукции (при размещении в отдельном помещении)	+ 16	2	2
8.	Гладильные	+ 16	по расчету	
9.	Камеры для мусора (неотапливаемые)	-	-	1
10	Помещения для механизированного прессования бумажных отходов	+ 16	-	1,5
11	Помещения для хранения упаковочных материалов и инвентаря	+ 16	-	1
12	Хранение контейнеров обменного фонда	-	-	1
13	Хранение тары	+ 8	-	1
14	Хранение уборочного инвентаря, моющих средств	+ 16	-	1,5
15	Бельевая	+ 18	-	0,5
16	Охлаждаемые камеры *:			
	1) мясо, полуфабрикаты, гастрономия, рыба;	- 2	-	-
	2) фрукты, овощи, кондитерские изделия, напитки;	+ 4	4	4
			(периодически)	
	3) мороженое, пельмени;	- 15	-	-
	4) пищевые отходы	+ 2	-	10
17	Машинные отделения охлаждаемых камер с воздушным охлаждением	+ 5	по расчету	
18	Машинные отделения охлаждаемых камер с водяным охлаждением	+ 5	2	3
19	Канторские помещения, комната персонала, главная касса, помещение охраны, опорный пункт	+ 18	-	1
20	Гардеробные, подсобная, объектов питания для персонала, комната для персонала	+ 16	-	1
21	Общественные туалеты для покупателей и туалеты для персонала	+ 16	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз
22	Душевые	+ 25	-	5

23	Комната-профилакторий (при размещении магазина в подземных этажах)	+ 20	-	60 м ³ /ч на человека
24	Помещения приема и выдачи заказов	+ 16	-	1

Примечания:

* Расчетная температура для охлаждаемых камер принята на все периоды года;

** Кладовые с химическими, синтетическими или иными пахучими веществами, а также при размещении помещений подготовки товаров к продаже на площади кладовых и наличии постоянных рабочих мест предусматривают подачу приточного воздуха (для постоянно работающих – из расчета 60 м³/ч на 1 рабочее место);

*** При размещении помещений для дополнительного обслуживания в торговом зале расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают не ниже указанных для торговых залов.

Для кафетериев, сок-баров, объектов питания, кулинарных цехов, в том числе и для их подсобных помещений – расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают в соответствии с требованиями документов нормирования.

Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена для объектов питания принимают в соответствии с требованиями документов нормирования.

1. При размещении помещений объектов розничной торговли в подземных этажах предусматривают системы механической приточно-вытяжной вентиляции с воздухообменом в торговых залах не менее 30 м³/ч на человека, а в служебно-бытовых помещения – не менее 60 м³/ч на человека;

2. В помещениях № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 и 24 по заданию на проектирование допускается принимать кратность воздухообмена выше указанной в таблице;

3. В торговых залах обеспечивают дежурное отопление с температурой воздуха плюс 10⁰С.



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 359. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15695.

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов".

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 240 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11049, опубликованный в информационно-правовой системе "Әділет" 10 июня 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

Министр здравоохранения Республики Казахстан	Е. Биртанов
---	-------------

"СОГЛАСОВАН"

Министр по инвестициям
и развитию
Республики Казахстан
_____ Ж. Қасымбек
17 августа 2017 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр национальной экономики
Республики Казахстан
_____ Т. Сулейменов
28 августа 2017 года

	Утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от "31" мая 2017 года № 359.
--	--

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (далее – Санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, эксплуатации и содержанию транспортных средств (железнодорожных, воздушных, автомобильных, внутренних водных) (далее – транспортные средства), применяемых для перевозки пассажиров (специального контингента), пищевых продуктов, продовольственного сырья, воды, радиоактивных, опасных химических и токсических веществ, грузов и условиям перевозки пассажиров и грузов.

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

1) авиационно-химические работы (далее – АХР) – работы, выполняемые гражданской авиацией с применением пестицидов и агрохимикатов в сельском хозяйстве на участках сельскохозяйственных, лесных и других угодий;

2) аварийная ситуация (чрезвычайная ситуация) – условия, отличные от условий нормальной перевозки грузов, связанные с загоранием, утечкой, просыпанием опасного вещества, повреждением тары или подвижного состава с опасным грузом, которые могут привести или привели к взрыву, пожару, отравлению, облучению, заболеваниям, ожогам, обморожениям, гибели людей или животных, опасным последствиям для окружающей среды, а также случаи, когда в зоне аварии на железной дороге оказались вагоны, контейнеры или грузовые места с опасными грузами;

3) аварийная карточка (далее – аварийная карточка) – утвержденный документ, регламентирующий первичные оперативные действия причастных работников железнодорожного транспорта и специальных формирований по ликвидации последствий аварийных ситуаций с опасными грузами при их перевозке магистральным железнодорожным транспортом;

4) специальный подвижной состав (далее – СПС) – самоходные и несамоходные железнодорожные транспортные средства, предназначенные для проведения работ по содержанию, обслуживанию, восстановлению и ремонту магистральной железнодорожной сети и подъездных путей;

5) специальный контингент – осужденные и лица, содержащиеся под стражей;

6) специальный вагон – вагон, предназначенный для перевозки специального контингента;

7) гидрофора – цистерна для хранения воды, находящаяся под давлением;

8) пассажирский поезд – поезд, предназначенный для перевозки пассажиров во всех видах железнодорожных сообщений;

9) пассажирские вагоны – вагоны, предназначенные для перевозки пассажиров и (или) багажа, почтовых отправок, такие, как почтовые, багажные, вагоны-рестораны, служебно-технические, служебные, клубы, санитарные, испытательные и измерительные лаборатории, специальные вагоны пассажирского типа;

10) пункт экипировки пассажирских вагонов (далее – пункт экипировки) – специализированный участок железнодорожных путей, где осуществляется подготовка и оснащение вагонов в рейс;

11) техническое обслуживание пассажирских вагонов (далее – ТО) – осмотр, текущий безотцепочный ремонт и экипировка вагона в пунктах технического обслуживания, на пассажирских технических станциях в пунктах формирования и оборота, станциях по пути следования поезда, при техническом обслуживании пассажирских вагонов в отстое;

12) модернизация – внесение в принятую типовую конструкцию подвижного состава существенных изменений, требующих проведения типовых или приемочных испытаний;

13) карантинные заболевания – группа заболеваний (чума, холера, желтая лихорадка), характеризующиеся повышенной контагиозностью и летальностью, одним из эффективных профилактических мероприятий, против которых, является проведение карантинных мероприятий;

14) упаковка – изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции;

15) караульная служба – подразделение военизированной железнодорожной охраны, осуществляющее охрану железнодорожных объектов, грузов на станциях и в пути следования поездов;

- 16) опасные грузы – грузы, которые в силу присущих им свойств могут послужить причиной гибели, травмирования или заболевания людей, животных, взрыва, пожара, повреждения или уничтожения имущества, а также нанести вред окружающей среде;
- 17) нефтесодержащие воды – воды, скапливающиеся под настилом машинных и котельных отделений, и другие воды, содержащие нефтепродукты;
- 18) служебно-бытовой вагон – вагон, предназначенный для отдыха и соблюдения бытовых условий персонала;
- 19) машинные помещения – помещения, в которых расположены главные и вспомогательные механизмы, котлы, насосы, генераторы, оборудование для вентиляции и кондиционирования воздуха, пункты для приема топлива, мастерские и другие подсобные помещения, а также шахты этих помещений;
- 20) кабина машиниста – отделенная перегородками часть кузова, в которой расположены рабочие места локомотивной бригады, приборы и устройства для управления локомотивом, моторвагонным подвижным составом, специальным железнодорожным подвижным составом;
- 21) специализированное очистное судно – самоходное или несамоходное судно, предназначенное для приема всех или части сточных вод и последующей их обработки;
- 22) мотор-вагонный подвижной состав (далее – МВПС) – моторные и прицепные вагоны, из которых формируются мотор-вагонные поезда (электропоезда, дизель-поезда, рельсовые автобусы), предназначенные для перевозки пассажиров;
- 23) вагон-ресторан, вагон-бар, вагон-буфет (купе-буфет) – пункт общественного питания пассажирского поезда, где проводится хранение, приготовление и реализация пищевой продукции и блюд в пути следования;
- 24) пестициды (ядохимикаты) – химические, биологические и другие вещества, используемые против вредных и особо опасных вредных организмов, а также для предуборочного просушивания, удаления листьев и регулирования роста растений;
- 25) эксплуатант – физическое или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию воздушного судна на основании права собственности, договора аренды или других правоустанавливающих документов;
- 26) радиоактивный груз – радиоактивный материал, принятый к перевозке в грузовом (специальном) транспорте;
- 27) салон (кабина) – внутреннее помещение автотранспортного средства для пассажиров и водителя;

28) суда-водолеи – суда для перевозки воды;

29) железнодорожная станция – пункт, разделяющий магистральные пути на участки, имеющий путевое развитие, обеспечивающий регулирование движения, пропускную способность и позволяющий проводить операции по приему, отправлению, скрещению, обгону поездов, по обслуживанию пассажиров, приему, выдаче багажа, грузобагажа, почтовых отправок и (или) грузов, а также маневровую работу;

30) техническое обслуживание-1 (далее – ТО-1) – осмотр, текущий безотцепочный ремонт, подготовка оборудования пассажирских вагонов перед каждым отправлением в рейс в пункте технического обслуживания, а также в поездах в пути следования;

31) техническое обслуживание-2 (далее – ТО-2) – комплексная подготовка пассажирских вагонов перед началом летних и зимних перевозок;

32) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

33) организованный детский коллектив – коллектив не менее чем из десяти детей, в возрасте от 6 до 18 лет, следующий в одном транспорте по одному маршруту в сопровождении взрослых и медицинского работника;

34) сырой груз – груз, содержащий жидкость, или груз который может по своей природе выделять жидкость или образовать жидкость (жидкость в водонепроницаемом контейнере, неупакованное сырое мясо, замороженная рыба, внутренности животных, шкуры, кожа в водонепроницаемом контейнере и животные);

35) судно внутреннего водного плавания – судно, предназначенное для эксплуатации на внутренних водных путях;

36) эпидемиологические показания – показания к проведению санитарно-противоэпидемических (санитарно-профилактических) мероприятий, обусловленные неблагополучной санитарно-эпидемиологической ситуацией.

3. Работники транспортных средств для перевозки пассажиров и грузов проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с Перечнем вредных производственных факторов, профессий, при которых проводятся обязательные медицинские осмотры, требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

4. Рабочие места обеспечиваются медицинской аптечкой с набором медикаментов и перевязочных материалов согласно состава, утвержденного в соответствии с подпунктом 109) пункта 1 статьи 7 Кодекса (далее – медицинская аптечка).

5. Для уборки и дезинфекции транспортных средств используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан (далее – моющие и дезинфицирующие средства).

6. Эксплуатация транспортных средств допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного в соответствии с пунктом 1 статьи 21-1 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс).

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к железнодорожным транспортным средствам

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования

к проектированию, эксплуатации и содержанию пассажирских вагонов

7. Вновь проектируемые пассажирские вагоны оснащаются туалетами и санитарными помещениями, оборудованными системой удаления нечистот замкнутого типа, обеспечивающими герметичное поступление нечистот в бак-сборник.

8. Из полимерных конструкционных и отделочных материалов в окружающую воздушную среду не допускается выделение летучих химических веществ в количествах, могущих оказать прямое или косвенное неблагоприятное воздействие на организм человека (с учетом совместного действия всех выделяющихся веществ).

9. Для внутренней отделки железнодорожных транспортных средств применяются материалы стойкие к механическим воздействиям, влиянию света, моющих и дезинфицирующих средств, удобные для очистки от загрязнения и разрешенные к применению в Республике Казахстан.

10. Допустимые уровни выделения химических веществ из полимерных строительных материалов в воздушную среду и вещества, подлежащие определению при санитарно-химических исследованиях основных типов полимерных строительных материалов, указанных в приложениях 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам.

11. Из конструкционных и отделочных материалов миграция вредных веществ 1 класса опасности (чрезвычайно опасные) в соответствии с классификацией, принятой в государствах членах Евразийского экономического союза, в воздух внутреннего пространства вагона, не допускается.

Содержание веществ, выделяющихся из материалов, не должно превышать предельно-допустимые концентрации (далее – ПДК), установленные документами нормирования.

12. При выделении из полимерных материалов нескольких вредных веществ, обладающих аддитивным действием, сумма отношений концентрации к их ПДК не превышает единицу.

13. В конструкции тамбура предусматриваются решетки на полу или ступенях для чистки обуви пассажиров, пепельницы, на торцевых стенах – ящики для хранения запаса топлива, уборочного инвентаря, мусоросборники.

14. Оборудование переходных площадок вагонов, исключает попадание атмосферных осадков, влаги, пыли и грязи, предусматриваются поручни с гигиеничным, гладким покрытием.

15. Малый тамбур неслужебного конца вагона оборудуется мусорными ящиками стандартного типа с вставленными полиэтиленовыми мешками.

16. Окна пассажирских вагонов остекляются, обеспечивают видимость, естественную освещенность, звуковую и тепловую изоляцию.

17. Окна в коридоре пассажирского вагона ограждаются поручнями, оборудуются солнцезащитными шторами с механизмом подъема и опускания.

На стеклах предусматривается солнцезащитное затемнение.

18. Окна туалетных и душевых помещений остекляются матовым или тонированным стеклом.

19. В туалетах вагона унитаз изготавливается из коррозионно-стойкого материала. Конструкция крепления унитаза исключает попадание влаги под унитаз и покрытие пола.

20. В туалетах вагона отверстие пола для слива воды закрывается пробкой. Трубопроводы для сточных вод размещаются на удалении от подвагонного оборудования с теплоизоляцией, а во вновь поставляемых и проектируемых вагонах оборудуются обогревательными устройствами.

21. Унитаз оснащается пластмассовым сидением с крышкой, держателем для туалетной бумаги, емкостью с дезинфицирующими средствами и ершом.

22. Поверхности стен, потолка и пола в санитарных узлах покрываются водонепроницаемыми и стойкими к воздействию дезинфицирующих средств материалами, без щелей и выбоин, исключающими попадание влаги, грязи под покрытие.

23. Умывальник в туалете оснащается смесителем горячей и холодной воды, дозатором с жидким мылом, полкой с бортиком для туалетных принадлежностей, зеркалом. Над водоразборными кранами предусматривается маркировка "Вода не питьевая". Около умывальника размещается полотенцедержатель с одноразовыми полотенцами или электрополотенцем, емкость для использованных одноразовых полотенец.

24. Санитарно-техническое и бытовое оборудование, а также уборочный инвентарь вагона поддерживаются в исправном состоянии.

25. Служебное помещение обеспечивается:

- 1) посудой, нишей (местом) для специальной одежды (далее – спецодежда);
- 2) раковиной с подводкой горячей и холодной воды;
- 3) диваном для проводника, подоконным столиком, громкоговорителем с регулятором громкости, термометром для показания температуры внутри вагона;
- 4) холодильником, в зависимости от категории по уровню комфортности поезда;
- 5) микроволновой печью, в зависимости от категории по уровню комфортности поезда.

26. Для отдыха проводников отводится купе. Купе оборудуется спальным полкой, откидным столиком, откидной сеткой (полкой) для мелких вещей, гардеробом или крючками, вешалками, нишей для багажа, выдвижной лестницей.

27. В спальнях вагонов выделяется место для отдельного хранения чистого и использованного постельного белья.

28. Спальное купе оборудуется спальными диванами и полками, откидными столиками, откидной сеткой (полкой) для мелких вещей, выдвижной лестницей, гардеробом или крючками, вешалками, нишей для багажа, зеркалом.

29. Предусматривается конструкция спальной полки, исключающая сползание матраца, верхние полки оборудуются ограждающими бортиками.

30. Пассажирские вагоны, предназначенные для перевозки организованных детских коллективов, снабжаются ремнями безопасности для верхних полок.

31. В служебно-бытовом вагоне предусматривается салон для отдыха, спальное купе, кухня и туалет.

32. Салон для отдыха персонала располагается изолированно от кухни. Салон оборудуется диваном (полка для отдыха), столом, стульями, шкафом с отдельными отделениями для хранения рабочей и домашней одежды, чистого и использованного белья.

33. Кухня оборудуется кухонной плитой, холодильником, шкафом для хранения пищевой продукции, раковиной со смесителем холодной и горячей воды, столом, шкафом для столовой посуды и кухонного инвентаря, маркированной тарой для сбора пищевых отходов и мусора, оснащается столовой и кухонной посудой.

34. Санитарный узел служебно-бытового вагона функционально разделяется на туалетную и душевую. К душевой и умывальнику подводится холодная и горячая вода.

35. В специальном вагоне для перевозки осужденных, которые больны туберкулезом (далее – больные), предусматриваются: купе для начальников охраны, купе для медицинского работника, кухня, изолированные помещения для больных, отдельные санитарные узлы для больных и персонала.

36. При проведении ТО-2 (осеннего) выполняются работы по утеплению окон с деревянными рамами и дверей. Оконные стекла и межрамное пространство перед утеплением очищаются.

37. При проведении ТО-2 (весеннего) окна с деревянными рамами очищаются изнутри и снаружи с удалением утеплительных материалов и ремонтом механизмов подъема опускаемых окон.

Стеклопакеты моются и ремонтируются по мере необходимости.

38. При проектировании почтово-багажных вагонов предусматриваются купе для работников, санитарный узел (туалет и душевая).

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, кондиционированию и освещению пассажирских вагонов

39. Конструкцией системы водоснабжения предусматривается предотвращение загрязнения воды, полный слив из резервуаров и распределительного трубопровода и возможность очистки, промывки, дезинфекции.

40. Оголовок водоналивного патрубка системы водоснабжения вагона оснащается защитным приспособлением от загрязнения.

41. Слив воды, промывка и дезинфекция системы водоснабжения вагона проводится ежеквартально, при ремонтах, по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

42. Заправка питьевой водой осуществляется от специальных водозаправочных колонок.

43. На каждое место вагона обеспечивается подача не менее 25 литров в сутки холодной и горячей воды питьевого качества.

44. Вагон оснащается отдельными установками для кипячения и охлаждения воды.

45. В пункте общественного питания пассажирского поезда обеспечивается подвод горячей и холодной воды к моечным ваннам, предназначенным для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологической обработки сырья и пищевой продукции.

46. Топливо (уголь, дрова) к пассажирским вагонам загружается и складывается в угольные карманы предусмотренные конструкцией вагона.

47. Конструкция и размещение отопительных приборов обеспечивает доступ к их очистке от пыли и загрязнения.

48. Пассажирские вагоны оборудуются системой механической приточной и естественной вытяжной вентиляции. Система вентиляции рассчитывается на непрерывную работу для обеспечения подачи наружного воздуха летом – не менее 20 кубических метров в час (далее – м³/час), зимой – не менее 10 м³/час на каждое место в вагоне.

49. В помещении специальных вагонов, предназначенных для перевозки больных, устанавливаются отдельные вытяжные системы вентиляции, обеспечивающие воздухообмен из коридора в помещение. Специальные вагоны оборудуются автономным источником энергии для бесперебойного обеспечения электроэнергией в пути следования и во время стоянки.

50. Во вновь поставляемых вагонах предусматривается система кондиционирования.

51. Если конструкцией вагона не предусмотрено кондиционирование, то окна вагонов должны открываться на 1/3 их высоты и фиксироваться на любом уровне.

52. Подаваемый в вагоны воздух очищается с помощью фильтров. Запыленность подаваемого воздуха после его очистки не допускается выше 0,5 миллиграмма на метр кубический (далее – мг/м³). Замена вентиляционных фильтров проводится в летний период года – не реже одного раза в 15 дней, в зимний – один раз в 25 дней.

53. Температура подаваемого в вагон наружного воздуха при охлаждении поддерживается не ниже +16 градусов Цельсия (далее – °C).

54. Содержание двуокиси углерода в воздухе салона не допускается выше 0,1 процент (далее – %), скорость движения воздуха в местах нахождения пассажиров – 0,2 метра в секунду (далее – м/сек) в зимний период, при работе кондиционера в летний период года – 0,25 м/сек. В вагонах без кондиционирования воздуха в летний период допускается скорость движения воздуха 0,4 м/сек.

55. Вагон-ресторан оборудуется механической приточно-вытяжной вентиляцией и кондиционером, исключающим поступление запахов из пищеблока в обеденный зал. В помещениях, в которых имеются источники загрязнения воздуха (газ, пыль, запахи), теплового излучения, оборудуется местная вытяжная вентиляция.

56. Открытые части поверхностей отопительных устройств, имеющих температуру выше +55 °C, изолируются защитными ограждениями.

57. В вагонах предусматривается естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используются лампы, близкие по спектру к дневному свету, не создающие отраженной блескости и резких контрастов.

58. Хранение запасных и отработанных люминесцентных ламп в помещениях состава не допускается.

59. В спальном купе предусматривается общее и местное освещение на каждое место для пассажиров.

60. В купе для пассажиров, служебных помещениях, коридорах вагонов на уровне 800 миллиметров (далее – мм) от пола, на расстоянии 600 мм от спинки дивана и на поверхности столика обеспечивается освещенность не менее 150 люксов (далее – лк).

61. Освещенность от светильника местного освещения на расстоянии 0,7 метров (далее – м) от стены вагона и на высоте 0,5 м от поверхности дивана обеспечивается не менее 40 лк.

62. Освещенность на уровне пола в больших коридорах, в туалетах составляет не менее 50 лк, в малых коридорах, тамбурах, на ступеньках входа – не менее 30 лк.

63. В котельных отделениях освещенность на уровне контрольных приборов предусматривается не менее 30 лк.

64. Предусматривается аварийное освещение с освещенностью на уровне пола не менее 1 лк.

65. В дизельном помещении предусматривается искусственное освещение с приспособлениями, исключающими попадание прямого светового потока в глаза работников при обслуживании оборудования, у верстака устраивается местное освещение.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пассажирских вагонов

66. В пунктах формирования пассажирских поездов, МВПС проводится:

1) наружная мойка вагонов – обмывка кузова, мытье стекол, переходных площадок, поручней, ступенек (в зимнее и переходное время года проводится при температуре наружного воздуха выше 0 °С);

2) дезинфекционная обработка вагонов;

3) ремонт внутреннего и санитарно-технического оборудования;

4) очистка системы вентиляции, замена фильтров принудительной вентиляции согласно кратности периодичности;

5) уборка внутренних помещений вагонов и оборудования;

6) снабжение вагонов предметами съемного оборудования;

7) заправка питьевой водой и топливом;

8) снабжение вагонов предметами съемного инвентаря – комплекты чистого, сухого постельного белья без повреждений и постельных принадлежностей;

9) оснащение моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами экипировки пассажирских вагонов;

10) доукомплектование медицинских аптечек медикаментами и перевязочными материалами взамен использованных в пути следования.

67. Дезинсекционная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям. Дератизационная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в квартал и по эпидемиологическим показаниям. Дополнительная дезинфекционная обработка вагонов проводится по эпидемиологическим показаниям.

68. В пунктах оборота пассажирских поездов проводятся:

1) дезинфекционная обработка туалетов и мусорных ящиков;

2) ремонт внутреннего оборудования (по заявке);

3) влажная уборка, мытье внутренних помещений и оборудования вагонов;

4) заправка вагонов питьевой водой и топливом.

В пунктах оборота МВПС проводится частичная подготовка, которая включает в себя:

1) дезинфекционную обработку туалетов и мусорных ящиков;

2) текущую уборку салонов и тамбуров;

3) заправку вагонов питьевой водой.

69. Влажная уборка внутренних помещений проводится с применением моющих средств, после окончания дезинфекционной обработки вагона. После уборки уборочный инвентарь и ветошь обеззараживаются, моются и просушиваются.

70. В комплект постельных принадлежностей входит матрац и подушка с чехлами, одеяло по сезону, наволочка, простынь, пододеяльник.

71. Матрацы, подушки и зимние одеяла подвергаются обеспыливанию и камерной обработке два раза в год во время сезонной подготовки, а также по мере загрязнения и по эпидемиологическим показаниям.

Летние одеяла стираются или подвергаются химической чистке не реже двух раз в месяц. Чехлы матрацные и подушки стираются не реже одного раза в месяц. Смена наволочек, простыней, пододеяльников проводится после каждого рейса.

Смена настольных салфеток проводится после каждого рейса, солнцезащитных штор и занавесок по мере загрязнения.

Ковровые дорожки содержатся в чистоте, стираются или подвергаются химической чистке не реже 1 раза в квартал.

72. Перед отправлением в рейс и по мере загрязнения, посуда и столовые приборы многократного пользования моются в моечной раковине, горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

73. Уборка внутренних помещений и санитарно-бытового оборудования вагона проводится в спецодежде. Спецодежда состоит из двух комплектов халатов, резиновых перчаток (раздельно для уборки салона и туалетов), с соответствующей сигнальной маркировкой.

74. В комплект уборочного инвентаря каждого вагона входят: три ведра, швабра, веники, совки, ветошь и щетки. При наличии в вагонах коврового покрытия пола и (или) мягкой мебели, состав пассажирского поезда обеспечивается двумя пылесосами для их уборки. Ведра маркируются – "для туалета", "для пола", "для полок", ветошь имеет сигнальное обозначение. Ведра с маркировкой "для полок" допускается использовать для мытья стен. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Не допускается использование уборочного инвентаря не по назначению .

75. Вагоны после окончания наружной и внутренней обработки снабжаются съемным инвентарем, чайными принадлежностями и посудой, мылом, туалетной бумагой, салфетками, бумажными полотенцами .

76. Постельным бельем снабжаются вагоны по числу мест на рейс, в зависимости от длительности рейса и пассажиропотока. В комплект постельного белья входит: простыня, простыня с конвертом, наволочка закрытого типа и полотенце – высушенные, проглаженные, опломбированные или прошитые в конверте (пакете) с закладкой специального ярлыка со штампом прачечной, указанием даты комплектации и номера комплектовщика.

77. Вагоны отапливаются в зимнее и переходное время года при температуре наружного воздуха +10 °С и ниже. Перед подачей вагона на посадку в зимнее и переходное время года температура воздуха в помещениях поддерживается на уровне +22 °С (+2), в летнее время +24 °С (+2).

В МВПС перед подачей состава на посадку температура воздуха в вагонах поддерживается на уровне от +11 °С до 15 °С, в пути следования – +22 °С (+2).

78. Уровень шума в купе пассажирских вагонов допускается не выше 65 децибел (далее – дБа), тамбурах – 68 дБа, межвагонных переходах – 80 дБа, в салоне МВПС не выше 75 дБа.

79. Уровень вибрации в пассажирских вагонах допускается равной нормированной кривой 64 дБА на частоте 8000 Герц (далее – Гц), при 8 часовом воздействии.

80. Предельно-допустимые уровни инфразвука в салонах и кабинах машинистов МВПС составляют 102 дБА – при частоте октавной полосы 2 и 4 Гц, 99 дБА – при частоте октавной полосы 8 и 16 Гц.

81. Предельно-допустимые уровни электромагнитных излучений в кабине машиниста и салоне МВПС соответствуют уровням, указанным в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

82. Штабной вагон, отправляемый в рейс, оснащается радиосвязью с машинистом, двумя укомплектованными медицинскими аптечками, медицинскими носилками, противоэпидемической укладкой для проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с таблицей 1 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам, на случай выявления в пути следования больного или подозрительного на заражение карантинным заболеванием.

83. Все вагоны, перед отправлением в рейс, обеспечиваются съемным инвентарем и оборудованием, медицинской аптечкой.

84. В специальных вагонах больные с выделением микобактерии туберкулеза и без выделения микобактерии туберкулеза размещаются в отдельных помещениях и изолируются по результатам на лекарственную чувствительность: туберкулез с множественной лекарственной устойчивостью отдельно от остальных, туберкулез с широкой лекарственной устойчивостью отдельно от остальных, с неизвестным результатом теста на лекарственную чувствительность отдельно от остальных.

Больные обеспечиваются одноразовыми хирургическими масками, плевательницами одноразового использования не менее по 3-5 штук на одного больного.

85. Не допускается эксплуатация и включение в состав пассажирского поезда и МВПС вагонов с:

1) неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, санитарно-технического оборудования, холодильников, спускных механизмов в туалетах;

2) несоответствием микроклимата требованиям, установленным в настоящем параграфе;

3) грязными помещениями, разбитыми или отсутствующими стеклами, не утепленными оконными рамами – в холодный и переходной периоды года, неисправными дверями;

4) наличием бытовых насекомых и грызунов;

5) недостаточным укомплектованием съемного инвентаря, оборудования;

б) недостаточным укомплектованием спальных вагонов постельными принадлежностями и постельным бельем.

86. В пути следования пассажирского поезда помещения вагона содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений проводится не менее двух раз в сутки, влажная уборка туалетов не менее четырех раз в сутки, обеспыливание ковровых дорожек и мягкой мебели проводится пылесосом не менее двух раз в сутки. Влажная уборка проводится в спецодежде с применением моющих и дезинфицирующих средств.

87. Режим дезинфекции специальных вагонов для перевозки больных соответствует требованиям, предъявляемым к противотуберкулезным стационарам, согласно документов нормирования.

88. Не допускается совместное хранение чистого и использованного постельного белья на одном месте. В пути следования и пунктах оборота пассажирского поезда использованное постельное белье хранится в завязанных мешках.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания пассажирских вагонов

89. При продолжительности поездки более одних суток в схему пассажирского поезда включается вагон-ресторан (вагон-бар, вагон-буфет (купе-буфет)).

90. В набор помещений вагона-ресторана входит: кухонное отделение, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, шкаф для хранения посуды и столового инвентаря, кладовые или специально выделенные места для хранения пищевой продукции, обеденный зал.

91. Набор помещений вагон-буфета: кухонное отделение (используются только полуфабрикаты и быстрозамороженные кулинарные изделия высокой степени готовности), моечная столовой посуды, сервизная, кладовые для хранения пищевой продукции, барная стойка.

92. В вагон-баре предусматривается: стойка бара с витринами, шкафами, полками, холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины), одноразовая посуда с приборами, фиксированные столы и полумягкие сиденья со спинками для посетителей, мусоросборник с педальной крышкой и полиэтиленовыми мешками для пищевых отходов, уборочный инвентарь.

93. Для кухни вагона-ресторана или вагон-буфета, работающего на сырой продукции и (или) полуфабрикатах, предусматривается следующее технологическое оборудование: плита с духовым шкафом, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь сверхвысоких частот (далее – СВЧ) или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), холодильные шкафы, производственные столы для сырой и готовой продукции, стол для сервирования (между кухней и сервизной), мойка 2-х секционная для мытья кухонной посуды, мойка для продуктов, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами, настенные вентиляторы над производственными столами.

94. В пункте экипировки в вагон-ресторане, вагон-баре, вагон-буфете (купе-буфете) проводится:

- 1) влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 2) заправка питьевой водой;
- 3) текущий ремонт и техническое обслуживание;
- 4) загрузка твердого и мягкого инвентаря, посуды;
- 5) загрузка продовольственного (пищевого) сырья и другой пищевой продукции.

Дезинсекционная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям. Дератизационная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в квартал и по эпидемиологическим показаниям. Дополнительная дезинфекционная обработка вагонов проводятся по эпидемиологическим показаниям.

95. Слив воды, промывка и дезинфекция системы водоснабжения вагон-ресторана, вагон-бара, вагон-буфета (купе-буфета) проводится ежеквартально, при ремонтах и по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

96. Не допускается использование производственных и бытовых помещений пункта общественного питания пассажирского поезда для других целей.

97. Обеденный зал оборудуется фиксированными столами, полумягкими сиденьями, облицовка которых изготавливается из материалов устойчивых для влажной уборки и дезинфекции. Столы по периметру имеют окантовку бортиком высотой не менее 5 мм.

98. Текущая уборка помещений проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в течение 24 часов, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя или промаркированной, затемненной таре с крышкой в специально отведенном месте.

99. Уборочный инвентарь маркируется, закрепляется за каждым производственным участком, помещением и хранится отдельно в специально выделенных местах.

100. Производственное оборудование, механизмы для обработки пищевой продукции устанавливаются с учетом поточности технологического процесса и возможности свободного доступа к ним персонала.

101. В пункте общественного питания пассажирского поезда плита оборудуется по периметру бортиком и воздушной завесой с вытяжным зонтом.

102. В пищеблоке вагона-ресторана устанавливаются следующее производственное оборудование:

- 1) плита с духовым шкафом;
- 2) конвекционная печь (укомплектованная термopарами);
- 3) холодильное оборудование (шкафы, витрины, прилавки, камеры);
- 4) производственные столы для сырой и готовой пищевой продукции;
- 5) стол для сервирования;
- 6) шкафы для приправ, хранения посуды и кухонного инвентаря, сушильный;
- 7) мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами.

103. При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературное холодильное оборудование.

104. В пищеблоке выделяется место для кратковременного хранения и обработки овощей.

105. Производственные столы для обработки сырой и готовой пищевой продукции изготавливаются с покрытиями без швов с закругленными краями.

106. В моечном помещении устанавливаются:

- 1) стол для приема использованной столовой посуды;
- 2) для мытья посуды – двухсекционные ванны для мытья столовой посуды и столовых приборов, с подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны через смесители с душирующими насадками и пробками с цепочками для закрытия сливных отверстий;
- 3) места для просушки и хранения чистой посуды;
- 4) мусоросборник с педальной крышкой для пищевых отходов.

107. В сервизной предусматривается стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов и стаканов.

108. В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно для хранения сухой пищевой продукции, устанавливается холодильное оборудование для сырой и готовой пищевой продукции.

109. Пищевлок обеспечивается мясорубкой для сырого мяса или универсальным приводом со сменным механизмом. Использовать мясорубку для измельчения готовой пищевой продукции не допускается.

110. Для разделки продуктов используются разделочные доски гладкие, без щелей и зазоров. Ножи и разделочные доски маркируются по назначению: "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВР" (вареная рыба), "ВМ" (вареное мясо), "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "МГ" (мясная гастрономия), "РГ" (рыбная гастрономия), "Х" (хлеб), "С" (сельдь).

111. Разделочные доски и ножи для сырой и готовой пищевой продукции хранятся отдельно. Разделочные доски хранятся в положении "на ребре" в ячейках, хранение друг на друге не допускается.

112. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа).

113. Используется фаянсовая, фарфоровая, стеклянная столовая и чайная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали.

Допускается использование посуды из полимерных материалов, разрешенных к применению в Республики Казахстан, согласно документов нормирования.

114. Мытье посуды, столовых приборов и оборотной тары проводится в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание посуды горячей проточной водой;
- 4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

115. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов.

116. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

117. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой, просушиванию на решетчатых металлических стеллажах.

118. По окончании работы сменные механизмы к универсальному приводу или мясорубка разбираются, промываются, обрабатываются кипятком, просушиваются и хранятся в специально отведенном месте.

119. Щетки и ветошь для мытья посуды, столов ежедневно после работы промываются, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

120. Сита для процеживания бульона, каждый раз после использования, промывают горячей водой и просушивают.

121. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся в специальных подвесных шкафах, тара из-под полуфабрикатов хранится в специально отведенном месте.

122. Соблюдаются условия хранения и сроки реализации скоропортящейся пищевой продукции, в сопроводительных документах указывается время их изготовления, отпуска и сроки реализации.

123. В пункт общественного питания пассажирского поезда не допускается принимать:

1) продовольственное сырье и пищевую продукцию без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

2) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, а также куриные яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные, гусиные и яйца других птиц;

3) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

4) крупу, муку, сухофрукты и другую пищевую продукцию, зараженную амбарными вредителями;

5) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

6) грибы несъедобные, червивые, мятые;

7) продовольственное сырье и пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

8) продовольственное сырье и пищевую продукцию домашнего приготовления.

124. Хранение сырой, готовой пищевой продукции, полуфабрикатов в вагоне-ресторане осуществляется отдельно в холодильниках, с соблюдением условий, сроков хранения, транспортировки и реализации в соответствии с требованиями документации на конкретную пищевую продукцию. Не допускается совместное хранение сырых яиц с гастрономической и молочной продукцией.

125. В целях соблюдения температурного режима при хранении скоропортящейся и иной пищевой продукции холодильное оборудование бесперебойно снабжается электроэнергией на всем пути следования пассажирского поезда и оснащается контрольными термометрами.

126. Хлеб и сыпучая пищевая продукция хранятся в шкафах, нижняя полка шкафа находится от пола на расстоянии не менее 35 сантиметров (далее – см). В дверцах шкафа для хлеба предусматриваются отверстия для вентиляции.

127. Масло сливочное хранится в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент. Молоко и молочную продукцию получают в мелкой расфасовке.

128. Пища готовится небольшими партиями, реализация горячих блюд осуществляется непосредственно с плиты. Не допускается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня.

129. Порции отварного мяса для первых блюд хранятся в холодильнике не более шести часов и перед отпуском подвергаются повторной термической обработке в течение десяти минут, и находятся в бульоне на плите при температуре не ниже +70 °С не более трех часов.

130. Мясной фарш изготавливается небольшими партиями и хранится не более трех часов при температуре не более +2 °С. Не допускается хранение фарша вне холода.

131. Овощи, фрукты, ягоды, очищенные овощи и зелень тщательно промываются проточной питьевой водой.

132. Горячие блюда готовятся не ранее чем за один час до раздачи, срок их реализации – не более трех часов. Температура первых блюд поддерживается не ниже +75 °С, вторых блюд – не ниже +65 °С, холодных супов, напитков – не выше +14 °С.

133. Холодные закуски хранятся в холодильном шкафу не более двух часов с момента их изготовления, бутерброды не более одного часа.

134. В пункте общественного питания пассажирского поезда не допускается:

1) приготовление студней, заливных, паштетов, макарон по-флотски, блинчиков с мясом, пирожков с мясом и винегретов;

2) реализация блюд из субпродуктов II-III категории и ливерных колбас;

3) изготовление "самокваса" и реализация творога, приготовленного из непастеризованного молока.

135. Лица, сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции работают в спецодежде.

136. Скоропортящаяся пищевая продукция перевозится в охлаждаемом или изотермическом транспортном средстве. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре, с указанием времени изготовления и сроков реализации.

137. Транспортное средство для перевозки пищевой продукции ежедневно моется с использованием мощных средств и дезинфицируется.

138. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные перевозятся в специальной маркированной таре с плотно закрывающимися крышками. Не допускается использовать данную тару для хранения сырья и готовой пищевой продукции.

139. Хлеб и мучные кондитерские изделия перевозятся в специальных лотках в закрытом виде.

140. В шкафу для чайных принадлежностей и посуды не допускается хранение посторонних предметов и вещей.

141. Реализация пищевой продукции и напитков в вагонах допускается при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

142. Кондитерские изделия продаются пассажирам в расфасовке завода-изготовителя. Реализация чая, кофе, кондитерских изделий, ланч-боксов проводится проводником в санитарной одежде (фартук или куртка).

143. Работники пункта общественного питания пассажирского поезда работают в спецодежде, подбирают волосы под колпак или косынку, при выходе и перед посещением туалета снимают спецодежду. Работники следят за чистотой рук, моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

144. Ежедневно, перед началом смены, руководитель пункта общественного питания пассажирского поезда проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие повреждений кожи. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с инфекционными заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются.

145. Работники, занятые ремонтными работами в пункте общественного питания пассажирского поезда работают в чистой спецодежде, инструменты переносятся в специальном закрытом ящике.

146. Курение, стирка и сушка одежды в пункте общественного питания пассажирского поезда не допускается.

147. Пункт общественного питания пассажирского поезда обеспечиваются мылом, полотенцами и комплектами спецодежды. Смена спецодежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Хранение чистой спецодежды осуществляется отдельно в маркированных мешках в купе, выделенном для отдыха работников.

148. Не допускается включение в состав пассажирского поезда и эксплуатация вагон-ресторанов, вагон-баров, вагон-буфетов (купе-буфетов) с:

- 1) неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, санитарно-технического оборудования, холодильников и холодильных установок;
- 2) несоответствием микроклимата требованиям, установленным в параграфе 3 настоящей главы;
- 3) грязными помещениями, разбитыми или отсутствующими стеклами, не утепленными оконными рамами – в холодный и переходной периоды года, неисправными дверями;
- 4) наличием бытовых насекомых и грызунов.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к багажным и почтово-багажным вагонам

149. Перед отправлением в рейс багажный, почтово-багажный вагон снабжается постельными принадлежностями, столовой, чайной, кухонной посудой, емкостью для питьевой воды.

150. В служебном купе устанавливаются: нижний жесткий диван с рундуком, столик, шкаф и верхняя мягкая полка.

151. Предусматривается вентиляция и обмен воздуха постоянно независимо от продолжительности рейса, численности бригады и температуры воздуха снаружи и внутри вагона.

152. В салонах вагонов обеспечиваются параметры микроклимата, шума, вибрации, освещенности, предельно-допустимые уровни физических факторов и ПДК вредных химических веществ как в пассажирских вагонах.

153. Для работников военизированной железнодорожной охраны предусматриваются: спальное купе, салон для отдыха и приема пищи, туалет, помещение для хранения и сушки спецодежды и средств индивидуальной защиты, кухня-столовая.

154. Кухня-столовая оборудуется: кухонной плитой, холодильником, посудомоечной раковиной, разделочным столом, шкафом для хранения посуды, кухонного инвентаря, пищевой продукции, тарой для сбора пищевых отходов и мусора. Над плитой предусматривается вытяжной зонт.

155. Количество постельного белья, выдаваемого на вагон, определяется из расчета два комплекта на одного человека.

156. При несении караульной службы часовые обеспечиваются зимней спецодеждой, специальной обувью и защитной мазью для лица и открытых частей тела для защиты от обморожения.

157. Работники военизированной железнодорожной охраны обеспечиваются спецодеждой, средствами индивидуальной защиты.

158. Работники, при несении караульной службы по охране опасных, химических грузов, проходят инструктаж по профилактике отравлений.

159. Средства индивидуальной защиты хранятся в выделенном помещении, в индивидуальных шкафах.

160. Обеспечение санитарно-бытовыми помещениями, выдача, хранение и использование средств индивидуальной защиты, спецодежды, специальной обуви осуществляется работодателем.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, удалению, обезвреживанию и очистке отходов производства и потребления в пассажирских вагонах

161. Сбор мусора, производственных пищевых отходов осуществляется в мусоросборник с крышкой и вложенным полиэтиленовым мешком. Мусоросборник находится в малом коридоре вагона неслужебного конца, имеет съемный вкладыш.

162. В пункте формирования, оборота, в местах отстоя пассажирских поездов не допускается загрязнять железнодорожные пути и междупутья мусором и другими отходами. Мусор из вагонов удаляется в мусоросборники, установленные на оборудованных бетонированных площадках пункта экипировки и парка отстоя.

163. Накапливаемый в пути следования мусор удаляется из вагонов в мусоросборники на железнодорожных станциях по пути следования, список которых определен служебным расписанием и технологической схемой движения пассажирских поездов. После удаления мусора мусоросборник (емкость) моется и дезинфицируется.

164. На стоянках, при проходе крупных железнодорожных станций, санаторно-курортных и пригородных зон, тоннелей, мостов, в пунктах экипировки и отстоя пользование туалетами не допускается.

165. В каждом вагоне пассажирского поезда вывешивается информация о границах санитарных зон по всем железным дорогам, через которые следует поезд. При оборудовании вагонов туалетными системами замкнутого типа допускается их использование по всему пути следования поезда и на стоянках.

166. В туалетах замкнутого типа система трубопроводов обеспечивает поступление нечистот в бак-сборник в герметичных условиях.

167. Очистка баков сборников от нечистот проводится специализированным ассенизационным транспортом или в стационарные комплексы по откачке (далее – СКО) на специальных путях. Откачка нечистот через тамбур и их утечка не допускается.

168. Пульт управления оснащается указателем световых сигналов об уровне наполнения бака на 80-90 %. При неисправности указателя световых сигналов отправление вагона в рейс не допускается.

169. На территории пункта формирования и оборота пассажирских поездов и технических стоянках предусматривается возможность подъезда к вагонам ассенизационного транспорта. Использование для этих целей междупутья, где установлены водозаправочные колонки, не допускается.

170. Слив нечистот из ассенизационного транспорта осуществляется в канализацию, сливные станции городской (поселковой) канализации или в СКО в герметичных условиях.

171. Баки-сборники подвергаются плановой профилактической дезинфекции не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

172. Цистерны ассенизационного транспорта после слива нечистот моются водой на специальных площадках.

173. Работники СКО и ассенизационного транспорта работают в спецодежде, спецобуви, перчатках, маске.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы локомотивных бригад

174. В кабине машиниста обеспечивается вибро и шумоизоляция.

175. Площадь кабины машиниста для вновь строящихся локомотивов и СПС предусматривается не менее 5,5 метров в квадрате (далее – м²).

176. Лобовые и боковые окна оборудуются регулируемыми в вертикальном направлении солнцезащитными устройствами. Допускается наличие просветов по боковым краям для окон, имеющих конструктивные уклоны контура стекол из-за особенностей формы кабины машиниста.

177. Лобовые окна обеспечивают хороший обзор, без искажения цветов сигналов светофоров.

Угол их установки подбирается с учетом исключения отражения в них наружных световых сигналов и внутренних источников света.

178. Расстояние от глаз машиниста до лобового окна составляет 600-1000 мм.

179. Средства отображения информации на пульте размещаются с учетом алгоритма управления и маршрута глаз в зонах:

- 1) центральной – с углом 4 градуса (далее – °);
- 2) ясного видения – 30-35°;
- 3) периферического зрения – с углом 75-90°.

180. Водяные, масляные и топливные трубопроводы имеют уплотнение, предотвращающее попадание дизельного топлива, масла и противокоррозийных присадок на кожу человека.

181. Устанавливается кресло машиниста:

- 1) регулируемое с откидной спинкой;
- 2) с откидными подлокотниками, обеспечивающими регулирование по высоте и по направлению оси локомотива;
- 3) с мягкой обивкой из стойкого, воздухопроницаемого и легко очищаемого материала.

182. За креслом машиниста и помощника, отодвинутыми в заднее крайнее положение, предусматривается свободный проход шириной не менее 150 мм.

183. В кабине машиниста локомотива и СПС предусматриваются устройства для естественной вентиляции (окна, люки).

184. В кабине машиниста температурные характеристики поддерживаются следующие:

- 1) средняя температура воздуха в кабине машиниста при закрытых окнах в осеннее-зимний и весенний периоды года от +16 °С до +18 °С;
- 2) перепад температуры воздуха в кабине машиниста на уровне 50-100 мм и на высоте 1,5-2 м от пола не более 4-5 °С.

185. Температура воздуха в кабине на высоте 1500 мм от пола:

- 1) от +20 °С до +24 °С при температуре окружающего воздуха от +10 °С до +20 °С;
- 2) от +22 °С до +24 °С при температуре окружающего воздуха от +20 °С до +30 °С;

3) не более +28 °С при температуре окружающего воздуха выше +30 °С.

186. Относительная влажность воздуха не более 70 %.

187. Скорость движения воздуха в пределах 0,2-0,4 м/сек. Эффективность системы охлаждения помещений локомотивов оценивается в соответствии с требованиями, указанными в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

188. Кабина машиниста оборудуется устройствами для подогрева и охлаждения воздуха, обеспечивающими следующие требования:

1) в системе отопления предусматриваются воздуховоды для подачи нагретого воздуха в зону ног, дверей и лобовых окон, плавное ручное и автоматическое регулирование температуры воздуха;

2) система охлаждения обеспечивает раздачу охлажденного воздуха с уровня потолка или 1500 мм от пола, а в подоконной зоне – на уровне 1200 мм;

3) охлажденный воздух не подается на голову сидящего человека;

4) для систем охлаждения используется экологически чистый хладагент;

5) при локальном охлаждении воздух подается в зону лица и шеи машиниста спереди, с потолка обдувом на лобовые окна.

189. Теплоизоляционные свойства внутренних ограждений помещений локомотивов соответствуют требованиям, указанным в приложении 6 к настоящим Санитарным правилам.

190. В машинном отделении для вентиляции предусматриваются открывающиеся окна или люки.

191. Предельно-допустимые уровни звука и звукового давления в помещениях локомотивов и СПС не превышают значений, указанных в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

192. Предельно-допустимые уровни инфразвука в помещениях локомотивов и СПС не превышают значений указанных в приложении 8 к настоящим Санитарным правилам.

193. Предельно-допустимые значения виброускорений в кабине локомотива не превышают значений, указанных в приложении 9 к настоящим Санитарным правилам.

194. Предельно-допустимые значения электромагнитных излучений на рабочих местах в локомотивах и СПС не превышают значений, указанных в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

195. При оценке уровня загрязнения воздушной среды помещений отношение фактических концентраций обнаруженных веществ к их ПДК не превышает единицу.

196. Искусственная освещенность предусматривается:

1) в кабине машиниста на уровне пульта и приборов управления на рабочей поверхности 20 люкс (далее – лк);

2) на панели пульта управления – 1,2 лк;

3) машинного помещения – не менее 30 лк и высоковольтной камеры на уровне 1,5 м от пола не менее 20 лк.

197. В кабине предусматривается аварийное освещение не менее 5 лк на уровне пола.

198. Светильники в кабинах располагаются так, чтобы прямой и отраженный от поверхностей световой поток от источников света не попадал в глаза машиниста и его помощника при управлении с рабочих мест в положении "сидя" и "стоя".

199. Светильники в кабине и машинном помещении имеют плафоны молочно-белого тона.

200. В электровозе предусматриваются следующие санитарно-бытовые устройства:

1) санитарный узел;

2) умывальник с подогревом воды;

3) шкаф для хранения личной и спецодежды, индивидуальных средств защиты, документации, инструментов;

4) холодильник для хранения пищевой продукции и место (гнездо) для размещения 2-х термосов;

5) оборудованное место с устройством для подогрева пищи.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к воздушным транспортным средствам

201. Освещение воздушного судна предусматривается комбинированное: естественное и искусственное.

202. В салоне и кабине экипажа герметичного воздушного судна предусматривается система кондиционирования.

203. Микроклимат герметичного воздушного судна поддерживается с помощью бортовых систем наземного кондиционирования или наземных кондиционеров. При температуре наружного воздуха +15 °С и ниже, воздух кабины прогревается до температуры не ниже +15 °С, при наружной температуре выше +25 °С, воздух охлаждается на 5-8 °С по сравнению с температурой наружного воздуха (но не ниже +20 °С).

204. В кабинах экипажа поверхность сиденья, спинки и другие элементы кресла пилота выполняются полумягкими, с покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений.

205. Эквивалентная доза космического облучения экипажей воздушных судов при полетах свыше 6000 м не должна превышать 5 микрозиверт в год. Доза, установленная естественным облучением в наземных условиях и получаемая при медицинском освидетельствовании и лечении, не учитывается.

Контроль и учет индивидуальных доз облучения членов экипажей воздушных судов осуществляется в соответствии документами нормирования.

Предел дозы, устанавливаемый настоящими Санитарными правилами, не распространяется на сверхзвуковые транспортные воздушные суда.

206. Воздушное судно, предназначенное для пассажирских перевозок, оснащается универсальным профилактическим комплектом, указанным в таблице 2 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам, инвентарем и средствами гигиены, указанным в приложении 11 к настоящим Санитарным правилам.

Минимальное количество комплектов соответствует числу пассажиров, разрешенному к перевозке на данном самолете (от 0 до 10 пассажиров 0 штук, от 11 до 200 пассажиров 1 штука, от 201 пассажиров и свыше 2 штук).

207. При выявлении на воздушном судне больного с подозрением на карантинные и особо опасные инфекционные заболевания эксплуатантом проводятся следующие мероприятия:

- 1) багаж, ручная кладь, контактировавшие с больным подвергаются дезинфекции;
- 2) пледы, подголовники, наволочки подушек и мягкий инвентарь подвергаются камерной обработке (по эпидемиологическим показаниям) с последующей сдачей их в прачечную или химчистку;
- 3) использованный уборочный инвентарь и ветошь замачиваются в дезинфицирующем растворе.
- 4) дезинфекция воздушного судна на санитарной стоянке аэропорта.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации воздушных транспортных средств

208. Воздушное судно обеспечивается питьевой водой в соответствии с документами нормирования.

209. Сбор сточных вод из воздушного судна осуществляется при соблюдении условий герметичности в специализированные машины с последующим спуском сточных вод в хозяйственно-фекальную канализацию. Территория места слива сточных вод обеспечивается твердым покрытием и подъездными путями.

Не допускается заправка (промывка) специализированной машины в пункте заправки питьевой водой аэропорта, а также ее размещение в непосредственной близости от водозаправщика (менее 30 м).

210. Влажная уборка пассажирского салона, кабины экипажа, и санитарно-технического оборудования, туалетов, багажных отсеков проводится после каждого рейса, по прибытии в промежуточный или базовый аэропорт. Влажную уборку начинают проводить в салоне, в туалете уборка проводится в последнюю очередь с применением моющих и дезинфицирующих средств.

211. В салоне подвергаются уборке ковровые дорожки, чехлы кресел, откидные столики, багажные полки. Очистку ковров проводят пылесосами. Подголовники на креслах подлежат замене после каждого рейса или промежуточной остановки при смене пассажира. Откидные столики, багажные полки, подлокотники подлежат мойке и двукратной обработке дезинфицирующим средством.

212. При организации бортового питания на воздушном судне, использованная бортовая посуда собирается в емкости, и отправляется в цех бортового питания для мытья и дезинфекционной обработки.

213. После сдачи съемного кухонного инвентаря (контейнеры) и использованной бортовой посуды в цех бортового питания, подвергается влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

214. Бортовая посуда, мягкий инвентарь одноразового пользования собирается в отдельные полиэтиленовые мешки для утилизации.

215. Персонал, занимающийся уборкой, работает в спецодежде, для уборки используется маркированный уборочный инвентарь.

216. Во время полета мусор собирается в мешки одноразового пользования и после прилета в аэропорт выносится в контейнеры для сбора мусора.

217. Мойка воздушного судна проводится на специальной площадке, оборудованной устройствами для приема сточных вод. Трапы воздушного судна подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

218. К заправке воздушного судна питьевой водой допускаются водозаправочные машины с опломбированными люками.

219. Организацией, обеспечивающей водоснабжение воздушного судна ведется журнал по заправке воздушного судна питьевой водой и журнал о проведенной дезинфекции по формам, указанным в приложении 12 к настоящим Санитарным правилам.

220. Персонал, имеющий непосредственное отношение к подготовке воды и обеспечивающий заправку воздушного судна питьевой водой, работает в спецодежде.

221. К работам по обслуживанию системы канализации, сбору и вывозу твердых бытовых отходов и связанными с химическими и другими опасными веществами привлекается специальный персонал.

222. После завершения рейса суммарной продолжительностью более четырех часов остатки воды из системы водоснабжения сливаются.

223. Эксплуатант проводит профилактическую промывку и дезинфекцию системы водоснабжения воздушного судна один раз в квартал и по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

224. Организация, обеспечивающая водоснабжение воздушного судна проводит профилактическую промывку и дезинфекцию емкости водозаправочной машины и шланга один раз в квартал, штуцеров на водозаправочном пункте и водозаправочной машины один раз в десять дней с сохранением акта выполненных работ.

225. Дезинсекция и дератизация воздушных судов проводится при обнаружении насекомых и грызунов, а также в период с апреля по октябрь месяцы один раз в два месяца с сохранением акта выполненных работ.

226. По окончании сезона проведения АХР проводится очистка, мойка и дегазация воздушных судов и аппаратуры. Для оценки качества очистки и дегазации воздушного судна эксплуатантом проводится лабораторный контроль.

227. Не допускается проведение операций по настройке и ремонту аппаратуры при наличии в аппаратуре остатков пестицидов и агрохимикатов.

228. Эксплуатант обеспечивает экипаж, выполняющий АХР, спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и медицинской аптечкой.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям воздушных транспортных средств

229. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата в помещениях воздушного судна соответствуют параметрам, указанным в приложении 13 к настоящим Санитарным правилам. Перепад температур по высоте рабочей зоны допускается не более 3 °С, а по горизонтали – не более 4 °С.

230. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов не превышают значений, указанных в приложении 14 к настоящим Санитарным правилам. При одновременном присутствии в воздухе кабин нескольких вредных веществ однонаправленного действия сумма отношений фактических концентраций каждого из них в воздухе, к их ПДК не должно превышать единицы. При одновременном содержании в воздухе вредных веществ разнонаправленного действия ПДК остаются такими же, как и при изолированном воздействии.

231. Не допускается содержание легких отрицательных и положительных аэроионов выше допустимых уровней ионизации воздуха производственных и общественных помещений воздушных судов указанных в таблице 1 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

232. Не допускается превышение уровней звукового давления, уровней звука и эквивалентных уровней звука на рабочих местах летного состава воздушных судов указанных в таблице 2 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

233. Не допускается превышение уровней ультразвукового и инфразвукового давления на рабочих местах летного состава воздушных судов, указанных в таблицах 3, 4 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

234. Не допускается превышение уровней общей вибрации в треть октавных полосах частот на рабочих местах членов экипажей указанных в таблице 5 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

235. На всех воздушных судах с герметичными кабинами, независимо от высоты полета, величина барометрического давления допускается не менее 567 мм ртутного столба (2400 м).

236. Не допускается превышение уровней энергетических нагрузок и напряженности электрических полей от радиосвязного оборудования указанных в таблице 6 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

237. Предельно-допустимые уровни напряженности магнитного поля и энергетической нагрузки магнитной составляющей устанавливаются равными 50 ампер на метр (далее – А/м) и 200 вольт на метр в квадрате умноженное на час.

Одновременно воздействие электрического и магнитного полей с частотами до 3,0 мега Герц (далее – МГц) считается допустимым при условии, что сумма отношений фактической энергетической нагрузки к предельно-допустимой по электрической и магнитной составляющей не превышает единицы.

238. В диапазоне СВЧ 300,0 МГц - 300,0 гига Герц (далее – ГГц) воздействие электромагнитной энергии оценивается по уровню плотности потока энергии (далее – ППЭ) и энергетической нагрузке за определенное время воздействия). Уровень плотности потока СВЧ – энергии в кабине не должен превышать 500 микро ватт на сантиметр квадратный (далее – мкВт/см²).

239. Уровень СВЧ-облучения оценивается суммой энергетических нагрузок на организм за отдельные периоды облучения и не должен превышать 1000 мкВт/см².

240. В кабине экипажа, при полете на высотах более 6000 м, а также при наличии в кабине источников рентгеновского излучения – ППЭ СВЧ не должен превышать 1000 мкВт/см².

241. Напряженность электростатического поля в кабинах во время полета не должна превышать следующих величин: при полете менее 1-го часа – 60 киловольт на метр (далее – кВ/м); от 1,1 до

12 часов – из расчета: 60 кВ/м деленное на полетное время. При напряженности электростатических полей менее 20 кВ/м время пребывания не регламентируется.

242. Освещенность на рабочих местах членов экипажа обеспечивается в соответствии с параметрами указанными в таблице 7 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к автомобильным транспортным средствам

243. Отделочные материалы для салонов (кабин) автотранспортных средств изготавливаются из материалов, стойких к механическим воздействиям, воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

244. При перевозке пассажиров ежедневно после окончания смены проводится наружная мойка кузова и влажная уборка салона с применением моющих и дезинфицирующих средств.

245. Температура воздуха в салоне (кабине) в холодный период при перевозке пассажиров, поддерживается не ниже +14 °С, при относительное влажности 70-75 %.

246. Для районов с высокой влажностью наружного воздуха и при применении воздухоохладителей допускается повышение относительной влажности в салоне на 10%.

247. Для предотвращения проникновения пыли в салон (кабину) используются фильтры системы очистки воздуха.

248. Освещенность кабины, создаваемая светильниками общего освещения составляет не менее 10 лк на уровне щитка приборов.

249. Освещенность шкалы приборов предусматривается не менее 1,2 лк.

250. Уровень шума в салоне не допускается свыше 60 дБа.

251. Показатели вибрации в кабине грузовых автомобилей и в пассажирских салонах (кабине) легковых автомобилей и автобусов, показатели локальной вибрации обеспечиваются в соответствии с параметрами, указанными в таблицах 1, 2, 3 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам.

Различия между расчетными величинами коррелированных уровней и нормативными указаны в таблице 1 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам объясняются тем, что реальные спектры воздействующей на человека общей вибрации отличаются по форме от спектра нормативной кривой, так как основная энергия в них распределена неравномерно и приходится, главным образом, на часть октав. Поэтому измеренный скорректированный уровень виброскорости (при условии, получения в результате частного анализа значений, не превышающих ПДУ) значительно меньше 122 дБ. Это обстоятельство было учтено в ходе обоснования нормативного скорректированного уровня виброскорости общей вибрации 116 дБ.

Уровни локальной вибрации, указанные в таблице 2 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам не превышают значений, указанных в таблице 3.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к внутренним водным транспортным средствам

252. Помещения судов внутреннего водного плавания (далее – суда) подразделяются на жилые и общественные помещения для экипажа и пассажиров, служебные (дежурные), санитарно-бытовые, грузовые и медицинские помещения.

253. Для хозяйственно-питьевых нужд подается вода, соответствующая документам нормирования

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию помещений внутренних водных транспортных средств

254. Для экипажа предусматриваются каюты с индивидуальными спальными местами, столовая – кают-компания и санитарно-бытовые помещения. На судах с экипажем не более 5 человек для питания экипажа допускается использовать камбуз.

255. Жилые помещения для экипажа располагаются отдельно от пассажирских помещений. Допускается размещение членов экипажа, обслуживающих пассажиров (проводники, официанты), в каютах, расположенных в пассажирских отсеках.

256. Минимальные площади кают для экипажа на одного человека соответствуют параметрам, указанными в таблице 1 приложения 17 к настоящим Санитарным правилам.

257. Дежурное помещение для отдыха членов экипажа, предусматривает площадь не менее 3 м² на одного члена подвахты.

258. Минимальные площади пассажирских кают предусматриваются в соответствии с параметрами, указанными в таблице 2 приложения 17 к настоящим Санитарным правилам.

259. Площадь пассажирского салона принимается из расчета на одного пассажира не менее 0,5 м².

260. На пассажирских судах допускается оборудовать буфеты с посадочными местами, столовые, рестораны.

261. Вход в помещения общественного питания не располагается рядом с санитарными узлами и медицинскими помещениями.

262. Рестораны (столовые) рассчитываются на одновременное питание не менее 25% проектного количества пассажиров, столовые или буфеты – не менее 10%.

263. Площадь ресторанов, столовых и буфетов определяется с учетом площади на одно посадочное место: в ресторанах – не менее 1,2 м², в столовых – не менее 1,0 м², в буфетах – не менее 0,5 м².

264. Кладовые пищевой продукции и продовольственного сырья и камбуз не допускается располагать рядом с санитарно-бытовыми помещениями и туалетами.

265. К кипятильнику, мойке и раковине камбуза подводится вода от системы питьевого водоснабжения. К мойке и раковине подводится горячая и холодная вода.

266. Производственные и моечные ванны присоединяются к канализационной сети, сточная труба, отходящая от мойки, оборудуется устройством для задерживания жира.

267. На судах, имеющих рестораны и (или) столовые, в состав пищеблока входят камбуз, заготовочные, раздаточные, посудомоечные и охлаждаемые и не охлаждаемые кладовые. В случае приготовления кондитерских изделий с кремом и мороженого предусматриваются отдельные помещения.

268. При численности экипажа и пассажиров до двухсот человек, предусматриваются одна заготовочная, от двухсот до трехсот пятидесяти человек – две заготовочные (для мяса, рыбы и для овощей), более трехсот пятидесяти человек – три заготовочные (для холодных закусок, для мяса, рыбы и для овощей).

269. На пассажирских судах, имеющих рестораны или столовые, и на пассажирских судах со снабжением буфетов от береговых ресторанов или столовых буфет состоит из торгового помещения с раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

270. На пассажирских судах, где столовая не предусматривается, и на судах с вместимостью пассажиров более двухсот человек, предназначенных для прогулочных рейсов, в состав буфета включается торговое помещение, кладовые для хранения пищевой продукции, напитков и тары, помещение для подогрева пищи и приготовления закусок.

271. Параметры загрузки кладовых для хранения пищевой продукции определяются, в соответствии с приложением 18 к настоящим Санитарным правилам.

272. Санитарно-бытовые помещения для экипажа включают: прачечные, сушильные помещения, кладовые чистого и грязного белья, помещение или места для глажения, помещения для хранения спецодежды.

273. Прачечные, предназначенные для стирки личного белья экипажа, оборудуются стиральными машинами, кранами горячей и холодной воды.

На полу предусматривается отверстие для стока воды.

274. На судах оборудуются санитарно-бытовые помещения (туалеты, умывальные и душевые).

275. На судах с численностью экипажа менее десяти человек допускаются туалеты и душевые общего пользования, с экипажем десять человек и более умывальники устанавливаются в каютах, туалеты и душевые – общего пользования.

276. Количество санитарно-технических приборов в помещениях общего пользования принимается из расчета не менее: один унитаз на шесть человек, один умывальник на шесть человек, одна душевая сетка на десять человек.

В расчет количества умывальников общего пользования для экипажа не входят умывальные раковины, устанавливаемые в помещениях пищеблока и других производственных и служебных помещениях.

277. Входы в санитарно-бытовые помещения общего пользования предусматриваются из коридоров. Входы в санитарные узлы и санитарные блоки кают предусматриваются непосредственно из кают, входы в санитарные блоки медицинских помещений – из этих помещений.

278. Не допускается размещение санитарно-бытовых помещений над жилыми, общественными, медицинскими помещениями, туалетов общего пользования рядом с помещениями пищеблока и медицинскими помещениями.

279. В туалетах и умывальных помещениях общего пользования предусматривается возможность подключения шланга для уборки помещений.

Отделка стен санитарно-бытовых помещений выполняется из водонепроницаемых материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

280. Устройства для прочистки канализационных систем размещаются вне жилых помещений, помещений пищеблока и медицинских помещений.

281. К умывальникам общего пользования, а также к раковинам в каютах подводится горячая и холодная вода питьевого качества.

282. На пассажирских судах при входе в помещения общественного питания экипажа и пассажиров устанавливаются умывальные раковины.

283. В душевых, оборудованных двумя и более душевыми сетками, предусматриваются раздевальня и душевые секции или душевые кабины. Площадь раздевальной принимается из расчета не менее 0,8 м² на одну душевую сетку.

284. При ресторанах и столовых пассажирских судов, для работников пищеблока предусматривается санитарный блок с помещениями для переодевания, на грузовых судах – санитарный узел.

285. На грузовых судах транзитных линий и на пассажирских судах с пассажировместимостью до двухсот пятидесяти человек предусматриваются медицинская каюта; более двухсот пятидесяти человек – амбулатория и изолятор. На всех остальных судах в каюте одного из членов командного состава предусматривается медицинская аптечка.

286. Медицинские помещения располагаются в местах, наименее подверженных качке, на максимальном удалении от источников шума, вибрации, высоких температур и загазованности (вне района жилых помещений и помещений пищеблока).

287. Проход в медицинское помещение предусматривается без выхода на открытую палубу с обеспечением возможности доставки заболевших (пострадавших) на носилках из любого места судна. В изоляторе обеспечивается два выхода: в коридор и на открытую палубу.

288. В медицинской каюте и в амбулатории устанавливаются умывальные раковины с подводом горячей и холодной воды через смеситель с локтевым затвором, у изолятора – собственный санитарный блок, включающий унитаз, умывальную раковину и душевую сетку. Санитарный блок обеспечивается емкостью для дезинфицирующего средства.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению внутренних водных транспортных средств

289. К источникам водоснабжения судов относятся централизованные хозяйственно-питьевые водопроводы, суда-водолеи, забортная вода (условно чистые плесы, морская вода). Прием на суда воды хозяйственно-питьевого назначения из нецентрализованных береговых источников не допускается.

290. Питьевая вода подается ко всем точкам водоразбора жилых помещений, пищеблока, медицинских помещений, сатураторам и кипятильникам вне пищеблока, тамбурам провизионных кладовых.

291. Судовая система питьевого водоснабжения единая и отдельная от системы забортной воды, подаваемой на смывные устройства санитарного оборудования, к плавательным бассейнам, для мытья наружных палуб.

292. Шланги не реже одного раза в месяц подвергаются дезинфекции, хранятся в отдельных помещениях или специальных рундуках, имеют зачехленные концы и соответствующую маркировку. Концевые гайки закрываются при хранении заглушками. При приеме на судно воды обеспечивается герметичность всех соединений, исключающая вторичное загрязнение воды. Шланги и водяные насосы использовать для других целей не допускается.

293. Судовые цистерны с водой имеют маркировку: "Питьевая вода", "Техническая вода".

294. Оборудование и трубопроводы судовых станций для приготовления воды из забортной, устройства доочистки и обеззараживания воды предусматриваются доступные для осмотра и ремонта.

295. Судовые резервуары питьевой и технической воды для хранения более пятисуточного запаса оснащаются средствами обеззараживания.

296. Обеззараживание воды для хозяйственно-питьевого водоснабжения судов проводится на этапе приёма на борт воды и заключительной дезинфекции.

297. Для обеззараживания воды используются методы и средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

298. Не допускается подача в судовую систему водоснабжения необеззараженной воды, а также смешивание в танках необеззараженной приготовленной воды с водой, принятой с берега.

299. Обеззараживание приготовленной воды проводится непосредственно после приготовления, перед подачей ее в цистерны для хранения.

300. Станции приготовления питьевой воды из морской заборной предусматривают наличие устройства для опреснения, минерализации и обеззараживания приготовленной воды. Забор морской воды для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения осуществляется при удалении судна от берега не менее чем на 25 миль и глубине под днищем не менее 2,5 м.

Прием морской воды не допускается при длительной (более 3-х календарных дней) стоянке судов, в районах скопления более пяти судов, при движении судна в караване с расстоянием между судами менее 50 м.

301. Помещение, в котором расположен судовой минерализатор опресненной воды, оборудуется умывальником с подачей холодной и горячей воды, обеспечивается средствами личной гигиены (полотенце, мыло), столом для раскладки и вскрытия пакетов с наборами солей, инструментами для вскрытия пакетов.

302. При опреснении морской воды предусматривается контроль солености воды и минерализации. Соленость не более 20 миллиграмм на литр (далее – мг/л), минерализация – 250-500 мг/л, для технической воды допускается снижение до 100 мг/л.

303. Вода, приготовленная на судовой станции из морской воды, хранится не более 5 суток. При хранении воды свыше 5 суток, перед употреблением вода подвергается дополнительному обеззараживанию.

304. На судне предусматривается помещение, оборудованное стеллажами для хранения запаса солей для минерализации, с температурой воздуха не выше 25 °С. Допускается хранение запаса наборов солей в одном из помещений провизионной кладовой судна при соблюдении вышеуказанных требований.

305. Ревизия цистерн для хранения хозяйственно-питьевой воды, гидрофоров, внутренних полостей фильтров проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью).

306. Система водоснабжения подвергается дезинфекции:

- 1) при завершении ревизии, очистки, окраски емкостей для хранения воды;
- 2) по окончании строительства судна или переоборудовании системы водоснабжения;

3) по окончании межнавигационного отстоя;

4) при несоответствии воды требованиям по микробиологическим свойствам после двукратного обеззараживания;

5) при наличии эпидемиологических показаний.

307. По окончании ревизии, дезинфекции, промывки системы водоснабжения проводится лабораторный контроль качества воды.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к системам отопления, вентиляции, кондиционирования и освещения внутренних водных транспортных средств

308. В судовых помещениях, оборудованных системами отопления и кондиционирования обеспечиваются микроклиматические условия, указанными в таблице 1 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

309. Конструкция отопительных приборов предусматривает обеспечение удобной очистки их от пыли.

310. В системе воздушного отопления предусматривается ручная регулировка температуры приточного воздуха. Температура воздуха, подаваемого в помещение, поддерживается не выше +40 °С.

311. Все судовые помещения оборудуются общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным или искусственным побуждением.

Количество воздуха, подаваемого в помещение (расчетный воздухообмен) в теплый период и минимальные параметры подачи воздуха в судовые помещения определяется в соответствии с таблицей 2 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

312. Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами отопления, кондиционирования и вентиляции, принимаются в соответствии с таблицей 3 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

313. На судах, с мощностью главных двигателей более 1500 киловатт и на судах, предназначенных для эксплуатации без климатического ограничения при круглогодичной навигации, предусматривается система кондиционирования воздуха.

314. Воздухозаборные устройства располагаются в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды.

315. Приточные системы искусственной вентиляции, если их воздухопроводы не используются для воздушного отопления, имеют подогрев воздуха в холодный период года и устройства для регулирования температуры.

316. В каютах и пассажирских салонах, где предусматривается естественный приток, регулирование воздухообмена осуществляется с помощью настольных или потолочных вентиляторов. Вытяжка из кают и пассажирских салонов предусматривается через дверные вентиляционные отверстия (решетки).

317. В столовых и ресторанах расположение приточных вытяжных отверстий обеспечивает равномерную вентиляцию всего объема помещения.

В камбузе приточно-вытяжная искусственная вентиляция обеспечивает преобладание вытяжки над притоком.

318. В дежурных помещениях судов при наличии бытовой электроплиты устанавливаются бытовые электрические воздухоочистители. Установка над камбузными плитами наклонных вытяжных зонтов не допускается.

319. Организация воздухообмена в машинных помещениях (машинные, котельные, насосные отделения, помещения холодильных машин) исключает попадание загрязненного вытяжного воздуха в жилые, общественные, служебные помещения судна.

320. При подаче воздуха в медицинские помещения от центральной системы на приточных и вытяжных воздуховодах предусматриваются устройства, предотвращающие выход воздуха из медицинских помещений при неработающей системе.

321. Во всех судовых помещениях предусматривается комбинированное или общее искусственное освещение. Обеспечивается соответствие уровней искусственной освещенности в основных помещениях и на рабочих местах судов согласно приложению 20 к настоящим Санитарным правилам.

322. В жилых, общественных и служебных помещениях обеспечиваются следующие значения коэффициентов естественной освещенности: в жилых помещениях экипажа размещаемых в корпусе судна – 0, 2, в надстройке – 0,5, в общественных помещениях экипажа – 1,0, в штурманских и радиорубках – 1,5.

323. Для искусственного освещения используются лампы накаливания и люминесцентные лампы. В ходовых и штурманских рубках предусматривается местная подсветка лоцманских карт и приборов.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования по защите от вредного воздействия физических факторов на внутренних водных транспортных средствах

324. В судах обеспечивается соответствие допустимых параметров уровней шума, указанных в приложении 21 к настоящим Санитарным правилам и предельно-допустимых уровней виброускорения и/или виброскорости в октавных полосах частот, указанных в приложении 22 к настоящим Санитарным правилам.

В машинных помещениях нормируемыми параметрами являются эквивалентные уровни звука и эквивалентные уровни звукового давления; постоянная вахта – две вахты в сутки по 4 часа с отдыхом 8 часов между ними, указанными в приложении 21 к настоящим Санитарным правилам.

В машинных помещениях с периодически-безвахтенным обслуживанием соблюдаются предельно-допустимые эквивалентные уровни вибрации. При этом в местах возможного пребывания членов экипажа уровни виброускорения не превышают значений, указанных в таблице 2 приложения 22 к настоящим Санитарным правилам, более, чем на 10 дБ.

325. Ходовые и радиорубки, средства радиосвязи, радионавигации и радиолокации имеют средства защиты от электромагнитных излучений радиочастотного диапазона (далее – ЭМИ РЧ).

326. Уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне 30 кГц-300 МГц в зависимости от продолжительности воздействия и уровни ППЭ в диапазоне частот 300 МГц-300 ГГц в зависимости от продолжительности воздействия не превышают значений, указанных в приложении 23 к настоящим Санитарным правилам.

327. Радиопередающие устройства и радиостанции, устанавливаемые в ходовой рубке, в том числе переносная аппаратура, имеют эффективную экранировку, не создают электромагнитное излучение, превышающее допустимую интенсивность.

328. Фидеры среднечастотных передающих антенн внутри помещения экранируются металлическим кожухом; для высокочастотных трактов передатчиков – применяется экранированный кабель. Антенные переключатели предусматриваются экранированного типа.

329. Приемопередатчики радиорелейных станций размещаются в специально предназначенных помещениях.

330. При превышении допустимых уровней ЭМИ РЧ на открытых палубах, устанавливается предупреждающее табло и защитные экраны.

331. Работа на средствах радиосвязи, радионавигации и радиолокации выполняется при установленных и закрепленных штатных экранах и кожухах и установленном ограничении времени работы персонала.

332. При проектировании машинных отделений и помещений камбуза предусматриваются средства защиты от воздействия длинноволнового инфракрасного излучения, источником которого являются нагретые поверхности.

333. Интенсивность инфракрасного излучения на рабочих местах, с учетом облучения не более 25% поверхности тела, не превышает 100 ватт на метр в квадрате и температура на поверхности изоляции не превышает 45 °С.

334. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности синтетических полимерных материалов, контактирующих с человеком, не должна превышать 20 киловольт на метр в минус первой степени.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации и содержанию помещений внутренних водных транспортных средств

335. Все члены экипажа обеспечиваются индивидуальными спальными местами и постельными принадлежностями: матрасом с чехлом, подушкой, одеялом, не менее чем тремя сменами постельного белья и полотенцами.

336. Количество пассажиров на судне не превышает проектной мощности судна.

337. Пассажиры, имеющие спальные места, обеспечиваются постельными принадлежностями. Комплект чистого белья упакован в опломбированный или прошитый конверт (пакет). На скоростных судах пассажирские кресла обеспечиваются салфетками на подголовники (не менее двух комплектов).

338. Смена постельного белья на всех судах проводится не реже одного раза в семь дней, подушки, одеяла, матрасы не реже одного раза в три месяца подвергаются проветриванию, просушке и очистке, тканевые одеяла не реже одного раза в месяц подлежат стирке. Дезинфекция постельных принадлежностей проводится по эпидемиологическим показаниям.

339. Жилые помещения, пищеблок, санитарно-бытовые, ежедневно подвергаются влажной уборке. Генеральная уборка проводится в конце каждого рейса, но не реже одного раза в семь дней.

340. В санитарных узлах и санитарных блоках предусматриваются зеркала, полочки для мыла, штормовые поручни, держатели для полотенец, ерши для чистки унитазов с держателями, емкости для использованной бумаги, туалетная бумага, мыло, разовые полотенца, салфетки или электрополотенца

341. К умывальникам общего пользования, а также к умывальным раковинам в каютах подводится горячая и холодная вода питьевого качества. Перед каждой раковиной устанавливается зеркало, крючок для полотенца, полочка для мыла. Душевые секции или душевые кабины оборудуются полочкой предметов личной гигиены.

342. Помещение раздевальной оборудуется: скамьей, крючками для одежды и полотенец, полочками для белья, предметов личной гигиены.

343. Прачечные, предназначенные для стирки личного белья экипажа, оборудуются стиральными машинами, подводкой горячей и холодной воды, сушильное помещение – обогревательными приборами, обеспечивающими температуру воздуха в помещении не менее +45 °С, и приспособлениями для развешивания белья.

344. Чистое и грязное белье хранится в отдельных кладовых (шкафах).

345. Помещения для хранения спецодежды экипажа оборудуются шкафами с крючками для одежды и полками для обуви.

346. В медицинских помещениях устанавливаются кушетка, обитая влагонепроницаемым материалом, письменный стол, процедурный стол, холодильник, шкаф для хирургических инструментов и предметов ухода за заболевшими, аптечный шкаф, отдельный шкаф (сейф) для сильнодействующих медикаментов, носилки, табуретки, стулья.

347. В изоляторе устанавливаются медицинская кровать, прикроватный столик, шкаф, табуретки, в медицинской каюте – медицинская кровать, процедурный шкаф для медикаментов и перевязочного материала, холодильник, табуретки.

348. Для предупреждения появления на судах насекомых и грызунов, проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия с сохранением акта выполненных работ в соответствии с требованиями документов нормирования.

349. Кратность проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий определяется судовладельцем, но не реже 1 раза в год.

350. Судовые помещения предусматриваются недоступными для грызунов. Переборки, палубы, настилы помещений выполняются без сквозных отверстий и щелей, обеспечивается изоляция труб, места их прохода через палубы и переборки защищаются металлической сеткой, двери помещений плотно пригоняются. В помещениях пищеблока низ дверей и деревянные провизионные лари имеют металлическую поверхность.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации питания экипажа и пассажиров внутренних водных транспортных средств

351. Погрузка пищевой продукции осуществляется до посадки пассажиров. Место погрузки максимально удалено от возможных источников загрязнения (мест спуска сточных и нефтесодержащих вод).

352. Продовольственное сырье и пищевая продукция сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

353. На всех судах осуществляется производственный контроль качества поступающего сырья и готовой пищевой продукции. Лабораторные исследования проводятся в порту.

354. Камбуз для экипажа оборудуется бытовыми холодильниками, шкафом для сухой пищевой продукции, электроплитой (газовой или на другом топливе), электрокипятильником, разделочным и раздаточным столами со сплошным покрытием из нержавеющей стали, шкафом или полками для посуды, трехсекционной ванной для камбузной и столовой посуды, раковиной для мытья рук. К ваннам и раковинам подводится холодная и горячая вода через смесители, обеспечивается мылом, моющими и дезинфицирующими средствами.

355. Встречные потоки сырой и готовой пищевой продукции, чистой и грязной посуды не допускаются.

356. Производственные и моечные ванны присоединяются к канализационной сети. Сточная труба, отходящая от мойки, оборудуется устройством для задерживания жира.

357. Холодильник и морозильная камера для хранения скоропортящейся пищевой продукции оснащаются термометрами. Нижняя полка стеллажей в кладовых располагается на высоте не менее 35 см.

358. Заготовочные помещения столовых и ресторанов оборудуются столами, имеющими сплошное покрытие из нержавеющей стали. Для мяса и рыбы предусматриваются ванны для размораживания.

359. Мармиты обеспечивают температуру первых горячих блюд и горячих напитков на уровне не ниже +75 °С, вторых блюд не ниже +65 °С. Холодильники обеспечивают температуру холодных блюд и напитков в пределах от +7 °С до -14 °С.

360. Посудомоечные помещения имеют: два окна для приема грязной и выдачи чистой посуды, столы для чистой и грязной посуды, сушильные шкафы, шкаф для хранения моющих средств. Для мытья посуды используется горячая вода питьевого качества. Третья секция моечной ванны оборудуется гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды.

361. Торговое помещение буфета оборудуется витриной (шкафом), бытовым холодильником и раковиной с подводом горячей и холодной воды.

В помещении для подогрева пищи и приготовления закусок устанавливается электроплита, кипятильник непрерывного действия, двухсекционная ванна с подводом горячей и холодной воды, емкость с крышкой и педальным устройством для сбора пищевых отходов.

362. В помещениях пищеблока, столовой, ресторана устанавливаются шкафы для спецодежды персонала и шкафы для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

363. Для сбора пищевых отходов предусматриваются емкости с крышкой и педальным устройством.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, хранению и обеззараживанию отходов производства и потребления на внутренних водных транспортных средствах

364. На судах предусматриваются системы и устройства, обеспечивающие предотвращение загрязнения водной среды неочищенными и необеззараженными сточными, нефтесодержащими водами, бытовыми и производственными отходами.

365. Сточные воды от туалетов, душевых, камбузов, прачечных, медицинских помещений сливаются в общую цистерну, сточные воды, содержащие нефтепродукты – в отдельные сборные цистерны.

366. Сточные и нефтесодержащие воды, скапливающиеся в сборных цистернах, подаются для обработки на очистные станции судна, на береговые или плавучие водоохранные приемные пункты.

367. Шлам, образовавшийся в процессе очистки сточных вод и нефтепродукты, выделенные при очистке нефтесодержащих вод, собираются в отдельные цистерны и сжигаются в печах-инсинераторах или передаются для утилизации на внесудовые водоохранные приемные пункты.

368. Все виды работ по ревизии, окраске, ремонту цистерн для накопления сточных вод проводятся после предварительной их дезинфекции.

369. Санитарно-техническое оборудование и трубопроводы сточных систем имеют гидравлические затворы. Для сдачи сточных и нефтесодержащих вод на водоохранные приемные пункты предусматриваются отдельные трубопроводы.

370. На судах предусматриваются удобные для транспортировки, выгрузки и дезинфекции емкости с крышками для отдельного сбора и хранения сухого бытового мусора и твердых пищевых отходов с соответствующей маркировкой.

371. Сухой мусор и твердые пищевые отходы уничтожаются непосредственно на судах путем сжигания в печах – инсинераторах (котлах-инсинераторах) или передаются для уничтожения на специализированные очистные суда или береговые установки.

372. При отсутствии на судне водоохраных средств, сточные и нефтесодержащие воды накапливаются в сборных цистернах, сухой мусор и твердые отходы – в специальных емкостях (баках). Скапливающиеся загрязнения сдаются на береговые или плавучие водоохранные приемные пункты.

373. Емкости (баки), в которых накапливаются пищевые отходы, промываются горячей водой и не реже двух раз в месяц дезинфицируются.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к организованным перевозкам детей на транспортных средствах

374. Организаторами поездки предусматривается обеспечение детей расфасованной питьевой водой.

375. Организованный коллектив сопровождается медицинским работником. У медицинского работника имеется медицинская аптечка.

376. При совместном размещении в вагоне организованных детских коллективов и других пассажиров, для детей выделяется отдельный туалет.

377. В дорожный набор (сухой паёк) допускается включать следующую пищевую продукцию промышленного производства:

- 1) консервы мясные, тушеные (из круп, макаронных изделий и овощей с мясом), консервированные обеденные блюда с мясом;
- 2) консервы овощные, консервы рыбные в собственном соку;
- 3) пищевую продукцию быстрого приготовления (лапша, картофельное пюре);
- 4) печенье, галеты, крекеры, пряники, конфеты мягкие, хлеб и булочные изделия;

5) расфасованные соки фруктовые и ягодные, в индивидуальной упаковке, расфасованная питьевая вода.

378. Дети с признаками инфекционных заболеваний (температура, жидкий стул, рвота, острая боль в животе) в пассажирский вагон не допускаются. При выявлении в пути следования ребенка с признаками инфекционного заболевания в острой форме, ребенок изолируется в отдельное купе.

379. Медицинский работник сообщает о заболевшем ребенке начальнику поезда и определяет возможность дальнейшего следования или необходимость госпитализации заболевшего на ближайшей железнодорожной станции в пути следования.

380. Информация о выявленных заболевших на железнодорожных станциях отправления, прибытия и в пути следования организованных детских коллективов передается начальником поезда в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке грузов

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пищевых продуктов, продовольственного сырья и хозяйственно-питьевой воды

381. Внутренняя поверхность транспортных средств для перевозки грузов предусматривается с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке и дезинфекции, устойчивым к моющим и дезинфицирующим средствам, выполненным из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

382. Транспортные средства для перевозки грузов предоставляются технически исправными, чистыми, без постороннего запаха.

383. Перевозка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется специализированным транспортом, обеспечивающим температурный режим в соответствии с требованиями к условиям транспортировки.

384. Если заданные грузоотправителем температурный режим или другие условия не могут быть обеспечены имеющимися транспортными средствами, перевозчик не принимает такой груз к перевозке.

385. Скоропортящаяся пищевая продукция не принимается перевозчиком к перевозке, если срок транспортировки, указанный в накладной, менее срока доставки, устанавливаемого в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов.

386. При транспортировке пищевой продукции соблюдается товарное соседство. Не допускается перевозка пищевой продукции совместно с непродовольственными грузами.

387. Перевозка хозяйственно-питьевой воды осуществляется в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей.

388. В конструкции цистерны, емкости для перевозки воды предусматриваются: теплоизоляционная прослойка, плотно закрывающиеся крышки наливных люков, оснащенные запорными устройствами для предотвращения забора воды через люк и устройство (краны) для слива воды. Устройства для слива обеспечивают полное освобождение емкостей от воды.

389. При обнаружении на внутренних поверхностях емкостей нарушения антикоррозионного покрытия, емкости подвергаются дополнительному антикоррозионному покрытию.

390. На боковых сторонах цистерн и баков наносится надпись "Вода питьевая". Не допускается использование цистерн и баков для доставки питьевой воды для других целей.

391. Дезинфекция цистерн и баков, предназначенных для перевозки воды, проводится ежеквартально и по эпидемиологическим показаниям. Дезинфекционные мероприятия включают в себя механическую очистку, промывку, дезинфекцию, окончательную промывку, после окончания дезинфекции проводится лабораторное исследование воды.

392. При транспортировке и хранении обеспечивается качество воды соответствующее документам нормирования.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья автомобильным транспортным средством

393. При перевозке скоропортящейся пищевой продукции используются изотермические автомобили, рефрижераторы, автомобили-термоса, цистерны-термоса, с целью соблюдения температурного режима.

394. После выгрузки пищевой продукции транспортные средства очищаются, промываются и, при необходимости, дезинфицируются.

395. Наружная мойка изотермических автомобилей проводится щелочной водой, температура которой не ниже +35 °С, с последующим ополаскиванием водой из шланга. Мойка внутри кузова проводится специальными щетками, температура моющего раствора – не ниже +55 °С.

После окончания мойки проводится ополаскивание чистой водой из шланга под давлением 1,5 атмосферы в течение 2-3 минут, просушивание и проветривание до полного удаления запаха примененных препаратов.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке пищевых продуктов и продовольственного сырья внутренним водным транспортным средством

396. Помещения, предназначенные для перевозки пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:

1) материалы покрытия помещений для грузов предусматриваются стойкими к дезинфекции, дезинсекции и термической обработке;

2) танки, цистерны и другие емкости для перевозки пищевой продукции, готовой к употреблению (молоко, растительное масло, питьевая вода), изготавливаются из водонепроницаемых материалов, исключающих попадание в перевозимую пищевую продукцию воды с палуб, через днище и борта;

3) в помещении предусмотрено отделение (шкафы, запираемые ящики) для хранения шлангов, используемых для погрузки, выгрузки жидких пищевых продуктов, а также шлангов, предназначенных для мойки и дезинфекции танков и цистерн;

4) к помещениям для пищевой продукции, танкам, предназначенным для перевозки растительного масла, вина, пищевого спирта подводится горячая (до +80 °С) и холодная вода питьевого качества.

397. Состав функциональных помещений плавучих магазинов включает помещения (кладовые) для хранения пищевой продукции, тары, помещения для приемки, подготовки, расфасовки пищевых товаров, для мойки оборудования и тары, торговый зал.

Расположение функциональных помещений и оборудования, обеспечивает поточность технологического процесса реализации пищевой продукции. Площадь рабочего места на одного продавца в торговом зале составляет не менее 2 м². Прилавок оборудуется витриной-холодильником.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке

опасных грузов

398. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов проверяется исправность тары.

399. На объектах, где выполняются работы с опасными грузами, разрабатывается инструкция, определяющая порядок выполнения операций, меры безопасности и ответственность лиц, связанных с организацией работ.

400. Перегрузка опасных грузов проводится с применением погрузочно-разгрузочных механизмов, имеющих дистанционный принцип управления. Кабины для грузовых механизмов, предназначенных для работы с опасными грузами, предусматриваются герметичными и оборудуются вентиляцией с очисткой подаваемого в кабину воздуха.

401. Погрузка и выгрузка опасных грузов (взрывчатых материалов, сжатых, сжиженных и растворенных под давлением газов, самовозгорающихся веществ, легковоспламеняющихся жидкостей и твердых веществ, окисляющихся веществ, едких и коррозионных веществ, ядовитых веществ, радиоактивных материалов) проводится в специально отведенных и оборудованных для этих целей местах.

402. Проведение погрузочно-разгрузочных работ на открытом воздухе при скорости ветра более 3 м/сек, размещенных навалом химических грузов, не допускается.

403. Совместная погрузка опасных грузов разных категорий, опасных грузов с неопасными, погрузка и выгрузка опасных грузов без маркировок, не допускается.

404. При транспортировке опасных грузов, транспортная тара отвечает следующим условиям:

- 1) конструкция тары изготавливается надежной, обеспечивает предотвращение любой потери (утечки) груза при транспортировании во всех климатических зонах с учетом нагрузок, возникающих при перевозке;
- 2) на тару наносятся знаки опасности;
- 3) материал для тары обладает минимальными сорбционными свойствами;
- 4) легко подвергается очистке, в необходимых случаях обезвреживанию.

405. После выгрузки ядовитых и едких веществ, транспортное средство очищается от остатков перевозившихся грузов, при необходимости промывается и обезвреживается.

При обнаружении во время выгрузки поврежденной тары, рассыпанного или разлитого груза, наличия запаха опасного вещества вызывается представитель грузополучателя и решается вопрос обеззараживания транспортного средства, а также информируются должностные лица территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

406. Транспортные средства после перевозки радиоактивных грузов подвергаются радиационному контролю, независимо от их дальнейшего использования.

407. При обнаружении локальных источников или транспортных средств, имеющих поверхностное радиоактивное загрязнение, работы по дезактивации проводятся специализированной организацией.

408. При перевозке химических средств защиты растений (пестицидов) предъявляются следующие требования:

1) транспортное средство, предназначенное только для перевозки химических средств защиты растений, имеет сигнальную окраску кузова и бортовую надпись: "Осторожно – ядохимикаты". Выделенный для краткосрочных перевозок транспорт снабжается сигнальными флажками. Внутренняя поверхность кузова предусматривается с легко поддающимся очистке и обезвреживанию покрытием, без щелей и углублений;

2) не допускается перевозить вместе с пестицидами пищевую продукцию, корма и другие предметы. Транспортное средство, предназначенное для перевозки пестицидов, не используется для перевозки пищевой продукции, фуража, людей;

3) к перевозке допускаются пестициды, упакованные в цельную заводскую тару с этикетками или специальную, в которую был помещен пестицид при отпуске его со склада. Не допускается перевозить пестициды насыпью или в поврежденной таре;

4) по окончании перевозки пестицидов транспортные средства тщательно моются, очищаются, обезвреживаются на специально оборудованных местах.

409. Перевозка грузов, содержащих штаммы живых микроорганизмов (бактерии, вирусы, риккетсии, паразиты, грибы, их рекомбинации, генетически измененные микроорганизмы), материалы биологического происхождения, в которых содержатся или могут содержаться болезнетворные агенты (далее – инфекционные вещества), биологические препараты, предназначенные для иммунопрофилактики и диагностики инфекционных болезней людей или животных, содержащие штаммы живых микроорганизмов, осуществляется в опломбированной металлической посуде (баках, биксах).

410. При перевозке инфекционных веществ внутри грузового места, между внутренней емкостью и наружной тарой, помещается список содержимого. На грузовых местах с жидкими инфекционными веществами на двух противоположных сторонах наносятся манипуляционные знаки, обозначающие верх грузовых мест.

411. Лица, занятые хранением, погрузочно-разгрузочными работами, перевозкой опасных грузов, обеспечиваются спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и специальным питанием за счет средств работодателя.

412. В случае возникновения аварийной ситуации при перевозке опасных грузов информируется территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

413. Во время работы с опасными грузами не допускается принимать пищу, пить, курить, находиться в зоне проведения работ без спецодежды.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов железнодорожным транспортным средством

414. По окончании погрузки опасного груза в вагон, проверяется правильность загрузки, надежность крепления груза, после чего грузовой вагон пломбируется.

415. При перевозке опасных грузов в специальных контейнерах предъявляются следующие требования:

1) используются контейнеры выдерживающие различные нагрузки, возникающие при перевозках во избежание разлива содержимого;

2) контейнеры, предназначенные для перевозки опасных грузов, имеют дополнительную защиту, уровень которой определяется степенью опасности данного вещества.

416. При перевозке опасных грузов в цистернах предъявляются следующие требования:

1) цистерны соответствуют типу перевозимого опасного груза;

2) перед заполнением цистерна осматривается, налив проводится в специально отведенных местах, подготовка грузов к наливу (разбавление, смешивание, увлажнение) осуществляется в специально приспособленных емкостях;

3) при обнаружении течи налив прекращается, содержимое неисправной цистерны перекачивается в другую емкость;

4) места налива оборудуются приточно-принудительной вентиляцией;

5) по окончании налива наружная поверхность цистерны протирается или промывается до исчезновения следов наливаемого груза, после слива грузов цистерны обрабатываются на промывочно-пропарочном объекте;

6) на цистерны, предназначенные для перевозки опасных грузов, наносятся знаки опасности.

417. После выгрузки опасных грузов кузова вагонов, контейнеры осматриваются, остатки перевозимого груза собираются, при необходимости обеззараживаются с соблюдением мер предосторожности и безопасности.

418. При обнаружении во время выгрузки поврежденной тары, рассыпанного или разлитого груза, наличия в вагоне запаха опасного вещества вызывается представитель грузополучателя для решения вопроса обеззараживания вагона, а также должностные лица территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для выполнения необходимых профилактических мероприятий.

419. Опасные грузы сопровождаютс аварийной карточкой, сертификатом соответствия требованиям международных и национальных регламентов по перевозке опасных грузов, удостоверяющим безопасность перевозки.

420. Возвратная тара и вагоны из-под опасных грузов, направляемые грузоотправителю для обработки, обеспечиваются аварийными карточками.

421. Действия работников железнодорожного транспорта и привлеченных формирований при возникновении аварийной ситуации проводятся с учетом свойств опасных грузов и с соблюдением мер, предусмотренных в аварийной карточке.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов воздушным транспортным средством

422. Груз принимается к перевозке воздушным транспортным средством при соблюдении следующих условий:

1) груз имеет исправную тару или упаковку, соответствующую действующим техническим регламентам;

2) тара и упаковка, на которые технические регламенты не установлены, имеют возможность их надежного крепления и сохранности при авиационной перевозке;

3) упаковка подходит для содержимого груза и надежно защищает его от воздействия внешних факторов;

4) металлическая, стеклянная, керамическая, деревянная, пластмассовая емкость, в которую упаковываются (заполняются) подлежащие перевозке воздушным транспортом жидкие и иные грузы, выдерживает внутреннее избыточное давление, зависящее от высоты полета и температуры и предохраняет от утечки, разлива или россыпи содержимого;

5) на упаковочные комплекты наносится маркировка, содержащая необходимые сведения, а также знаки опасности с изображением видов потенциальной опасности.

423. Сырой груз перевозится в водонепроницаемом контейнере.

424. При перевозке сырого груза на полу и стенах воздушного судна оборудуются водосборники.

425. Перевозка опасных грузов осуществляется в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

426. Конструкция тары, емкостей и контейнеров выполняется герметичной, обеспечивающей предотвращение потери, утечки груза, имеет знаки опасности. Тары, емкости и контейнера изготавливаются из материалов, поддающихся очистке и дезинфекции.

427. Контейнеры выдерживают нагрузки, возникающие при перевозках.

428. При погрузке, выгрузке грузов не допускается нарушение целостности тары (емкости, контейнеров).

429. В целях безопасности, информация о перевозимых опасных грузах, о состоянии возвратной тары из-под опасных грузов, направляемых грузоотправителю или для обработки, вписывается в грузовую транспортную накладную.

430. Экипаж воздушного судна и лица, работающие с опасными грузами, обеспечиваются средствами защиты, индикации, обеззараживания (в зависимости от вида перевозимого груза). Работа без средств защиты не допускается.

431. Во всех грузовых воздушных судах предусматривается вентиляция и обмен воздуха.

432. Предусматривается система принудительной вентиляции, обеспечивающая внутри помещений грузового отсека постоянное избыточное давление не менее 30 Паскаль, температура воздуха в грузовом отсеке обеспечивается не ниже +18 °С.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов автомобильным транспортным средством

433. При перевозке опасных грузов, лица, причастные к перевозке и работе с ними, информируются о наличии такого груза. Грузоотправитель указывает в документах (товарно-транспортной накладной, письменной инструкции для водителя автотранспортного средства) представляемому этим грузом опасность и меры предосторожности, которые следует предпринять.

434. Перевозка опасных грузов осуществляется в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

435. Конструкция тары, емкостей и контейнеров выполняется герметичной, обеспечивающей предотвращение потери, утечки груза, имеет знаки опасности. Тара, емкости и контейнера изготавливаются из материалов выдерживающих очистку и дезинфекцию.

436. После выгрузки опасных грузов грузовой отсек (кузов) автомобиля подвергается осмотру и обеззараживанию.

437. Используются контейнеры, тара и емкости выдерживающие нагрузки, возникающие при перевозках.

438. В целях безопасности, информация о перевозимых опасных грузах, о состоянии возвратной тары из-под опасных грузов, направляемых грузоотправителю или для обработки, вписывается в грузовую транспортную накладную.

439. Не допускается совместная погрузка опасных грузов разных категорий, опасных грузов с неопасными, погрузка и выгрузка опасных грузов без маркировок.

440. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов проводится проверка исправности тары.

441. Рассыпанный опасный груз собирается в емкость, вывозится для утилизации, место рассыпания обрабатывается.

442. Остатки опасных грузов, пришедших в негодность в результате загрязнения или аварии на транспорте, переупаковываются, обезвреживаются на специальных площадках, захоронение проводится на полигонах.

Параграф 8. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов водным транспортным средством

443. Грузовые отсеки (помещения) для токсичных грузов изолируются от жилых, общественных и бытовых помещений судна. Грузовые отсеки имеют санитарный пропускник с входом с открытой палубы или умывальную, помещения для хранения спецодежды, дегазирующих и моющих средств, средств индивидуальной защиты и место для обработки средств индивидуальной защиты после их применения, помещение для приборов экспресс-анализа воздушной среды.

444. Конструкция грузовых помещений, предназначенных для перевозки жидких, газообразных и пылевидных токсичных грузов:

1) исключает загрязнение судовых помещений и атмосферного воздуха перевозимым грузом (его парами или пылью);

2) обеспечивает удобство для очистки помещений (трюмов, танков) от остатков груза, удаления промывных вод и осушения;

3) исключает соприкосновение с токсичным грузом членов экипажа, докеров, осуществляющих погрузку-выгрузку и персонала, проводящего зачистку.

445. При перевозке жидких токсичных грузов наливом высота вентиляционных труб, отводящих воздух из грузовых танков, обеспечивает исключение попадания его в помещения судна.

446. При получении информации о предстоящей перевозке токсичных и опасных грузов администрация судна знакомится со свойствами и основными характеристиками груза.

447. Всех членов экипажа инструктируют о свойствах и степени опасности груза, маркировке и местах его размещения, требованиях безопасности, средствах индивидуальной защиты, оказании первой помощи пострадавшим.

448. Перевозка токсичных и опасных грузов при неисправности вентиляционных систем, оборудования, грузовых помещений, освещения, отсутствии креплений на перевозимый груз, средств индивидуальной защиты, автономных дыхательных аппаратов, медикаментов и дезактивирующих, дегазирующих средств не допускается. При перевозке радиоактивных грузов необходимо наличие приборов радиационного контроля.

449. Погрузка опасных грузов на судно проводится в последнюю очередь, а разгрузка – в первую. Перед погрузкой опасных и токсичных грузов на судно и в процессе погрузки не допускаются к месту проведения работ лица, не связанные с их проведением.

450. Не допускается принимать грузовые единицы к перевозке при:

1) утечке или просыпании из них груза;

2) наличии следов утечки;

3) отсутствии знаков опасности и маркировки;

4) повреждении приспособлений для крепления грузовой единицы;

5) несоответствии транспортному индексу, указанному грузоотправителем (для опасных грузов 7 класса).

451. При выявлении в процессе погрузки или выгрузки грузовых единиц утечки или просыпания из них груза, при наличии следов утечки, несоответствия транспортному индексу, указанному грузоотправителем, грузовые операции прекращаются и проводится дезактивация (дегазация, дезинфекция) судна, причала.

452. После разгрузки судна, помещения, в которых находились токсичные и опасные грузы, очищаются от остатков грузов.

453. Погрузка на суда пылевидных грузов (цемента, извести) проводится с минимальным пылеобразованием, разгрузка трюмов – пневматическим или механическим способами. При необходимости во время грузовых операций применяются средства индивидуальной защиты органов дыхания.

454. Транспортировка трупов на судах внутреннего водного плавания допускается в специально отведенных помещениях, в металлических тщательно запаянных гробах или в деревянных гробах, помещенных в осмоленные ящики. Урны с прахом перевозятся в ящиках или другой таре.

455. Все зачистные работы в танках и отсеках наливных судов выполняются силами и средствами специализированных очистных береговых или плавучих станций.

456. В зачищаемых танках обеспечивается общеобменная приточно-вытяжная вентиляция переносными вентиляционными установками. Приточный воздух подается на рабочее место, вытяжка осуществляется из участков наибольшего скопления паров. Выброс воздуха из вентилируемого танка проводится на высоте 1-2 м от самой высокой части судна для предотвращения попадания загрязненного воздуха в помещения судна.

457. Переносная вентиляционная установка включается за 1,5-2 часа до начала работы и действует в течение всего периода зачистки.

458. В течение всего периода зачистных работ проводится контроль температуры, влажности воздуха в танках и содержания в нем токсичных веществ. Количество подаваемого переносной вентиляционной установкой воздуха предусматривает обеспечение концентрации вредных веществ в зоне дыхания работающих не выше указанных в приложении 24 настоящих Санитарных правил.

459. Зачистные работы не допускается проводить при температуре наружного воздуха выше +30 °С, и относительной влажности более 80%.

При прекращении подачи свежего наружного воздуха работы приостанавливаются.

Приложение 1 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным

Допустимые уровни выделения химических веществ из полимерных строительных материалов в воздушную среду

№	Наименование веществ	Допустимые уровни, мг/м ³
1	2	3
1.	Акрилонитрил	0,03
2.	Акролеин	0,03
3.	Аммиак	0,04
4.	Анилин	0,03
5.	Ацетон	0,35
6.	Аминоафирный отвердитель ДТБ-2	0,1
7.	Аминный отвердитель АФ-2	0,2
8.	Ацетальдегид	0,01
9.	Бензол	0,08
10.	Бутилакрилат	0,0075
11.	Бутилацетат	0,1
12.	Бутилметакрилат	0,15
13.	Винилацетат	0,15
14.	Винилтолуол	0,05
15.	Гексаметилендиамин	0,001
16.	Гексаметилендиизоцианат	0,0001
17.	Гидринден	0,4
18.	Гидроперекись изопропилбензола	0,007
19.	Дибуталфталат	0,05
20.	Дивинил	1,0
21.	Диметаланилин	0,005
22.	Диметилфталат	0,05
23.	Диоктилфталат	0,05
24.	Дифенилгуанидин	0,01
25.	Диэтиламин	0,05
26.	Диэтиленгликоль	0,0002
27.	Дифенилолпропан	0,003
28.	Дихлорэтан	0,1
29.	Изобутиловый спирт	0,1
30.	Изопропилбензол	0,01
31.	Инден	0,1
32.	Капролактам	0,06
33.	Ксиллендиамин цианотилированный	0,1
34.	Ксилолы	0,2
35.	Кумарон	0,01

36.	Малеиновый ангидрид	0,05
37.	М-ксилилендиамин	0,06
38.	Метанол	0,5
39.	Метиленхлорид	0,03
40.	Метилметакрилат	0,001
41.	Метилацетат	0,05
42.	Мезитилен	0,01
43.	Метилметакрилат	0,1
44.	Метилмеркаптан	0,001
45.	Метйлэтилкетон	0,25
46.	Нафталин	0,001
47.	Перекись метилэтилкетона	0,035
48.	Пропилен	3,0
49.	Псевдокумол	0,01
50.	Сернистый ангидрид	0,05
51.	Сероуглерод	0,005
52.	Стирол	0,002
53.	Тиурам	0,03
54.	Три-(хлорпропил) - фосфат	0,05
55.	Три-(хлорэтил) - фосфат	0,01
56.	Толуилендиамин	0,01
57.	Толилнафтиметан	0,025
58.	Толуол	0,6
59.	Толуилендиизоцианат	0,002
60.	Трикрезилфосфат	0,001
61.	Триэтиленгликоль	0,3
62.	Фенол	0,01
63.	Формальдегид	0,01
64.	Фталевый ангидрид	0,02
65.	Фуран	0,007
66.	Фурфурол	0,05
67.	Хлористый винил	0,005
68.	Хлоропрен	0,002
69.	Эпихлоргидрин	0,02
70.	Этилен	3,0
71.	Этиленгликоль	0,3
72.	Этилацетат	0,1
73.	Цианистый водород	0,002

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным

Вещества, подлежащие определению при санитарно-химических исследованиях основных типов полимерных строительных материалов

№	Тип материала, применяемого для изготовления материала	Тип материала, применяемого в строительстве	Вредные летучие вещества, подлежащие определению	Литературная ссылка на метод определения летучего вещества
1	2	3	4	5
1	Фенолформальдегидная смола	Древесностружечные и древесноволокнистые плиты	Формальдегид	1,2
			Фенол	3,0
			Метанол	4,5
2	Карбамидные смолы	Древесностружечные и древесноволокнистые плиты	Формальдегид	1,2
			Метанол	45
			Аммиак (для мочевиноформальдегидных смол)	6,0
3	Синтетические каучуки на основе бутадиена и сополимеров бутадиена с акрилонитрилом и стиролом и их растворы	Резиновые линолеумы, резиновые плиты, коврики, пенорезиновые основы синтетических ковров и клеи	Бутадиен (дивинил)	7
			Бензол	8
			Толуол	8
			Акрилонитрил (для бутадиен-нитрильных каучуков (СКС))	10
			Стирол (для бутадиенстирольных каучуков - (СКС))	11
			Этилбензол	8
			Сероуглерод	12
			Сероводород	13
			Диметиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Д или цимата)	14
			Диэтиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Е или этилцимата)	14
Растворители	8,9			
4	Полистирол и сополимеры стирола с бутадиеном и акрилонитрилом	Плитки для отделки стен, декоративные панели, решетки, пленки для отделки мебели, пенопласты	Стирол	
			Бензол	8
			Толуол	8
			Этилбензол	8
			Акрилонитрил (для АБС)	10

			Бутадиен (для АВС)	1
5	Полиуретаны	Жесткие и мягкие пенопласты, клеи, лаки, герметики.	Толуилендиизооцианат	18,15
			Ароматические амины	16,17
			Растворители (если таковые используются)	8,9
6	Поливинилацетат и сополимеры винилацетата с винилхлоридом, дибутилмалеинатом (водные дисперсии)	Краски, лаки, грунты, герметики	Клей, винилацетат	18,19
			Ацетальдегид	20
			Уксусная кислота	21
			Дибутилфталат (для пластифицированных водных дисперсий)	22
			Бутиловый спирт (для сополимеров винилацетата с дибутилмалеинатом)	4,5
			Винилхлорид (для сополимеров, винилацетата с винилхлоридом)	22,23
7	Эпоксидные смолы	Стеклопластики, клеи, грунты, пенопласты	Эпихлоргидрин	26
			Растворители	4,8,9
			ПЭПА и метафенилендиамин	16,27
8	Полиэфирные смолы	Стеклопластики, лаки, клеи	Этиленгликоль	28
			Диэтиленгликоль	28
			Пентаэритрит	28
			Стирол (для полиэфирных смол, отвержд. стиролом)	11
			Этилбензол (для полиэфирных смол, отвержд. стиролом)	8
			Толуол (для полиэфирных смол, отвержд. ТГМ-3)	8
			Растворители (если таковые используются при применении полиэфирных смол)	8,9

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным

Предельно-допустимые уровни электромагнитных излучений

в кабине машиниста и салоне МВПС

Наименование показателя, единица измерения	Предельно-допустимые значения
1	2
1. В кабине машиниста в МВПС	
Переменные магнитные поля промышленной частоты (50 Герц (далее – Гц)):	
напряженность магнитного поля, Н, А/м	80
магнитная индукция, В, мкТл	100
электрические поля промышленной частоты (50 Гц):	
напряженность электрического поля, Е, кВ/м	5
постоянные магнитные поля:	
напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м	8
Электростатическое поле:	
напряженность электростатического поля, кВ/м	20
на рабочих местах оператора ПЭВМ:	
электрическое поле (5 Гц - 2кГц) (2-400 кГц)	25 В/м 2,5 В/м
магнитное поле (5 Гц - 2кГц) (2-400 кГц)	250 нТл 25 нТл
электростатическое поле (ЭСР) (в 10 см от экрана)	500 В
2. В салоне МВПС	
Электрические поля:напряженность электрического поля, Е, кВ/м	
частот 0,3-300 кГц	25,0
частот 0,3-3 МГц	15,0
частот 3-30 МГц	10,0
частот 30-300 МГц	3,0
промышленной частоты (50 Гц)	0,5
ППЭ (0,3-30 ГГц), мкВт/см ²	10,0
Электростатическое поле:	
Напряженность электростатического поля, кВ/м	15

Противоэпидемическая укладка для проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении больного или подозрительного на заражение карантинным заболеванием

Таблица 1

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Ведро эмалированное	3 штуки (далее – шт.)
2.	Дезинфицирующее средство по 100 грамм	4 шт.
3.	Ветошь	3 шт.
4.	Тетради для переписи контактных лиц	5 шт.
5.	Карандаш	1 шт.
6.	Маски	100 шт.
7.	Полиэтиленовые пакеты для сбора использованных масок	2 шт.

Универсальный профилактический комплект

Таблица 2

№	Наименование
1	2
1.	Сухой порошок, который превращает небольшое количество пролитой жидкости в стерильный гранулированный гель
2.	Бактерицидное дезинфицирующее средство для очистки поверхностей
3.	Салфетки для очистки кожи
4.	Лицевая/глазная маска (отдельная или комбинированная)
5.	Перчатки (одноразовые)
6.	Защитный фартук
7.	Большое абсорбирующее полотенце
8.	Подборная ложка со скребком
9.	Мешок для биологически опасных отходов
10.	Инструкция по применению
11.	Инструкция по действию экипажа в случае обнаружения инфекционного больного на борту в рейсе
12.	Бланк оказания помощи на борту в рейсе

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Требования к эффективности системы охлаждения помещений локомотивов

Категория помещения	Перепад температур воздуха относительно наружной, °С в помещениях локомотива		Скорость охлаждения воздуха, мин	Точность поддержания температуры, °С
	с температурой воздуха в летний период до + 33 °С	с температурой воздуха в летний период до + 40 °С		
1	2	3	4	5
Кабина локомотива	не менее 6	не менее 12	не более 40	+2

	Приложение 6 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"
--	--

Характеристика теплоизоляционных свойств внутренних ограждений помещений локомотивов

Наименование помещений	Наименование и значение параметра	
	Коэффициент теплопередачи ограждений (средний), Вт/м²К	Коэффициент герметичности (температурный), 1ч.°С
1	2	3
Кабины локомотивов, эксплуатирующихся:		
при наружных температурах ниже минус 10°С	не более 1,7	не более 55·10³
при наружных температурах до минус 10°С	не более 2,3	не более 55·10³
Служебные и бытовые помещения в единой конструкции	не более 1,65	не более 55·10³

	Приложение 7 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"
--	--

Предельно-допустимые уровни звука и звукового давления в помещениях локомотивов и СПС

№ Место измерения шума <*>	Предельно-допустимые уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц										Уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1 2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1 Кабины локомотивов	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80	

2	Кабины управления СПС: с персональным компьютером (далее – ПК) ПК на рабочих местах без ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75	
		99	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
3	Служебные помещения: с ПК на рабочих местах без ПК на рабочих местах мастерские	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	
		99	91	95	83	77	73	70	68	66	64	75
		99			87	82	78	75	73	71	69	80

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые уровни инфразвука в помещениях локомотивов и СПС

Место измерения инфразвука	Предельно-допустимые уровни звукового давления, в дБ				Уровни звука, дБ
	2,0	4,0	8,0	16,0	
1	2	3	4	5	6
Кабины локомотивов	102	102	99	99	105
Помещения СПС	102	102	99	99	105

Приложение 9
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые значения виброускорений в кабине локомотива

Среднегеометрические частоты полос, Гц	Величины виброускорений, м/с		
	Пол в бытовых помещениях, рабочее место в аппаратной		Полки для сидения и лежания
	Вертикальное направление	Горизонтальное направление	Вертикальное и горизонтальное направление
1	2	3	4
1,6	0,50	0,224	0,18
2,0	0,45	0,224	0,16
2,5	0,40	0,280	0,14
3,15	0,355	0,365	0,13
4,0	0,315	0,450	0,12
5,0	0,315	0,560	0,12
6,3	0,315	0,710	0,12

8,0	0,315	0,900	0,12
10,0	0,40	1,12	0,19
12,5	0,50	1,40	0,24
16,0	0,63	1,80	0,33
20,0	0,80	2,24	0,47
25,0	1,0	2,80	0,53
31,0	1,25	3,55	0,65
40,0	1,60	4,50	0,86
50,0	2,0	5,60	0,95
63,0	2,0	7,10	1,31
80,0	3,15	9,0	1,66

	Приложение 10 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"
--	---

**Предельно-допустимые уровни электромагнитных излучений на рабочих местах
в локомотивах и СПС**

№	Наименование показателя, единица измерения	Предельно-допустимые значения
1	2	3
1.	Переменные магнитные поля промышленной частоты (50Гц)	
	Напряженность магнитного поля, Н, А/м	не более 80
	Магнитная индукция В, мкТл	не более 100
	Электрические поля промышленной частоты (50 Гц)	
	Напряженность электрического поля, Е, кВ/м	не более 5
2.	Постоянные магнитные поля	
	Напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м	не более 8
3.	Электростатическое поле	
	Напряженность электростатического поля, кВ/м	не более 20

	Приложение 11 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"
--	---

Нормы оснащения инвентарем и средствами гигиены

№	Наименование	Количество
1	2	3

1.	Полотенце (бумажное, льняное)	По 4 шт. на 12 полетов
2.	Перчатки (разовые)	По 20 шт. на 12 полетов
3.	Подголовник (разовый)	По 2 шт. на кресло на 1 полет
4.	Чехлы пилотские	По 2 шт. на кресло на 1 рейс
5.	Подушки	По 1 шт. на кресло
6.	Наволочка (разовая)	По 1 шт. на 1 подушку
7.	Жидкое мыло	По 1 шт. на 1 туалетную комнату
8.	Пакеты гигиенические	По 1 шт. на 1 кресло + 20 шт. дополнительно
9.	Пледы, упакованные в разовые пакеты	Загружается в количестве 20 % от общего количества мест
10.	Простыни и наволочки для люльки (разовые)	По 4 шт. на 1 люльку
11.	Уборочный инвентарь	Комплект на воздушное судно

	<p>Приложение 12 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"</p> <p>Форма 1</p>
--	--

Журнал по заправке воздушного судна питьевой водой

№	Рейс № и борт № отбывающего воздушного судна	Дата и время заправки водозаправочной машины	Дата и время заправки воздушного судна	Какой водозаправочной машиной заправлено, количество питьевой воды	Кем проведен (подпись)	Наличие допуска к работе (дата)
1	2	3	4	5	6	7

	Форма 2
--	---------

Журнал о проведенной дезинфекции

№	Мероприятие (вид, место)	Дата и время проведения	Площадь и (или) объем	Кем проведено (печать организации, или подпись)	Примечание
1	2	3	4	5	6

	<p>Приложение 13 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"</p>
--	---

Оптимальные параметры микроклимата для помещений воздушных судов

Таблица 1

Зона измерения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/сек
1	2	3	4
1. Кабина экипажа	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,15
2. Пассажирский салон	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,10
3. Грузовая кабина, буфет-кухня	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,20

Минимальная относительная влажность воздуха соответствует максимальной температуре воздуха, максимальная относительная влажность воздуха соответствует минимальной температуре воздуха.

Допустимые параметры микроклимата для помещений воздушных судов

Таблица 2

Зона измерения	Температура воздуха, Т °С	Относительная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/сек
1	2	3	4
1. Кабина экипажа	20,0-25,0	30,0-70,0	Не более 0,30
2. Пассажирский салон	20,0-25,0	-	Не более 0,40
3. Грузовая кабина, буфет-кухня	17,0-25,0	30,0-70,0	Не более 0,40

Минимальная относительная влажность воздуха соответствует максимальной температуре воздуха, максимальная относительная влажность воздуха соответствует минимальной температуре воздуха.

Приложение 14
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов

№	Вещества	ПДК (мкг/м ³)
1	2	3
1.	Углерода оксид	20,0
2.	Азота оксиды (в пересчете на азота диоксид)	5,0
3.	Акролеин	0,2
4.	Формальдегид	0,5
5.	Аэрозоль синтетических смазочных масел	2,0
6.	Аэрозоль минеральных смазочных масел	5,0
7.	Алифатические углеводороды C1-C10 (в пересчете на углерод)	300,0
8.	Бензол	5,0

9.	Толуол	50,0
10.	Ацетон	200,0
11.	Фенол	0,3
12.	Диоктилсебацат	10,0
13.	Трикрезилфосфат	0,5
14.	Водород фтористый (в пересчете на фтор)	0,1
15.	Ангидрид сернистый	10,0
16.	Озон	0,1
17.	Аммиак	20,0
18.	Углерода диоксид	0,1%

Приложение 15
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Допустимые уровни ионизации воздуха производственных и общественных помещений воздушных судов

Таблица 1

№	Уровни	ионов в 1 см ³ воздуха		Показатель полярности $P = [(n+) - (n-)] / [(n+) + (n-)]$
		n +	n -	
1	2	3	4	
1.	Оптимальный	1500-3000	3000-5000	-0,05 - 0,00
2.	Допустимый	400-50000	600-50000	-0,20 - +0,05

Допустимые уровни звукового давления, уровни звука и эквивалентные уровни звука для рабочих мест летного состава воздушных судов

Таблица 2

№	Уровни звука, дБ	Октавные полосы со среднегеометрическими частотами, Гц									Эквивалентный уровень звука, дБА
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Допустимые	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80
2.	Оптимальный	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65

Допустимые уровни ультразвукового давления на рабочих местах летного состава воздушных судов

Таблица 3

--	--

Уровни ультразвука, дБ	Трех октавные полосы по среднегеометрическим частотам, кГц								
	12,5	16	20	25	31	40	63	80	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Допустимые	80	90	100	105	110	110	110	110	110

Допустимые уровни инфразвукового давления на рабочих местах

летного состава воздушных судов

Таблица 4

Уровни инфразвука, дБ	Октавные полосы со среднегеометрическими частотами, Гц				Общий уровень звукового давления, дБ
	2	4	8	16	
1	2	3	4	5	6
Допустимые	105	105	105	105	110

Предельно-допустимые уровни общей вибрации в треть октавных полосах частот на рабочих местах членов экипажей

Таблица 5

Частоты	Воздушные суда	
	Вертикальная, дБА	Горизонтальная, дБА
1	2	3
1,60	114	107
2,00	113	107
2,50	112	109
3,15	111	111
4,00	110	110
5,00	110	110
6,30	110	110
8,00	110	110
10,00	112	112
12,50	114	114
16,00	116	116
20,00	118	118
25,00	120	120
31,50	122	122
40,00	124	124
50,00	126	126
63,00	128	128
80,00	130	130

100,00	132	132
125,00	134	134
160,00	136	136

Допустимые уровни энергетических нагрузок и напряженности электрических полей от радиосвязного оборудования

Таблица 6

№	Параметр	Предельные значения в диапазоне частот, МГц		
		0,3-3,0	3,0-30,0	30,0-300,0
	1	2	3	4
1.	Напряженность поля, В/м	500	300	80
2.	Энергетические нагрузки, (в/м) ² ·ч	20000	7000	800

Параметры освещенности на рабочих местах членов экипажа

Таблица 7

№	Рабочая поверхность	Освещенность, лк не менее	Равномерность освещения
1	2	3	4
1	Надписи на щитках и пультах управления	27,0	1:10
2	Подсветка шкал основных пилотажно-навигационных приборов, стрелки и элементы навигации	2,7	-
3	Приборные доски пилотов для считывания информации при пролете грозовой облачности	300,0	1:3
4	Рабочие столы членов летного экипажа	300,0	1:3

Приложение 16
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры вибрации в кабине грузовых автомобилей

Таблица 1

№	Среднегеометрические частоты полос, Гц	Допустимые значения виброскорости			
		м/с ²	в 1/1 окт.	ДБ	
				в 1/3 окт.	в 1/1 окт.

		Z0	X0Y0	Z0	X0Y0	Z0X0Y0	Z0	X0Y0
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	0,8	0,71	0,224			67 57		
2.	1,0	0,63	0,224	1,12	0,4	66 57	71	62
3.	1,25	0,56	0,224			6 57		
4.	1,6	0,50	0,224			61 57		
5.	2,0	0,45	0,224	0,8	0,4	63 57	08	62
6.	2,5	0,40	0,280			62 59		
7.	3,15	0,355	0,355			61 61		
8.	4,0	0,315	0,450	0,56	0,8	60 63	65	68
9.	5,0	0,315	0,56			60 65		
10	6,3	0,315	0,710			60 67		
11	8,0	0,315	0,900	0,56	1,6	60 69	65	74
12	10,0	0,40	1,12			62 71		
13	12,5	0,50	1,40			64 73		
14	16,0	0,63	1,80	1,12	3,15	60 75	71	80
15	20,0	0,80	2,24			67 77		
16	25,0	1,0	2,80			70 79		
17	31,5	1,25	3,55	2,24	6,3	72 81	77	86
18	40,0	1,00	4,50			74 83		
19	50,0	2,0	5,60			76 85		
20	63,0	2,50	7,10	4,50	12,5	78 87	83	92
21	80,0	3,15	9,00			80 89		
22	Корректированные и эквивалентные коррелированные значения и их уровни			0,56	0,4		65	62
23	0,8	11,00	4,5			129 119		
24	1,0	10,00	3,5	20,0	6,3	126 117	132	122
25	1,25	7,10	2,8			123 115		
26	1,6	5,0	2,2			120 113		

№	частоты полос, Гц	1/3 окт .	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	1,6	0,25		58		2,5		114	
2.	2,0	0,224	0,4	57	62	1,8	3,5	111	117
3.	2,5	0,20		56		1,25		108	
4.	3,15	0,18		55		0,9		105	
5.	4,0	0,16	0,28	54	59	0,63	1,3	102	108
6.	5,0	0,16		54		0,50		100	
7.	6,3	0,16		54		0,40		98	
8.	8,0	0,16	0,28	54	59	0,32	0,6	96	102
9.	10,0	0,20		56		0,32		96	
10 .	125	0,25		58		0,32			
11 .	16,0	0,315	0,56	60	65	0,32	0,56		101
12 .	20,0	0,40		62		0,32			
13 .	25,0	0,50		64		0,32			
14 .	31,5	0,63	1,12	66	71	0,32	0,56		101
15 .	40,0	0,80		68		0,32			
16 .	50,0	1,00		70		0,32			
17 .	63,0	1,25	2,25	72	77	0,32	0,56		101
18 .	80,0	1,60		74		0,32			
19 .	Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни		0,28		59		0,56		101

Допустимые значения параметров локальной вибрации

Таблица 3

№	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	Допустимые значения по осям Хл, Ул, Zн			
		виброускорения		виброскорости	
		м/с ²	дБ	м/с 10 ⁻²	дБ
1	2	3	4	5	6
1.	8	1,4	73	2,8	115

2.	16	1,4	73	1,4	109
3.	31,5	2,7	79	1,4	109
4.	63	5,4	85	1,4	109
5.	125	10,7	91	1,4	109
6.	250	21,3	97	1,4	109
7.	500	42,5	103	1,4	109
8.	1000	85	109	1,4	109
9.	Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни	2,0	76	2,0	112

Приложение 17
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Минимальные площади кают экипажа на одного человека

Таблица 1

№	Каюта	Для командного состава, м2	Для рядового состава, м2
1	2	3	4
1.	Одноместная	5,0	4,0
2.	Двухместная с одноярусными койками	6,8	6,4
3.	Двухместная с двухъярусными койками	-	4,2
4.	Трехместная и четырехместная с двухъярусными койками	-	6,5

Минимальные площади пассажирских кают

Таблица 2

№	Каюта	На судах I группы, м2	На судах II группы, м2
1	2	3	4
1.	Одноместная каюта	4,0	3,8
2.	Двухместная с одноярусным расположением спальных мест	6,4	6,0
3.	Двухместная с двухъярусным расположением спальных мест	4,2	4,0
4.	Трех-четырёхместные с двухъярусным расположением спальных мест	6,5	6,2

Приложение 18
к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры загрузки кладовых для хранения пищевой продукции

№	Пищевая продукция	Параметры загрузки площади, кг/м ²	Параметры загрузки объема, %
1	2	3	4
1.	Хранящиеся в охлаждаемых кладовых : Мясо и мясопродукты	200	30-35
2.	Рыба и рыбопродукты	250	30-35
3.	Масло и жиры	250	30-35
4.	Молочная продукция	250	30-35
5.	Мороженое	150	30-40
6.	Разные скоропортящиеся	200	30-35
7.	Овощи, картофель	300	50-55
8.	Фрукты, ягоды	300	50-55
9.	Напитки прохладительные	300	45-50
10	Хранящиеся в неохлаждаемых кладовых : . Сухие (крупа, сахар, соль, мука, макароны)	200	35-40
11	. Хлебобулочные изделия	200	50
12	. Расходные	150	30-35

Приложение 19
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами отопления и кондиционирования

Таблица 1

Помещение	Холодный период (температура наружного воздуха 10 °С и ниже)		Теплый период (температура наружного воздуха выше 10 °С)	
	Скорость движения		Температура воздуха выше	Скорость движения

	Температура воздуха, ° С	воздуха, м/с	* Относительная влажность, %	наружной расчетной °С	воздуха , м/с
1	2	3	4	5	6
Жилые, общественные, медицинские	21-22	0,15- 0,25	40-60	Не более чем на 5	До 0,5
Санитарно-бытовые: прачечные , гладильные	Не ниже 16	0,15-0,5	-	-//-	-//-
Санитарно-гигиенические: - туалеты - умывальные - санблоки с душем - душевые, раздевательные	-//- 20 25	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -
Пищеблок:					
- камбузы, помещения кипятильников, посудомоечные	Не ниже 16	До 0,5	-	Не более чем на 8	До 0,7
-заготовочные, раздаточные	-//-	До 0,25	-	Не более чем на 5	До 0,5
Служебные: ходовые штурманские, радиорубки	19-20	0,15- 0,25	40-60	-//-	-//-
Машинные: -на рабочих площадках в машинных и котельных отделениях с постоянной вахтой при отсутствии ЦПУ	не ниже 12 при работающих механизмах	0,3-0,5 в рабочей зоне	-	Не более чем на 8	1-1,5 в рабочей зоне
-на рабочих площадках в машинных и котельных отделениях без постоянной вахты и других помещениях с тепловыделениями	Не ниже 12 при работающих механизмах	0,3-0,5 в рабочей зоне	-	Не более чем на 10	1-1,5 в рабочей зоне
-в ЦПУ	19-21	До 0,3 в рабочей зоне	40-60	Не более чем на 5	До 0,7
-в машинных помещениях без тепловыделений, в мастерских	15-17	-//-	-	Не более чем на 8	До 0,7 в рабочей зоне

Примечание: *нормируемое значение относительной влажности обеспечивается при оборудовании помещения системой воздушного отопления

Количество воздуха, подаваемого в помещение (расчетный воздухообмен) в теплый период и минимальные параметры подачи воздуха в судовые помещения

Таблица 2

--	--	--	--	--	--

Помещения	Расчетное количество приточного воздуха (расчетный воздухообмен) в теплый период, м3/ч, обм/ч	Минимальная норма подачи воздуха на 1 человека, м3/ч	Расчетное количество вытяжного воздуха, м3/ч, обм/ч	Примечание
1	2	3	4	5
Жилые (каюты)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Автономная система
Общественные Пассажирские салоны, столовые кают-компаний, рестораны и другие	-//-	20	-//-	
Санитарно-бытовые: Прачечные	-//-	33	На 5 обм/ч больше притока	
Гладильные	3 обм/ч	33	7 обм/ч	
Сушильные	30 обм/ч	-	35 обм/ч	
кладовые белья	5 обм/ч	-	7 обм/ч	
помещения спецодежды	6 обм/ч	-	8 обм/ч	
Санитарно-гигиенические помещения: -туалеты, санузлы,	-	-	50 м3/ч на 1 унитаз и 25 м3/ч на писуар	
-умывальные, душевые, раздевальные	-	33	10 обм/ч	Автономная система
Медицинские помещения: -амбулатория	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Автономная система
-изолятор, медицинская каюта	-//-	50	-//-	
Пищеблок: -камбузы, посудомоечные	-//-	50	На 5 обм/ч больше притока	
-заготовочные продовольственные	6 обм/ч	33	8 обм/ч	
кладовые: -мяса, рыбы	2-4 обм/сут	-	По балансу с притоком	
-молочной продукции, яиц	1-2 обм/сут	-	-//-	
-овощей и картофеля	4-5 обм/сут	-	-//-	
-сухих продукции	5 обм/сут	-	-//-	
-суточного запаса хлеба	1-2 обм/сут	-	-//-	
Служебные: -ходовые, штурманские,	По расчету на ассимиляцию			

радиорубки, багермейстерские	избыточных тепловыделений	33	-//-	
Машинные: - помещения главных двигателей, дизель-генераторов, котлов	-//-	-	По балансу с притоком за вычетом воздуха , потребляемого двигателями, котлами	Автономная система
Центральные посты управления (ЦПУ)	-//-	50		
- мастерские	-//-	-//-		
- насосные отделения танкеров	30-40 обм/ч	-	40-45 обм/ч	
- помещение хладоновых холодильных машин	По балансу с вытяжкой	-	20 обм/ч	
- шкиперские, малярные	-//-	-	12 обм/ч	
Помещения: - станций подготовки питьевой воды (с применением Озона)	-//-	-	8 обм/ч	Вытяжная автономная система
- установок углекислого пожаротушения	-//-	-	10 обм/ч	

Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами отопления, кондиционирования и вентиляции

Таблица 3

Судовые помещения	Бассейны	Величины микроклимата в градусах результатирующих температур (оPT)	
		Холодный период (температура наружного воздуха + 10 °C и ниже)	Теплый период (температура наружного воздуха выше +10 °C)
1	2	3	4
Жилые, общественные и медицинские помещения	Центральный и Южный, а также без ограничения бассейна при круглогодичной навигации	18,1	23,2
	Прочие бассейны	18,1	20,3

Приложение 20 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры искусственной освещенности в основных помещениях и на рабочих местах судов внутреннего плавания

Помещение, рабочее место	Рабочая поверхность	Плоскость	Минимальная освещенность, лк					
			При люминесцентных лампах			При лампах накаливания		
			Комбинированное освещение		Общее освещение	Комбинированное освещение		Общее освещение
			Общее + местное	общее		Общее + местное	общее	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Машинно-котельные отделения, помещение вспомогательных двигателей, помещение распределительных щитов (ГРЩ), постов управления	На палубе	Г	-	-	100	-	-	50
	Шкалы приборов	В	500	-	-	300	-	-
	Ступень лестницы и трап	Г	-	-	75	-	-	30
	Шкалы приборов ГРЩ	В	300	-	-	200	-	-
Рефрижераторные, насосные отделения танкеров	На палубе	Г	-	-	75	-	-	30
	Шкалы приборов	В	-	-	100	-	-	50
Мастерские	0,8 м от палубы	Г	-	150	-	-	50	-
	На верстаке, на станках	Г	1500	150	-	750	75	-
Рулевые рубки	0,8 м от палубы	Г	-	-	75	-	-	30
Штурманские и радиорубки	0,8 м от палубы	Г	-	-	100	-	-	50
	На столах	Г	400	150	-	200	50	-
	На шкалах приборов	Г	-	-	750	-	-	400
Амбулатория, изоляторы	0,8 м от палубы	Г	-	-	200	-	-	100
	На столах	Г	500	200	-	300	100	-
Камбузы	0,8 м от палубы	Г	-	-	200	-	-	100
	На разделочных столах	Г	-	-	300	-	-	150
Кают-компании, столовые	На столах	Г	-	-	200	-	-	100
	0,8 м от палубы	Г	-	-	150	-	-	50
	На столах	Г	300	150	-	200	50	-

Каюты	у надкоечного светильника на расстоянии 0,5 м	В	200	100	-	150	50	-
Трапы	На палубе	Г	-	-	50	-	20	-
Грузовые трюма	На палубе	Г	-	-	30	-	20	-
Места расположения спасательных шлюпок	На палубе	Г	-	-	20	-	-	10

Приложение 21
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным
средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Допустимые параметры шума для судов внутреннего водного плавания

Помещение, место работы или отдыха	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами в Гц										Уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Машинные помещения											
Постоянная вахта	110	99	92	87	83	80	78	76	74	85	
Периодически-безвахтенное обслуживание	115	115	111	106	103	100	98	96	94	105	
Безвахтенное обслуживание	115	115	114	111	108	105	103	101	99	110	
Центральные посты управления (ЦПУ) и производственные помещения, расположенные вне машинных помещений	103	92	82	77	73	70	68	66	64	75	
Служебные помещения											
Ходовой мостик, штурманская рубка, посты управления вне энергетического отделения и другие	95	83	74	67	63	60	58	56	54	65	
Ходовой мостик и другие посты прослушивания звуковых сигналов	99	87	79	71	68	65	63	61	59	70	
Радиорубка с включенным оборудованием непроизводящим аудиосигналы	92	79	70	63	58	55	53	51	49	60	
Общественные помещения											
Кают-компании, столовые, салоны отдыха, кабинеты в каютах комсостава, клубы, библиотека	92	79	70	63	58	55	53	51	49	60	

Судовые помещения	Индекс ПС (по ускорению)	Lv корр. Lv корр.экв , дБ	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц					
			2	4	8	16	31,5	63
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Машинные помещения: Суда I и II группы	57	102	114	105	99	99	99	99
Суда III группы	60	105	117	108	102	102	102	78
Мастерские, камбуз	53	98	110	101	95	95	95	95
Служебные помещения Суда I и II группы	50	95	107	98	92	92	92	92
Суда III группы	53	98	110	101	95	95	95	95
Жилые и общественные помещения Суда I группы	44	89	101	92	86	86	86	86
Суда II группы	46	91	103	94	88	88	88	88
Суда III группы	50	95	107	98	92	92	92	92
Медицинские помещения	44	89	101	92	86	86	86	86

Примечание:

1. Суда I группы – суда, на которых экипаж постоянно работает и проживает (более 40 часов);

суда II группы – суда, совершающие короткие рейсы и обслуживаемые бригадным методом, при котором часть экипажа в течение навигации периодически работает и проживает (до 40 часов), а часть – отдыхает на берегу;

суда III группы – суда внутреннего водного плавания внутригородских, пригородных линий, рейдовые, вспомогательные, на которых экипаж находится только во время работы, а проживает на берегу.

2. Суда технического флота, плавучие краны и другие подобные объекты относятся к I, II или III группам по признакам, указанным в пункте 1 настоящего примечания. Разъездные суда не подвергаются классификации.

Приложение 23 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне 30 кГц-300 МГц в зависимости от продолжительности воздействия

Таблица 1

Продолжительность воздействия	Епду' В/м			НПДУ' А/м	
	30кГц-3МГц	3-30МГц	30-300МГц	30кГц-3МГц	30-50МГц
1	2	3	4	5	6
8,0 и более	50	30	10	5,0	0,30
7,5	52	31	10	5,0	0,31
7,0	53	32	11	5,3	0,32
6,5	55	33	11	5,5	0,33
6,0	58	34	12	5,8	0,34
5,5	60	36	12	6,0	0,36
5,0	63	37	13	6,3	0,38
4,5	67	39	13	6,7	0,40
4,0	71	42	14	7,1	0,42
3,5	76	45	15	7,6	0,45
3,0	82	48	16	8,2	0,49
2,5	89	52	18	8,9	0,54
2,0	100	59	20	10,0	0,60
1,5	115	68	23	10,5	0,69
1,0	141	84	28	14,2	0,85
0,5	200	118	40	20,0	1,20
0,25	283	168	57	28,3	1,70
0,125	400	236	80	40,0	2,40
0,08 и менее	500	296	80	50,0	3,00

Примечание:

При продолжительности воздействия менее 0,08 часа дальнейшее повышение интенсивности воздействия не допускается.

Предельно-допустимые уровни ПЭ в диапазоне частот 300 МГц-300 ГГц

в зависимости от продолжительности воздействия

Таблица 2

Продолжительность воздействия, Т,ч	ППЭпду, мкВт/см ² (кроме вращающихся и сканирующих антенн)	ППЭпду, мкВт/см ² (для вращающихся антенн)
1	2	3
8,0 и более	25	250
7,5	27	270
7,0	29	290
6,5	31	310
6,0	33	330
5,5	36	360

5,0	40	400
4,5	45	450
4,0	50	500
3,5	57	570
3,0	67	670
2,5	80	800
2,0	100	1000
1,5	133	-
1,0	200	-
0,5	400	-
0,25	800	-
0,20 и менее	1000	-

Примечание:

При продолжительности воздействия менее 0,2 часа дальнейшее повышение интенсивности воздействия не допускается.

Приложение 24 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

ПДК вредных веществ в воздухе зоны дыхания при проведении зачистных работ

Наименование	ПДК, мг /м ³	Класс опасности	Агрегатное состояние (парообразное, аэрозоль)
1	2	3	4
Бензин топливный, сланцевый, крекинг и другие (в пересчете на С)	100,0	4	п
Свинец и его неорганические соединения	0,01	1	а
Сернистый ангидрид	10,0	3	п
Серный ангидрид	1,0	2	а
Сероводород	10,0	2	п
Сероводород в смеси с углеводородами С1-С5	3,0	3	п
Тetraэтилсвинец	0,005	1	п
Оксид углерода	20,0	4	п
Уайт спирт (в пересчете на С)	300,0	4	п
Углеводорода алифатические предельные С1-С10	300,0	4	п



БҮЙРЫҚ
Наврузова 2014
Астана қаласы

ПРИКАЗ
№ *611*
город Астана

**Об утверждении Санитарных правил
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»**



В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10275, опубликованный в информационно-правовой системе «Әділет» 11 марта 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации» для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства

005727

здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

**Министр
здравоохранения
Республики Казахстан**



Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»

Министр образования и науки
Республики Казахстан

Е. Сағалиев

«08»

2017 года



«СОГЛАСОВАН»

Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан

Ж. Касымбек

«6»

сентября 2017 года



«СОГЛАСОВАН»

Министр национальной экономики
Республики Казахстан

Т. Сулейменов

«7»

сентября 2017 года



Утверждены
приказом Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от « 16 » августа 2017 года
№ 611

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьей 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, условиям проживания, питания, обучения и производственной практике, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению обучающихся и воспитанников на объектах образования независимо от форм собственности.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на объекты организаций образования, воспитания, мест проживания и питания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов (далее – объекты) за исключением дошкольных объектов воспитания и обучения детей (далее – дошкольные организации).

3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные образовательные организации – организации образования, обеспечивающие условия, включающие специальные учебные программы и методы обучения, технические и иные средства, среду жизнедеятельности, а также медицинские, социальные и иные услуги, без которых невозможно освоение общеобразовательных учебных и образовательных программ лицами (детьми) с особыми образовательными потребностями;

2) начальная школа – организация образования, реализующая

общеобразовательные учебные программы начального образования, а также учебные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

4) организация образования – юридические лица, а также имеющие статус международных школ филиалы юридических лиц, которые реализуют одну или несколько образовательных программ и (или) обеспечивают содержание и воспитание обучающихся и воспитанников независимо от формы собственности и организационной правовой формы, индивидуальные предприниматели без образования юридического лица, реализующие общеобразовательные учебные программы;

5) гимназия – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное образование по общественно-гуманитарному и иным направлениям обучения в соответствии со склонностями и способностями обучающихся;

6) физкультура – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

7) общеобразовательная организация – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы начального, основного среднего и общего среднего образования, а также образовательные программы дополнительного образования обучающихся и воспитанников;

8) организация образования для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – организация, в которой создаются благоприятные условия для воспитания, получения образования с предоставлением мест проживания детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей;

9) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

10) максимальная учебная нагрузка – общее количество часов инвариантной и вариативной части Типового учебного плана;

11) интернатные организации – организации образования, обеспечивающие государственные гарантии прав на образование определенных категорий лиц с предоставлением мест проживания;

12) центры адаптации несовершеннолетних (далее – ЦАН) – организации, находящиеся в ведении органов образования, обеспечивающие прием, временное содержание и проживание безнадзорных и беспризорных детей и подростков в возрасте от трех до восемнадцати лет до установления родителей или других законных представителей, детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, в случае невозможности их

своевременного устройства, детей, отобранных при непосредственной угрозе их жизни или здоровью органом опеки и попечительства от родителей (одного из них) или от других лиц, на попечении которых они находятся, детей, направляемых в специальные организации образования, а также детей, находящихся в трудной жизненной ситуации вследствие жестокого обращения, приведшего к социальной дезадаптации и социальной депривации;

13) лицей – учебное заведение, реализующее общеобразовательные учебные программы основного среднего и общего среднего образования и образовательные программы дополнительного образования, обеспечивающие расширенное и углубленное естественно–математическое образование обучающихся в соответствии с их склонностями и способностями;

14) специализированная организация образования – учебное заведение, реализующее специализированные общеобразовательные учебные программы основного и общего среднего образования, разработанные на основании государственных общеобязательных стандартов образования и направленных на углубленное освоение основ наук, культуры, искусства, спорта, военного дела, развитие их творческого потенциала и дарований;

15) дошкольные (0) классы – классы для детей пяти, шести (семи) лет в общеобразовательных школах, в которых проводится одногодичная обязательная бесплатная дошкольная подготовка;

16) внешкольная организация дополнительного образования – учебно-воспитательная организация, предназначенная для обеспечения необходимых условий личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда обучающихся и воспитанников, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга (далее – внешкольные объекты);

17) учебная нагрузка – суммарная нормируемая занятость в учебно-воспитательном процессе для каждой возрастной группы, которая измеряется в учебных часах;

18) учебный час – продолжительность урока (занятий) или лекции от начала до перемены (перерыва);

19) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на обучающихся и воспитанников обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

20) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

21) рекреация – помещение для отдыха и восстановления сил обучающихся и воспитанников во время перемены и в свободное от занятий

время;

22) санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

23) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;

24) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

25) спортивные объекты – организации, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга детей и подростков;

26) наполняемость классов – нормируемое количество обучающихся в классе;

27) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

28) маломобильные группы населения – инвалиды, с нарушениями и заболеваниями опорно-двигательного аппарата, передвигающиеся на креслах-колясках и/или с помощью других вспомогательных средств, а также слабовидящие и/или лишенные зрения граждане, передвигающиеся с помощью сопровождающих;

29) малокомплектная школа – общеобразовательная школа с малым контингентом обучающихся (от 5 детей), с совмещенными класс-комплектами и со специфической формой организации учебных занятий.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

5. Выбор земельного участка, проектирование, реконструкция объектов определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, утверждаемых уполномоченным органом по делам архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункта 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

6. Территория общеобразовательных организаций и объектов с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников должна иметь ограждение по всему периметру в соответствии с требованиями

государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства. Ограждение должно быть без повреждений.

7. На территории объектов образования не допускается размещение объектов, функционально с ними не связанных.

8. Внешкольные объекты, размещаемые в многоквартирных жилых домах, в частных домовладениях, во встроено – пристроенных помещениях могут не иметь отдельную территорию.

9. Въезды и входы на участок объекта, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

10. При проектировании площади помещений общеобразовательных организаций (классы, учебные кабинеты) при смешанных формах обучения (фронтальная и групповая) устанавливается норма 2,5 квадратных метров (далее – м²) на одного обучающегося. Площадь мастерских по изучению технологий и труда, а также специализированных мастерских для дифференцированного обучения по направлениям – 3,75 м² на одного обучающегося.

11. Площади помещений учебных кабинетов и аудиторий технического и профессионального образования (далее – ТиПО), послесреднего образования (далее – ПО), высшего и послевузовского образования (далее – ВУЗ) определяются:

- 1) не менее 2,5 м² на 1 обучающегося - для 12–15 мест;
- 2) 2,2 м² на 1 обучающегося - для 16 - 25 мест;
- 3) 1,8 м² на 1 обучающегося - для 26 -49 мест;
- 4) 1,5 м² на 1 обучающегося - для 50 - 75 мест;
- 5) 1,3 м² на 1 обучающегося - для 76 - 100 мест;
- 6) 1,2 м² на 1 обучающегося - для 100 - 150 мест;
- 7) 1,1 м² на 1 обучающегося - для 150 - 350 мест;
- 8) 1,0 м² на 1 обучающегося - для 350 и более мест.

Аудитории, учебные кабинеты, лаборатории должны размещаться на надземных этажах.

12. Количество обучающихся и воспитанников не должно превышать проектную вместимость объекта. Количество обучающихся по дистанционной форме обучения в общую численность не включается.

13. Допускается организация двухсменного режима обучения при условии соблюдения в каждой смене нормы площади на 1 обучающегося и требований настоящих Санитарных правил.

14. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство обучающимся и воспитанникам, мешать или нарушать работу педагогического,

медицинского, административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, учебными, медицинскими кабинетами.

15. Набор помещений внешкольных учреждений устанавливается в зависимости от реализации программ дополнительного образования, единовременной вместимости, технологии процесса обучения, инженерно-технического оборудования, оснащения необходимой мебелью.

16. Радиаторы системы отопления спортивного зала располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками или устанавливаются на высоту 2,4 метра (далее – м) от пола. На окнах и осветительных приборах должны быть предусмотрены заградительные устройства.

17. Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъянов и механических повреждений.

Полы в учебных помещениях, кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое или паркетное покрытие. Возможно покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Пол спортивного зала деревянный или имеет специальное покрытие, поверхность пола ровная, без щелей и изъянов.

Полы в мастерских трудового обучения выполняются из материала, устойчивого к механическому воздействию, в кабинетах и лабораториях химии – стойкие к химическим реагентам.

18. Объекты эксплуатируются в отдельно стоящем здании или нескольких отдельных зданиях.

Допускается эксплуатация объектов в приспособленных зданиях. При эксплуатации общеобразовательной организации в приспособленном здании расчетная вместимость учебных помещений и кабинетов определяется с учетом нормы площади 2,5 м² на 1 обучающегося.

19. Эксплуатация внешкольных объектов, образовательных центров допускается в приспособленных зданиях, во встроенно-пристроенных помещениях, а также на первых этажах жилых домов.

20. Объекты, эксплуатируемые на первом этаже многоквартирного жилого дома, должны иметь отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

21. Эксплуатация помещений для пребывания обучающихся и воспитанников, медицинского назначения не допускается в подвальных и цокольных этажах зданий.

22. Все помещения должны эксплуатироваться в соответствии с функциональным назначением.

23. Не допускается эксплуатация объектов, размещенных в аварийных зданиях и помещениях.

24. При наличии на объектах дошкольных организаций, компьютерных классов, специализированных медицинских и стоматологических кабинетов, парикмахерских, прачечных, бассейнов, учебно-производственных мастерских,

объектов питания применяются требования санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

25. При реконструкции объектов соблюдаются требования пунктов с 6 по 24 настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию

26. На объектах предусматриваются и должны быть в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение.

27. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования.

28. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).

Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

29. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

30. За организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

31. При отсутствии централизованной системы водоснабжения используется вода из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

32. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной питьевой воды, доставка которой проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

33. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривается

отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Ёмкости имеют маркировку («питьевая вода»), подвергаются еженедельной (и по мере необходимости) очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование ёмкости для питьевой воды для других целей.

34. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, прачечным, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

35. Помещения, предназначенные для рисования и лепки, для работы с растениями, мастерские, помещения медицинского блока, производственные помещения пищеблока оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

36. При размещении объектов в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местного водоотведения. Прием сточных вод, в том числе СДУ осуществляют в общую или отдельные подземные водонепроницаемые емкости (ямы, септики), оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

37. Канализационные стояки для водоотведения в производственных, складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

38. В неканализованной местности допускается устройство СДУ (1 на 75 человек) и установка наливных умывальников (1 на 30 человек).

СДУ имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала. Уборку СДУ проводят ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

39. Здания объектов оборудуются системами центрального отопления. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом и газообразном топливе.

40. В сельских населенных пунктах в одноэтажных зданиях малокомплектных объектов образования допускается устройство печного отопления. Топка проводится в изолированном помещении с отдельным входом.

41. В отопительный период температура воздуха определяется в

соответствии с документами нормирования.

42. Естественное и искусственное освещение помещений следует проектировать в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. Для искусственного освещения используют лампы светодиодные, люминесцентные и энергосберегающие. Общее искусственное освещение предусматривается во всех помещениях.

43. Территория объекта имеет наружное искусственное освещение, в том числе в санитарно-дворовых установках.

44. Световые проемы в учебных помещениях, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами.

45. В учебно-производственных мастерских, спортивных залах допускается двухстороннее естественное боковое и комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Не допускается закрашивание оконных стекол в учебных помещениях.

Остекление окон выполняется из цельного стеклопакета.

46. При искусственном освещении в одном помещении применяются лампы одного типа. Используют светильники отраженного и рассеянного света, обеспечивают их плафонами.

47. Показатели искусственной освещенности объектов образования определяются в соответствии с документами нормирования.

48. Учебные помещения объектов для обучающихся и воспитанников с нарушениями зрения (классы, кабинеты, лаборатории, мастерские), а также читальные залы оборудуют комбинированной системой искусственного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения в зависимости от вида зрительной патологии составляет:

1) с высокой степенью осложненной близорукости и дальнозоркостью высокой степени - 1000 люкс (далее – лк);

2) с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) - 1000 – 1500 лк;

3) для страдающих светобоязнью – не более 500 лк;

4) уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк;

5) каждое рабочее место оборудуют светильниками местного освещения не менее 400 лк.

Светильники имеют жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света.

49. Лампы, вышедшие из строя, заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие лампы хранятся в отдельном помещении, не доступном для обучающихся и воспитанников. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается на ответственное лицо приказом руководителя объекта.

50. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты.

51. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

52. Учебные помещения проветривают во время перемен, рекреационные – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляют сквозное проветривание учебных помещений. Сквозное или угловое проветривание проводят в отсутствие обучающихся и воспитанников. Сквозное проветривание не проводят через туалетные помещения.

53. Мастерские, где работа на станках и механизмах связана с выделением большого количества тепла и пыли, оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией и местными пылеуловителями и вытяжными приспособлениями.

54. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

55. Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальнях помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

56. Ежегодно на объекте проводится текущий ремонт.

57. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего видов ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

58. Для отделки помещений используются строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность.

59. Допускается применение подвесных потолков различных конструкций в вестибюлях, холлах, рекреациях, актовых и конференц-залах, административных помещениях.

60. Потолки и стены всех помещений имеет гладкую поверхность, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком.

61. В помещениях с обычным режимом эксплуатации стены, пол, оборудование имеет гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом.

В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, постирочные, прачечные, моечные) стены

облицовывают плиткой или другими материалами, на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

62. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте. Не допускается привлекать к очистке осветительной арматуры и мытью окон обучающихся и воспитанников.

63. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

64. Территория объектов, физкультурные и спортивные площадки на открытом воздухе содержатся в чистоте, должны быть свободными от посторонних предметов.

65. Все помещения содержатся в чистоте. Пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

Влажную уборку помещений проводит техперсонал организаций. Не допускается привлекать к уборке санитарных узлов обучающихся и воспитанников.

66. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для обучающихся и воспитанников местах.

67. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируют и закрепляют за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, рекреации, учебные кабинеты, спальные, производственные мастерские) и хранят в специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов всех организаций имеет сигнальную маркировку.

68. На объектах проводят мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей и других членистоногих и грызунов.

69. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

Для сбора мусора с объектов, размещенных на первых этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и производственной практике

70. Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций принимается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

71. Продолжительность урока в общеобразовательной организации не должна превышать 40 минут. В первых классах применяют «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. В сентябре планируют три урока по 35 минут, с октября по 40 минут. С проведением на уроках физкультминуток и гимнастики для глаз.

Для учащихся первых классов в течение года должны быть дополнительные недельные каникулы.

72. Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях не должна превышать указанных норм в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

Количество уроков в расписании согласовывается с родительским комитетом.

73. Проведение сдвоенных уроков в начальной школе не допускается.

При составлении расписания уроков учитывается динамика умственной работоспособности учащихся в течение дня и недели и используется таблица ранжирования предметов по трудности в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам.

74. Школьное расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия планируют в дни с наименьшим количеством обязательных уроков.

75. Продолжительность перемен между уроками для учащихся всех видов общеобразовательных организаций составляет не менее 5 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) – 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после второго и четвертого уроков устраивать две перемены по 15 минут каждая.

Перемены проводят при максимальном использовании свежего воздуха, в подвижных играх.

Между сменами предусматривают перерыв продолжительностью не менее 40 минут для проведения влажной уборки и проветривания.

76. Максимально допустимое количество занятий в предшкольных классах – не более четырех продолжительностью 25 – 30 минут. Перерывы между занятиями должны быть не менее 10 минут.

77. Учебная нагрузка обучающихся организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего и высшего образования устанавливается Государственными общеобязательными стандартами образования соответствующих уровней образования, утвержденными постановлением

Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

78. Во время летних каникул допускается организация пришкольных лагерей (площадок), осуществляющих физкультурно–оздоровительную, учебно–воспитательную деятельность и культурный досуг обучающихся и воспитанников. Во время работы пришкольных лагерей допускается организация питания и дневного сна. При организации питания учитываются требования настоящих Санитарных правил. При организации дневного сна выделяется спальное помещение, устанавливаются индивидуальные кровати (раскладушки), предусматривается индивидуальное постельное белье (простынь, наволочка, пододеяльник) и не менее двух полотенец (для рук и ног).

79. Производственная практика проводится согласно графику учебно–воспитательного процесса. Не допускается проводить ремонт технологического оборудования обучающимися и воспитанниками.

80. Мебель и оборудование, включая оборудование на игровых и спортивных площадках, соответствуют росту и возрасту обучающихся и воспитанников. Спортивное, игровое оборудование содержится в исправном состоянии.

81. Подбор учебной мебели проводят в соответствии с ростом обучающихся. Размеры учебной мебели указаны в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

82. На объектах учебные кабинеты, лаборатории оборудуют рабочими столами, стульями со спинками.

Рассаживают обучающихся и воспитанников:

с нарушением слуха, зрения – за передними столами рядов от доски; часто болеющие простудными заболеваниями дальше от наружной стены.

83. Мебель в учебных помещениях устанавливается с учетом обеспечения естественного бокового левостороннего освещения. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся и воспитанников.

84. Для проведения лабораторных работ с использованием физических и химических реагентов к демонстрационным и ученическим лабораторным столам в кабинете физики и химии предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии (при централизованном водоснабжении) – подводка воды и канализации.

В кабинете химии оборудуется вытяжной шкаф.

85. Химические реагенты, кислоты и щелочи, используемые для проведения опытов, маркируются, хранятся в специально выделенном сейфе под контролем ответственного лица.

86. В учебных мастерских при работе на специализированных верстаках и столах применяются табуреты подъемно-поворотные без спинок в соответствии с их назначением.

87. Мастерские оснащают малощумным оборудованием, уровни шума и вибрации соответствуют требованиям документов нормирования.

88. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды и скамейками.

89. Спортивные маты и снаряды, имеют целостные покрытия (обшивки), допускающие обработку влажным способом и дезинфекцию.

90. Ямы для прыжков заполняют чистым песком (без камней, веток, листьев) с примесью опилок, перед прыжками содержимое взрыхляется и выравнивается. Деревянные борты ям должны находится на одном уровне с землей, обшиваются брезентом или резиной.

Беговая дорожка должна быть с твердым, хорошо дренирующим покрытием, с плотным, непылящим, стойким к атмосферным осадкам верхним слоем.

91. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается установка наливных умывальников.

92. В санитарных узлах объектов устанавливаются унитазы, умывальные раковины, средства для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора. Унитазы для обучающихся и воспитанников размещаются в закрытых кабинках, для дошкольных классов объектов образования устанавливаются детские унитазы.

Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов предусматриваются согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

Установка и потребность в санитарных приборах для маломобильных групп нормируется в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

93. Приобретенная продукция для обучающихся и воспитанников (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) должны иметь документы, подтверждающие её качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания на объектах

94. Допускается размещение объекта для проживания обучающихся и воспитанников в отдельно стоящих зданиях, во встроено-пристроенных зданиях, а также смежно с учебными корпусами.

Площадь в спальнях устанавливается не менее 4 м² на 1 место, в школах-интернатах для детей с последствиями полиомиелита и церебральными параличами – 4,5 м².

В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО и ВУЗ площадь на 1 человека предусматривается не менее 6 м².

95. Помещения оборудуются мебелью согласно их функционального назначения.

Для хранения запасов белья, новой и старой одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

96. Купание обучающихся и воспитанников на объектах с круглосуточным пребыванием осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

97. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются моющим средством, разрешенным к применению. Чистое белье доставляется в постиранном мешке. Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

98. На одно спальное место предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья. На объектах с организацией мест проживания обучающихся и воспитанников постельные принадлежности и постельное белье маркируются, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранят в открытых ячейках в умывальных.

99. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, исключаются встречные потоки чистого и грязного белья. При отсутствии прачечной стирка белья проводится централизованно в других прачечных.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

100. В общежитиях для обучающихся ТиПО, ПО, ВУЗ устанавливается 1 душ, 1 умывальная раковина и 1 унитаз на 4 – 6 человек. Женская кабина личной гигиены предусматривается из расчета 1 кабина на 50 человек и оборудуется унитазом, биде, душем и умывальной раковиной.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

101. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

102. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

103. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе «брутто») регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года

№ 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

105. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

106. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

108. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

109. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

110. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся

пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

113. В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

114. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

115. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

116. Витаминизацию витамином «С» проводят в организациях с круглосуточным пребыванием детей из расчета суточной нормы витамина «С» для детей школьного возраста – 70 мг, с внесением данных в журнал «С-витаминизации», согласно форме 2 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

117. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

118. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

119. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;
 грибов;
 пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
 острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;

мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

120. На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

121. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

122. Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую

(обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2⁰С до +6⁰С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

124. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

125. На объекте создаются условия для соблюдения персоналом условия труда и правил личной гигиены.

126. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

127. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее.

Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

128. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

129. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

130. Употребление пищи, курение разрешается строго в отведенных местах.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах



131. На объектах образования обеспечивается медицинское обслуживание.

При отсутствии медицинского работника медицинское обслуживание осуществляет организация первичной медико-санитарной помощи.

132. Для вновь поступающих обучающихся и воспитанников в организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН предусматриваются боксы изоляторы.

133. На объектах образования минимальный набор помещений медицинского пункта включает кабинет медицинского работника и процедурный кабинет.

Для объектов с организацией мест проживания, общежитий предусматривается медицинский пункт с изолятором на первом этаже.

134. Палаты изолятора должны быть не проходными, размещаться смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

135. В организациях образования с кратковременным пребыванием обучающихся, а также во внешкольных организациях медицинский кабинет не предусматривается.

136. Допускается в процедурном кабинете проводить профилактические прививки. Не допускается одновременное проведение медицинских процедур и профилактических прививок.

137. При отсутствии необходимого набора помещений медицинского пункта в организациях, размещенных в сельской населенной местности, для медицинских пунктов оборудуется комната площадью не менее 12 м².

138. Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для оснащения медицинского пункта установлены в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

139. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических объектов.

140. Обучающиеся и воспитанники, состоящие на диспансерном учете с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также перенесшие отдельные острые заболевания подлежат диспансерному наблюдению и оздоровлению, согласно составленному плану.

141. Лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия проводит медицинский персонал. На объектах составляется комплексный план оздоровительных мероприятий, направленных на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников, предупреждение и снижение заболеваемости.

142. Обучающиеся и воспитанники, поступающие в образовательные организации, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

143. Сотрудники объектов образования и персонал пищеблока имеют личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе.

144. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, так же контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

145. Медицинский работник на объектах, кроме внешкольных организаций, проводит подготовку медицинского кабинета, документации и подлежащего контингента к проведению профилактических медицинских осмотров, вакцинации обучающихся и воспитанников, персонала.

146. Медицинские работники и администрация объектов:

1) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнал результатов осмотра работников пищеблока, согласно форме 4 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам;

2) ежегодно и по запросу представляют в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению обучающихся и воспитанников по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

3) подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно форме 5 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

147. При регистрации инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников или персонала, а также с профилактической целью руководством организаций образования, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.

148. Оказание медицинской помощи в организациях образования осуществляется в соответствии с требованиями Правил оказания медицинской помощи обучающимся и воспитанникам организаций образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2017 года № 141 (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 112351).

149. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, согласно инструкции производителя.

150. На объектах образования ведется медицинская документация в

соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.



Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

п/п	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
1	Организации образования, воспитания, мест проживания обучающихся и воспитанников, интернатные организации всех видов и типов		
1.1	пищевые блоки	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
1.2	приемные комнаты, спальни, учебные помещения, мастерские, спортивные и музыкальные залы, медицинские кабинеты, помещения для отдыха и сна, компьютерные классы	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)

п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Периодичность исследований
1	2	3	4
1.2	помещения для отдыха и сна, компьютерные классы		раз в год в период отопительного сезона)
1.3	лаборатории, кабинет химии, спортивные залы, мастерские, пищеблоки	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
	водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
1.4	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.5	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду)	в порядке текущего надзора
1.6	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.7	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность электромагнитного поля, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности, шум	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.8	учебные помещения, лаборатории, мастерские, комнаты самоподготовки, читальный зал, медкабинет	уровень искусственной освещенности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.9	помещения с печным или		

п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Периодичность исследований
1	2	3	4
1.9	автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские кабинеты	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.10	песочницы на игровых площадках	исследования почвы	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь
1.11	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год






Приложение 2
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Наполняемость групп (классов) общеобразовательных и специальных образовательных организаций

Наполняемость классов общеобразовательных организаций

Наполняемость классов для общеобразовательных организаций устанавливается не более 25 учащихся. В старших классах общеобразовательных школ, специализированных организациях образования, гимназиях и лицеях допускается снижение наполняемости классов до 20 учащихся.

Таблица 1

	Группы (классы)	Возраст	Количество детей
1.	Группы (классы) предшкольной подготовки	от пяти (шести) до шести (семи) лет	не более 25
2.	Классов общеобразовательных организаций	от 6 (7) до 18 лет (1-11 (12) классы)	не более 25
3.	Классы в малокомплектных школах	от 6 до 18 лет (1-11(12) классы)	от 5-10 до 25

Наполняемость классов, воспитательных групп, групп продленного дня в специальных образовательных организациях

Таблица 2

Специальные образовательные организации для детей	Количество детей в классе (группе)
	школьный возраст
1	2
С нарушениями речи:	
с тяжелыми нарушениями речи	12
с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	12
С нарушениями слуха:	
неслышащих	8
слабослышащих и позднооглохших	10
С нарушениями зрения:	
незрячих, поздноослепших:	8
слабо видящих	12
с амблиопией и косоглазием	10
с легкой умственной отсталостью	10

Специальные образовательные организации для детей	Количество детей в классе (группе)
	школьный возраст
с умеренной умственной отсталостью	6
с тяжелой умственной отсталостью	4
с задержкой психического развития	12
с нарушением опорно-двигательного аппарата	10
со сложными дефектами	6
с расстройствами эмоционально-волевой сферы	4

Примечание: 1. Исходя из местных условий и наличия средств, наполняемость классов, воспитательных групп продленного дня в указанных специальных образовательных организациях допускается ниже рекомендуемой предельной наполняемости.

2. Численность групп детей с физическими недостатками и умственной отсталостью (спецгруппы) может составлять 4-6.

Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Недельная учебная нагрузка в общеобразовательных организациях

Таблица

Класс	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Нагрузка в часах, в неделю	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Инвариантная учебная нагрузка	20,5	22	23	26	26	28	28	29	31	33	22	22
Занятия, факультативы, курсы по выбору (в старших классах профилирующие предметы, прикладные курсы)	1,5	-	1	1	1	3	3	3	3	3	14	14
Индивидуальные и групповые консультации, занятия активно-двигательного характера	-	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
Максимальная учебная нагрузка	22	24	25	29	29	33	33	34	36	38	39	39

Приложение 4
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Таблица ранжирования предметов по трудности

Таблица

№	Предмет	Количество баллов
1	2	3
1	Математика, русский язык (для школ с казахским языком обучения), казахский язык (для школ с неказахским языком обучения).	11
2	Иностранный язык, изучение предметов на иностранном языке.	10
3	Физика, химия, информатика, биология.	9
4	История, Человек. Общество. Право.	8
5	Казахский язык, литература (для школ с казахским языком обучения). Русский язык, литература (для школ с неказахским языком обучения).	7
6	Естествознание, география, самопознание, НВП	6
7	Физкультура	5
8	Труд, технология	4
9	Черчение	3
10	ИЗО	2
11	Музыка	1

Приложение 5
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам образования»

Размеры учебной мебели

Таблица

№	Номера мебели	Группа роста (в миллиметрах) учащихся	Высота над полом крышки края стола, обращенного к обучающему	Высота над полом переднего края сидения
1	2	3	4	5
1	1	1000 – 1150	460	260
2	2	1150 – 1300	520	300
3	3	1300 – 1450	580	340
4	4	1450– 1600	640	380
5	5	1600 – 1750	700	420
6	6	Свыше 1750	760	460



Потребность в санитарных приборах учебных и жилых корпусов объектов

Таблица 1

Потребность в санитарных приборах учебных корпусов общеобразовательных и интернатных организаций

№№ п/п	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные и умывальные учащих: девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз на 30 мальчиков, 0,5 лоткового писсуара на 40 мальчиков, 1 умывальник на 30 мальчиков
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	1 унитаз, 1 умывальник
3	Кабинет личной гигиены женщин (для персонала)	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник
4	Уборные и умывальные при актовом зале – лекционной аудитории в блоке общешкольных помещений	2 санузла (женский и мужской)	1 унитаз и 1 умывальник на 30 мест в зале
5	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки
6	Уборные и душевые для персонала в столовой	1 санузел и 1 душевая кабина	1 унитаз, 1 умывальник, 1 душевая сетка
7	Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	1 гигиенический душ, 1 унитаз, 1 умывальник на кабину, одна кабина на 70 девочек

№№ пп	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
8	Уборные для персонала в мед. кабинете	1 санузел	1 унитаз, 1 умывальник
9	Умывальники при обеденных залах: в школах-интернатах для слепых и слабовидящих в школах-интернатах для умственно отсталых детей в общеобразовательных, специализированных организациях, в школах-интернатах для глухих и слабослышащих, с нарушениями опорно-двигательного аппарата	1 обучающийся 1 обучающийся 1 обучающийся	1 умывальник на 10 посадочных мест 1 умывальник на 15 посадочных мест 1 умывальник на 20 посадочных мест

Потребность в санитарных приборах для внешкольных организаций

Таблица 2

№№ пп	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
1	Уборные учащихся: Девочек мальчиков	1 обучающийся 1 обучающийся	1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек 1 унитаз, 0,5 лотков писсуара и 1 умывальник на 30 мальчиков






№№ пп	Помещение	Ед. изм.	Расчетное количество санитарных приборов
1	2	3	5
2	Уборные и умывальные персонала (индивидуальные)	2 санузла	1 унитаз, 1 умывальник
3	Уборные и душевые при раздевальных спортзалов	1 раздевальная	1 унитаз, 1 умывальник 2 душевые сетки

Количество санитарных приборов в жилых комплексах общеобразовательных, специализированных и специальных интернатных организаций, спальных корпусов интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ЦАН

Таблица 3

Наименование помещений	Измеритель	Количество санитарных приборов
1	2	4
Туалеты и умывальные для девочек	1 воспитанник	1 унитаз на 5 девочек 1 умывальник на 4 девочки 1 ножная ванна на 10 девочек
Туалеты и умывальные для мальчиков	1 воспитанник	1 унитаз на 5 мальчиков 1 писсуар на 5 мальчиков 1 умывальник на 4 мальчика 1 ножная ванна на 10 мальчиков
Кабина личной гигиены для девочек	1 кабина	2 кабины на 15 девочек: 1 гигиенический душ 1 унитаз 1 умывальник (биде или с поддоном и гибким шлангом)
Душевые кабины	1 кабина	1 душевая сетка на 10 спальных мест
Ванны	1 место	1 ванна на 10 спальных мест





Наименование помещений	Измеритель	Количество санитарных приборов
1	2	4
Раздевальные	1 место	2 места на одну душевую сетку (по 0,5 м длины скамейки на место)
Туалеты при душевых и ваннах	1 туалет	1 унитаз 1 умывальник в шлюзе при туалете






Приложение 7
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Таблица

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
1	3	4
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

Приложение 8
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Замена пищевой продукции

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
			мясо	67,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0



Приложение 9
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. подпись ответственного лица	(При наличии) примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал «С – витаминизации»

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина «С» в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

Форма 4

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни													15 ... 30			
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				

Примечание *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ___ месяц _____ г.

Форма 5

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Норма* пищевой продукции в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся					Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: _____






Приложение 10
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам образования»

**Минимальный перечень медицинского оборудования и инструментария для
оснащения медицинского кабинета**

	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1
6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	2
9	Тонومتر	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2
12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтэйнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца бумажные одноразовые	постоянно в наличии
25	Халаты темные для уборки	1
26	Маски одноразовые	10-30
27	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
28	Дезинфицирующие средства	запас на 3 месяца
29	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
30	Бикс маленький	1 штук
31	Бикс большой	1 штук
32	Жгут резиновый	4-6 штук
33	Шприцы одноразовые с иглами:	






	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
	2,0	10 штук
	5,0	10 штук
	10,0	5 штук
34	Пинцет	1 штук
35	Грелка резиновая	1-2 штук
36	Пузырь для льда	1-2 штук
37	Лоток почкообразный	5 штук
38	Шпатель металлический	5 штук
39	Шины для иммобилизации конечностей	5 штук
40	Коврик	1 штук
41	Сантиметровая лента	1 штук
42	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
43	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии






Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 3) карта профилактических прививок;
- 4) журнал учета профилактических прививок;
- 5) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 6) журнал регистрации проб Манту;
- 7) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 8) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 9) журнал поствакцинальных осложнений;
- 10) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
- 11) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 12) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 13) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 14) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 15) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 16) паспорт здоровья ребенка;
- 17) списки детей группы риска;
- 18) журнал учета флюорообследования студентов;
- 19) журнал учета флюороположительных лиц;
- 20) журнал учета диспансерных больных;
- 21) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 22) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 23) индивидуальные медицинские карты учащихся (воспитанников);
- 24) приказы и инструкции;
- 25) папка с аннотациями вакцин;
- 26) журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
- 27) бракеражный журнал для сырой продукции;
- 28) журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный)
- 29) журнал «С-витаминазации»;
- 30) ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.





БҮЙРЫҚ
17 августа 2017г
Астана қаласы

ПРИКАЗ
№ *615*
город Астана

**Об утверждении Санитарных правил
«Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным организациям
и домам ребенка»**

	ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ӘДІЛЕТ МИНИСТРЛІГІ
20 <i>17</i> ж. қ. <i>13</i> » <i>10</i>	НОРМАТИВТІК ҚҰҚЫҚТЫҚ АКТІ
Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізіліміне № <i>15893</i> болып тіркелді	

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка».

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 17 марта 2015 года № 217 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и обучения детей» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10975, опубликованный в информационно-правовой системе «Әділет» 20 мая 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Республиканский центр правовой информации» для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан

005752

представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

**Министр
здравоохранения
Республики Казахстан**



Е. Биртанов

«СОГЛАСОВАН»
Министр образования и науки
Республики Казахстан

Сығалиев
«19» *сентября* 2017 года

«СОГЛАСОВАН»
Министр по инвестициям и развитию
Республики Казахстан

Ж. Қасымбек
«21» *сентября* 2017 года

«СОГЛАСОВАН»
Министр национальной экономики
Республики Казахстан

Т. Сулейменов
«26» *сентября* 2017 года



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

Утверждены
приказом Министра
здравоохранения
Республики Казахстан
от «17» 08 2017 года
№ 615

**Санитарные правила
«Санитарно-эпидемиологические требования
к дошкольным организациям и домам ребенка»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 2) пункта 1 статьи 7-1, пунктом 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, реконструкции, эксплуатации, водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию, ремонту и содержанию, к условиям воспитания и обучения, проживания, питания, производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала, медицинскому обеспечению детей, медицинским осмотрам персонала в дошкольных организациях всех видов независимо от форм собственности с полным, неполным, круглосуточным пребыванием детей (далее – ДО) и домах ребенка.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на дошкольные организации и дома ребенка (далее – объекты).

3. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

4. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие понятия:

1) специальные дошкольные организации – организации, реализующие специальные образовательные учебные программы, разработанные на основе общеобразовательных учебных программ дошкольного воспитания и обучения в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом дошкольного воспитания и обучения;

2) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья,

вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и другими загрязнениями;

3) детская игровая площадка (далее – игровая площадка) – специально оборудованная территория, предназначенная для игры детей, включающая в себя оборудование и покрытие для детской игровой площадки;

4) оборудование для детской игровой площадки – оборудование, установленное на детской игровой площадке, с которым или на котором пользователи могут играть индивидуально или группой по своему усмотрению и правилам;

5) ДО с неполным пребыванием детей – ДО с пребыванием детей не более четырех часов без организации питания и сна;

6) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;

7) физическое воспитание – сфера деятельности, направленная на укрепление здоровья и развитие физических способностей человека;

8) возрастные групповые помещения (групповая ячейка) – набор помещений для детей одной возрастной группы объекта;

9) личная медицинская книжка – персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

10) дошкольное воспитание и обучение – развитие физических, личностных, интеллектуальных качеств детей, формирование ключевых компетентностей, необходимых для обеспечения их социальной успешности и конкурентоспособности на протяжении всей жизни;

11) организации дошкольного воспитания и обучения – дошкольные организации, реализующие образовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения с учетом специфичных для детей дошкольного возраста видов деятельности, также оказывающие дополнительные услуги предусмотренные законодательством Республики Казахстан;

12) оптимальные микроклиматические условия – сочетание количественных показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на детей обеспечивают сохранение нормального теплового состояния организма без напряжения механизмов терморегуляции;

13) производственный контроль – комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания;

14) санитарно-дворовые установки (далее – СДУ) – туалет, не связанный с централизованной канализацией, расположенный на территории объекта, имеющий надземную часть и выгребную яму;

15) санитарно-защитная зона – территория, отделяющая зоны специального назначения, а также промышленные организации и другие производственные, коммунальные и складские объекты в населенном пункте от близлежащих селитебных территорий, зданий и сооружений жилищно-гражданского назначения в целях ослабления воздействия на них неблагоприятных факторов;

16) дом ребенка – организация здравоохранения для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, от рождения до трех лет;

17) септик – сооружение для очистки небольших количеств бытовых сточных вод;

18) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

19) технологическая карта - документ, в соответствии с которым осуществляется изготовление пищевой продукции, содержащий наименование пищевой продукции с указанием состава пищевых продуктов, перечня и описания процесса производства, включающие технологические операции;

20) рациональное питание – сбалансированное питание, с учетом физиологических и возрастных норм питания;

21) групповая изоляция – изоляция групп от административно-хозяйственных, бытовых помещений и друг от друга;

22) наполняемость групп – нормируемое количество детей в группе.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, эксплуатации, реконструкции объектов

5. Земельный участок под строительство объектов выделяется на удаленном расстоянии от транспортных магистралей, и имеет ровную поверхность с уклонами, обеспечивающими отвод поверхностных вод, и размещается на территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон.

6. Для ДО с неполным пребыванием детей, размещаемых в многоквартирных жилых домах, во встроено-пристроенных помещениях не предусматривается отдельный земельный участок.

7. Площадь при выборе земельного участка под строительство объектов, определяется требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства).

8. При проектировании на территории объектов предусматриваются отдельные игровые площадки для каждой возрастной группы детей. Размеры площадок ДО принимаются не менее 4 м^2 на одно место от количества детей.

9. На каждой игровой площадке предусматривается огражденный с трех сторон теневой навес не менее 20 м^2 для защиты от солнца и осадков. Пол теневых навесов предусматривается деревянный.

10. При проектировании и реконструкции объектов набор и площадь помещений определяется заданием на проектирование в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

11. При проектировании объектов в здании и на участке соблюдается принцип групповой изоляции от административно-хозяйственных, бытовых помещений и друг от друга.

12. При проектировании объектов предусматривают основные и вспомогательные помещения:

- возрастные групповые помещения - изолированные автономные помещения;

- специализированные помещения (музыкальные, спортивные залы) для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими возрастными группами;

- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, прачечная) и служебно-бытовые помещения для персонала.

13. При проектировании в состав возрастных групповых помещений ДО входят раздевальная, игровая, спальня, буфетная-раздаточная, туалетная.

Возрастные групповые помещения ДО и их площади указаны в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.

14. По заданию на проектирование в ДО допускается совмещение спальни с групповой (игровой) в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

В дошкольных мини-центрах допускается устройство общей раздевальной.

15. На первом этаже зданий объектов предусматриваются медицинские помещения и изолятор. Изолятор предусматривается не проходным, размещается смежно с медицинским кабинетом с устройством между ними остекленной перегородки на высоте 1,2 м.

16. В подвальных и цокольных этажах зданий не размещаются помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения.

17. Помещения (бойлерные с насосными установками, производственные помещения, ремонтные мастерские, охлаждаемые камеры с насосным отделением, вентиляционные камеры, компрессорные), режим использования которых сопровождается шумом и может причинять беспокойство детям, мешать или нарушать работу педагогического, медицинского,



административного персонала не размещают смежно, над и под спальными комнатами, групповыми, медицинскими кабинетами.

18. Комнаты личной гигиены, санитарные узлы для персонала располагаются в зоне административных помещений.

19. Для отделки помещений используют строительные материалы, имеющие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Подвесные потолки различных конструкций применяются в рекреациях, холлах, актовых залах, административных помещениях.

20. В помещениях с обычным режимом работы стены, оборудование имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом.

В помещениях с влажным режимом работы (медицинского назначения, пищеблок, санитарные узлы, прачечные, моечные) стены облицовывают плиткой или другими материалами на высоту не менее 1,5 м, в душевых на высоту не менее 1,8 м, допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

21. Полы в помещениях имеют дощатое или паркетное покрытие. Допускается покрытие полов синтетическими полимерными материалами, утепленным линолеумом, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию.

Поверхность пола во всех помещениях должна быть ровной, без щелей, изъязнов и механических повреждений.

Пол спортивного зала имеет деревянное или специальное покрытие.

22. Радиаторы системы отопления располагаются в нишах под окнами и закрываются решетками, на окнах и осветительных приборах предусматриваются заградительные устройства.

23. Допускается эксплуатация ДО в отдельно стоящем здании, в частных домовладениях, на первых двух этажах многоквартирного жилого дома, а также во встроено-пристроенных помещениях.

24. Размещение ДО на втором этаже многоквартирного жилого дома допускается при отсутствии жилых помещений на первом этаже.

ДО размещаемые, на первых двух этажах многоквартирного жилого дома имеют отдельный вход, не совмещенный с подъездом жилого дома.

25. При размещении ДО на первых двух этажах многоквартирного жилого дома не допускается ухудшение санитарно-гигиенических условий жизнедеятельности жильцов (шум, запах от пищи).

26. Не допускается эксплуатация объектов в аварийных зданиях и помещениях.

27. При эксплуатации объектов территория должна иметь ограждение, без повреждений.

28. На территории объектов не размещают объекты, функционально с ними не связанные.

29. Въезды и входы на участок объектов, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников, к санитарно-дворовым установкам покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием, доступным для очистки.

30. При реконструкции объектов соблюдаются требования предусмотренные пунктами с 6 по 29 настоящих Санитарных правил.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции, кондиционированию объектов

31. На объектах предусматриваются в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое, горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение.

32. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

33. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники) или бутилированная, по показателям качества и безопасности должны соответствовать требованиям документов нормирования.

Кулеры (диспенсеры) для воды должны регулярно очищаться согласно инструкции производителя.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

34. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая или одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

35. При отсутствии централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников питьевого назначения с устройством внутреннего водопровода и водоотведения.

36. На объектах, работающих на привозной воде, предусматривают отдельное помещение с установкой емкостей для хранения запаса питьевой воды. Емкости имеют маркировку («Питьевая вода»), подвергаются еженедельной очистке и дезинфекции с применением моющих и дезинфицирующих средств. Емкости для питьевой воды не используются для других целей.

37. Доставка питьевой воды проводится специализированным автотранспортом, в специальных промаркированных емкостях, выполненных из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой, своевременно

очищаемых, промываемых и дезинфицируемых.

38. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устанавливаются водонагреватели. Горячая и холодная вода подводится ко всем ваннам, душевым, умывальникам в местах проживания, в помещениях медицинского назначения, а также к необходимому технологическому оборудованию на пищеблоке с установкой смесителей.

39. При размещении ДО в неканализованной и частично канализованной местности предусматривается устройство местной канализации (ямы, септики). Прием сточных вод осуществляется в общую или отдельные подземные водонепроницаемые емкости, оснащенные крышками с гидравлическими затворами (сифонами), расположенные в хозяйственной зоне территории объекта, очистка которых проводится своевременно.

40. Канализационные стояки для водоотведения в складских помещениях, бытовых помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах.

41. Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию не допускается.

42. СДУ для персонала имеют надземные помещения и выгребную яму из водонепроницаемого материала.

Уборку СДУ проводит ежедневно с использованием дезинфицирующих средств. Выгребную яму СДУ своевременно очищают.

43. При отсутствии централизованного источника теплоснабжения предусматривается автономная котельная, работающая на жидком, твердом, газообразном топливе.

44. В отопительный период температура воздуха должна соответствовать показателям документов нормирования.

45. Естественное и искусственное освещение помещений определяется в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. В одном помещении применяют лампы одного типа.

46. Показатели искусственной освещенности нормируются в соответствии с документами нормирования.

47. На территории объектов устанавливаются наружное искусственное освещение.

48. Во всех помещениях объектов предусматриваются естественное освещение. Без естественного освещения допускаются: помещения коммуникационных систем (насосные водопровода и канализации, камеры вентиляционные и кондиционирования воздуха, бойлерные), коридоры, не являющиеся рекреационными помещениями, фойе, кладовые, складские, инвентарные, помещения для приготовления дезинфицирующих средств, раздевалки, гардеробы, душевые, туалеты, помещения для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием здания и производственные помещения пищеблока.

49. Не допускается окрашивание оконных стекол в групповых и учебных помещениях. Световые проемы оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами.

50. Лампы, вышедшие из строя заменяются. Неисправные, ртутьсодержащие (светодиодные, люминесцентные, энергосберегающие) лампы хранятся в отдельном помещении, недоступном для детей. Не допускается выброс отработанных ртутьсодержащих ламп в мусоросборники.

51. Хранение и вывоз отработанных ртутьсодержащих ламп возлагается приказом руководителя объекта на ответственное лицо.

52. При эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха соблюдаются требования документов нормирования.

53. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, предусматриваются вытяжные зонты.

54. К вентиляции пищеблока объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

55. Конструкция окон должна предусмотреть возможность проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, в любое время года. Остекление окон выполняется из цельного стеклопакета.

56. Сквозное или угловое проветривание проводится при отсутствии детей. Сквозное проветривание не проводится через туалетные помещения.

57. На объектах создаются оптимальные микроклиматические условия (температура, скорость движения воздуха и относительная влажность воздуха), согласно документам нормирования.

58. Для контроля за температурой воздуха в групповых помещениях, а также в раздевалках при душевых и спортивном зале, помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры, прикрепленные к внутренней стене на высоту 0,8-1,2 м.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к ремонту и содержанию помещений объектов

59. Ежегодно на объектах проводится текущий ремонт.

60. При функционировании объектов не допускается проведение капитального и текущего ремонта, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

61. На окна, форточки, фрамуги, открываемые для проветривания, устанавливаются москитные сетки.

62. Территория объектов и прилегающая к ней территория за ограждением содержится в чистоте.

63. Все помещения и оборудование объектов содержатся в чистоте. Медицинские помещения, пищеблок и туалеты ежедневно убирают с использованием дезинфицирующих средств. В туалетах ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

64. В туалетах устанавливают детские унитазы, умывальные раковины, со средствами для мытья рук, настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец, ванны для купания, хозяйственные шкафы и сливы.

65. В туалетах для персонала устанавливаются унитазы, умывальные раковины, со средствами для мытья и сушки рук, урны для сбора мусора.

66. Количество и размер санитарных приборов предусматривают согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

67. Горшки после использования очищают, промывают и дезинфицируют. Чистые горшки хранят в туалетных, в индивидуальных маркированных ячейках. Емкости для замачивания горшков маркируются.

68. В домах ребенка для детей до шести месяцев в групповых помещениях устанавливают манежи и пеленальные столы. Зону кормления групп детей старше 1 года оборудуют столами для кормления.

69. Пеленальные столы, детские подкладные клеенки, покрытие манежей, игровое оборудование в группах домов ребенка ежедневно обрабатывают с применением моющих средств, в случае загрязнения фекалиями дополнительно проводят дезинфекцию.

70. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства разрешенные к применению, согласно документам нормирования.

Дезинфицирующие растворы готовят согласно инструкции производителя в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства, рабочие растворы хранятся в недоступных для детей местах.

71. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) маркируется и закрепляется за отдельными помещениями (санитарные узлы, медицинский пункт, производственные помещения пищеблока, обеденный зал, групповые помещения), хранится в специально выделенных помещениях (местах). Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку.

72. Ежегодно в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок соответствует документам нормирования по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. При несоответствии результатов лабораторных исследований документам нормирования проводится внеочередная смена песка.

73. Мусоросборники, оборудованные плотно закрывающимися крышками устанавливаются в хозяйственной зоне, на площадке с водонепроницаемым

покрытием, доступным для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусоросборники (контейнеры) очищаются, моются и дезинфицируются.

Для сбора мусора с ДО, размещенных на первых двух этажах многоквартирного жилого дома, во встроено – пристроенных помещениях используются общие мусоросборники жилого дома или контейнеры.

74. На объектах проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции. Не допускается наличие насекомых, клещей, других членистоногих и грызунов.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения на объектах

75. Содержание дошкольного воспитания и обучения, максимальный объем учебной нагрузки в ДО устанавливаются Государственными общеобязательными стандартами дошкольного воспитания и обучения Республики Казахстан, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080.

76. Наполняемость групп ДО предусматривается согласно таблицам 1, 2 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

77. В доме ребенка оптимальное число воспитывающихся составляет 100-150 детей. Наполняемость групп с рождения до 1,5 лет – 10 детей, в возрасте от 1,5 до 2 лет – 13 детей, в возрасте от 2 до 3 лет – 15 детей.

78. Прогулки должны осуществляться ежедневно с учетом погодных условий.

79. Покрытие игровых площадок предусматривается из безопасных для здоровья материалов (исключающих травматизм).

80. Мебель и оборудование объектов соответствуют росту-возрастным особенностям детей. На объектах игровые, учебные кабинеты, оборудуют столами, стульями со спинками.

Оборудования в игровых и спортивных площадках соответствуют росту и возрасту детей, без острых выступов и изъязнов, своевременно ремонтируются. Покрытие поверхности оборудования предусматривается из водостойкого материала.

Набор, количество и размер оборудования предусматривают с учетом профиля объектов, специфики помещений.

Основные размеры мебели ДО и домов ребенка установлены согласно таблицам 1, 2 приложения 5 к настоящим Санитарным правилам.

81. Мебель, мягкий, твердый инвентарь, оборудование находятся в рабочем состоянии. Подлежат своевременному ремонту или замене.

82. Раздевальные в группах оборудуются шкафами для верхней одежды и скамейками.

Шкафы для одежды детей индивидуально маркируются и оборудуются полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

83. Раздевальные при спортивных залах оборудуются шкафчиками или вешалками для одежды, скамейками.

Покрытие спортивных матов предусматривается из материалов, доступных к очистке и дезинфекции.

84. Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с применением моющих средств. Емкость, ветошь и щетку для мытья игрушек маркируют.

85. Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут на расстоянии не менее 25 см от игрушек.

86. В группах раннего возраста и в помещениях медицинского назначения мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки не используются.

87. На приобретенную продукцию для детей (игрушки, обувь, одежда, посуда, средства личной гигиены, школьно-письменные принадлежности, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, мебель) предоставляются документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания детей

88. Спальные помещения объектов оборудуются индивидуальными стационарными кроватями.

В группах ясельного возраста (до трех лет) ДО и домах ребенка спальные помещения оборудуются манежами или стационарными кроватями, имеющими ограждения с четырех сторон, длиной 120 см, шириной 60 см с переменной высотой ложа от пола на уровне 30 см и 50 см и высотой ограждения от пола 95 см.

Для детей 3-6 (7) лет – длиной 140 см, шириной 60 см, высотой 30 см. Предусматривается возможность уменьшения высоты бокового ограждения не менее чем на 15 см.

89. Допускается организация дневного сна детей дошкольных групп (3-6 (7)) лет на стационарных двухъярусных кроватях, раскладных кроватях с твердым ложем или на трансформируемых (встроенных откидных, выдвигаемых, выкатных) кроватях.

При использовании раскладных или трансформируемых кроватей должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

90. Предусматривается наличие не менее трех комплектов постельного белья на 1 спальное место. Все постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяло) и постельное белье маркируются.

91. Купание детей ДО с круглосуточным пребыванием и в домах ребенка осуществляется по графику не реже одного раза в семь календарных дней с одновременной сменой постельного, нательного белья и полотенец.

92. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Не менее одного раза в год постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции.

93. Для хранения запасов белья, одежды и обуви, жесткого инвентаря предусматриваются складские помещения.

94. Постельные принадлежности, полотенца, предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки) для каждого ребенка выделяются индивидуально. Индивидуальные зубные щетки, мочалки хранятся в открытых ячейках.

95. Стирка белья должна осуществляться в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки централизованно в других прачечных.

96. В прачечной исключаются встречные потоки чистого и грязного белья.

Белье заболевших инфекционным заболеванием перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания на объектах

97. На объектах предусматривается пищеблок.

98. На пищеблоке объектов не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с организацией питания детей.

99. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

100. На пищеблоке объектов предусматривается последовательность технологических процессов, исключаются встречные потоки сырой и готовой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

101. На объектах составляется перспективное сезонное (лето - осень, зима-весна) двухнедельное меню, утвержденное руководителем объекта.

При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

102. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях допускается

замена пищевой продукции согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

103. Ежедневно составляется и вывешивается меню-раскладка, в которой указывают число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции готовых блюд в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов (в весе «брутто») по каждому блюду.

104. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

105. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня.

106. Масса порции блюд предусматривается согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

107. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в семь календарных дней.

108. Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки и кисель). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, соки, кисель и другие) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, компот и кисель). Дополнительно в качестве второго ужина, включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

109. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часа.

110. Нормы питания предусмотрены в постановлении Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

111. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся



пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке объектов.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции должны соответствовать срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

112. В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) витамином «С».

113. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C, перед их реализацией, в кисели раствор витамина «С» вводят при его охлаждении до температуры от +30 до +35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию витамином «С» проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесением данных в журнал «С-витаминизации» согласно форме 2 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

114. На объектах не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и кефир;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье и другие)

в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуни;

сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

- 2) использование:
- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 - яиц и мяса водоплавающих птиц;
 - молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
 - субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
 - мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
 - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
 - продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
 - генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
 - нейодированной соли и небогатенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

115. Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры.

116. На пищеблоке объектов медицинским работником организации или ответственным лицом ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий согласно форме 3 приложения 8 к настоящим Санитарным правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

117. Ежедневно на пищеблоке объектов повар оставляет суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Суточную пробу хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно.

Глава 8. Требования к производственному контролю, условиям труда и бытовому обслуживанию персонала

118. На объектах организуется и проводится производственный контроль в соответствии с требованиями документов нормирования.

119. На объектах создаются условия для соблюдения правил личной гигиены.

Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, со средствами для мытья и сушки рук.

120. На объектах обслуживающий персонал (помощники воспитателей, технический персонал), работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой не менее двух комплектов (костюм или халат, косынки, колпак, фартук), сменной обувью.

121. Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

122. Работники пищеблока соблюдают следующие правила личной гигиены:

1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом;

2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;

3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы;

4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.

123. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, также контактировавшие с больными или носителями не допускаются к работе до проведения соответствующего медицинского обследования и заключения врача.

124. На объектах обслуживающий персонал и работники пищеблока проходят медицинский осмотр и гигиеническое обучение. На работу не принимаются лица без личной медицинской книжки и отметки о допуске к работе.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинскому обеспечению на объектах

125. На объектах обеспечивается медицинское обслуживание детей.

126. В ДО с неполным пребыванием детей медицинские помещения не предусматриваются.

127. Ежедневно в каждой возрастной группе проводится утренний осмотр детей.

128. Оснащение медицинских помещений принимается согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

129. Дети с хроническими формами заболеваний, с факторами риска, а также выявленные в ходе профилактических медицинских осмотров и (или) перенесшие отдельные острые заболевания, подлежат диспансерному учету и наблюдению, согласно составленному плану оздоровления.

130. Медицинский персонал проводит лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, а также составляет комплексный план оздоровительных мероприятий, направленный на снижение заболеваемости и укрепление здоровья детей.

131. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с требованиями документов нормирования.

132. Медицинские работники и администрация объектов:

1) ежеквартально проводят анализ заболеваемости с последующей корректировкой планов оздоровления;

2) ежегодно планируют мероприятия по сохранению и укреплению здоровья детей, снижению среди них заболеваемости и проводят мероприятия по оздоровлению детей;

3) организуют и осуществляют своевременность диспансеризации детей, имеющих хронические заболевания;

4) по результатам углубленного медицинского осмотра определяют группы динамического наблюдения (группы здоровья), уровень физического развития, медицинские группы для занятий физкультурой;

5) проводят лечебно-оздоровительную работу (в том числе динамическое наблюдение за состоянием здоровья детей, проведение закаливания, оздоровления и другое);

6) ведут статистический учет заболеваемости детей;

7) проводят учет за своевременным прохождением сотрудниками объектов профилактических медицинских осмотров и ежедневный контроль здоровья работников пищеблока с регистрацией данных в журнале результатов осмотра работников пищеблока, согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам;

8) ежегодно и по запросу представляют в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на соответствующей территории информацию по заболеваемости, проведению профилактических медицинских осмотров, распределению детей по состоянию здоровья (группы здоровья), группам физического развития, диспансерного наблюдения и проведенному оздоровлению;

9) ежедневно проводят осмотр за содержанием пищеблока, условиями и сроками хранения пищевых продуктов, технологией приготовления пищи, качеством готовой пищи.

В ДО с полным, круглосуточным пребыванием детей и домах ребенка подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции, согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

133. Дети, поступающие в ДО, проходят медицинский осмотр и представляют справки о состоянии здоровья.

134. Дети, отсутствующие три и более дней принимаются в ДО при наличии справки врача о состоянии здоровья.

135. В медицинских кабинетах проводят санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря дезинфицирующими средствами, согласно инструкции производителя.

136. При регистрации среди детей или персонала инфекционных заболеваний, а также с профилактической целью руководством объектов, его персоналом и медицинскими работниками проводятся санитарно-противоэпидемические и санитарно-профилактические мероприятия.

137. На объектах ведется медицинская документация в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию ДО вместимостью до трех групп

138. Допускается функционирование ДО вместимостью до трех групп с минимальным набором помещений.

При отсутствии возможности выделения дополнительных площадей допускается:

1) совмещение в одном помещении игровой и спальни из расчета не менее 3,0 м² на 1 ребенка, при этом в спальняной зоне устанавливаются трансформируемые (встроенные откидные, выдвижные, выкатные) кровати;

2) организация общей раздевальной, оборудованной индивидуальными шкафчиками для одежды и обуви, скамейками;

3) организация питания в группах без оборудования буфетных-раздаточных или в общей столовой по графику;

4) организация централизованной моечной для столовой посуды и приборов вне группы;

5) в туалетных установить 1 унитаз и 1 раковину на 10 детей;

6) одна туалетная в ДО с расчетным количеством не более 30 детей;

7) сокращение набора помещений пищеблока и технологического оборудования, при условии обеспечения безопасности готовой продукции:

приготовление пищи допускается на площадях помещений не менее 21 м² при соблюдении зонирования (раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды);

кладовая с выделением зон для хранения овощей и сыпучих продуктов; помещение (отведенное место) для персонала;

для мытья сырой продукции и рук персонала устанавливаются отдельные мойки, для мытья кухонной посуды – одна мойка объемом, достаточным для полного погружения используемой посуды;

в ДО вместимостью до трех групп размещаемых, на первых двух этажах многоквартирного жилого дома с расчетным количеством не более 30 детей приготовление пищи допускается на площадях помещений не менее 12 м² при соблюдении зонирования (раздаточная, для обработки сырой продукции, готовой продукции, для мытья кухонной посуды). При отсутствии кладовых для продуктов питания закуп осуществляется не более чем на неделю;

уменьшение площади помещений для приготовления пищи не более чем на 10%;

8) для хранения запасов белья складские помещения или отведенное место со шкафами;

9) использование для организации прогулок игровых площадок с ограждением на придомовой территории (допускается организация прогулок по графику);

10) устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года, с обеспечением безопасности их конструкции (сборки, установки) для детей.

139. При отсутствии медицинского работника допускается осуществлять медицинское обеспечение территориальной организацией первичной медико - санитарной помощи.

При этом предусматривается:

1) оборудование медицинского кабинета площадью не менее 6 м²;

2) в ДО вместимостью до трех групп, размещенных на первых двух этажах многоквартирного жилого дома с расчетным количеством не более 30 детей – выделение отдельного рабочего места для медицинского работника.

Оснащение проводится согласно оказываемых медицинских услуг.

Приложение 1
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Лабораторно-инструментальные исследования

Таблица

п/п	Места отбора	Лабораторные исследования, количество (единиц)	Периодичность исследований
1	2	3	4
1.1	пищевые	пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы готовых блюд на микробиологические исследования	в порядке текущего надзора
		пробы воды на микробиологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		блюда на калорийность	в порядке текущего надзора
		качество термической обработки	в порядке текущего надзора
		смывы с внешней среды	в порядке текущего надзора
		определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	в порядке текущего надзора
		вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора (один раз в год)
		обследование персонала на бактериологическое носительство	по эпидемиологическим показаниям
1.2	игрушки, столы, стулья, постельное белье, полотенце	смывы на паразитологические исследования	в порядке текущего надзора
1.3	раздевальные, игровые, спальни, музыкальные (спортивные) залы, медицинские помещения, изолятор	температура, относительная влажность воздуха	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора (один раз в год в период отопительного сезона)

п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Периодичность исследований
1	2	3	4
1.4	пищеблок	исследование эффективности вентиляции, шум	в порядке текущего надзора (один раз в год)
1.5.	водоразборные краны - ввод и вывод в здании, на пищеблоке (при расположении в отдельном блоке)	вода из водопроводной системы (бактериологические и санитарно-химические исследования)	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта; текущего надзора
1.6	колодцы, скважины, каптажи, родники, водоразборные краны	вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта, в порядке текущего надзора
1.7	объекты с использованием воды, расфасованной в емкости	вода питьевая, расфасованная в емкости (исключая бутилированную воду) на бактериологические и санитарно-химические исследования	в порядке текущего надзора
1.8	закрытые плавательные бассейны и ванны	пробы воды на бактериологические, санитарно-химические, паразитологические исследования	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.9	компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	напряженность ЭМП, электростатического поля на рабочих местах, уровень концентрации аэроионов и коэффициента униполярности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии) объекта в порядке текущего надзора
1.10	игровые помещения, учебные кабинеты, музыкальный (спортивный) зал, медицинские помещения	уровень искусственной освещенности	при выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии (несоответствии)
1.11	помещения с печным или автономным, неэлектрическим отоплением, медицинские помещения	исследование воздушной среды	в порядке текущего надзора
1.12	песочницы на игровых площадках	исследования почвы на санитарно-микробиологические исследования и паразитологические на	в порядке текущего надзора в период с мая по сентябрь

п/п	Объекты	Лабораторные исследования	Периодичность исследований
1	2	3	4
1.12		содержание гельминтов	
1.13	игровые, спальни, учебные кабинеты	соответствие размеров мебели росту и возрасту детей	в порядке текущего надзора один раз в год
1.14	организации образования, осуществляющие закуп товаров детского ассортимента	товары детского ассортимента (одежда, обувь, игрушки, косметические средства, канцелярские товары, посуда, средства гигиены и др.)	один раз год

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Возрастные групповые помещения ДО и их площади

Таблица

раздевальная	из расчета не менее $0,7 \text{ м}^2$ на 1 ребенка
игровая	из расчета для ясельных и дошкольных групп не менее $2,0 \text{ м}^2$ на 1 ребенка
буфетная-раздаточная	не менее $3,8 \text{ м}^2$
спальня	из расчета для ясельных и дошкольных групп не менее $1,8 \text{ м}^2$ на 1 ребенка
туалетная	не менее 16 м^2



Приложение 3
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Количество и размер санитарных приборов

Таблица

Помещение	Умывальники		Унитазы		Слив (видуш)	Водоразб орный кран	Ванна с комбин ирован ным смесите лем	Поддон душевой с сеткой на гибком шланге	Мойка двухкаме рная со смесителе м
	Детски е с туалет ным краном	Для взросл ых со смесите лем	Детс кие	Для взрос лых					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
буфетная- раздаточна я	-	-	-	-	-	-	-	-	1
туалетная группы детей до 3 лет	3	1	3	-	-	-	-	1 глубокий	-
туалетная группы детей 3-6 (7) лет	3	-	3	-	-	-	-	1 мелкий	-
душевая при физкульту рном зале	-	-	-	-	-	-	-	2	-
медицинск ий кабинет	-	1	-	-	-	-	-	-	-
процедурн ый кабинет	-	1	-	-	-	-	-	-	-
изолятор	1	-	-	-	-	-	-	-	-
туалет изолятора	-	1	1	-	1	-	-	1	-
туалет персонала	-	1	-	1	-	-	-	-	-
комната личной гигиены женщин	-	1	-	биде	-	-	-	-	-

Помещение	Умывальники		Унитазы		Слив (видуар) со смесителем	Водоразборный кран	Ванна с комбинированным смесителем	Поддон душевой с сеткой на гибком шланге	Мойка двухкамерная со смесителем
	Детские с туалетным краном	Для взрослых со смесителем	Детские	Для взрослых					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
душевая персонала	-	-	-	-		-	-	1	-

Примечание: в туалетных ДО вместимостью до трех групп предусматривается 1 унитаз и 1 раковина на 10 воспитанников.

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Наполняемость групп дошкольных организаций

Таблица 1

	Группы	Возраст	Количество детей
1	2	3	4
1	Ясельный возраст:		
	группа раннего возраста	от одного года до двух лет	Не более 10
	первая младшая группа	от двух до трех лет	не более 20
	при наличии в группе детей двух возрастов	от одного года до трех лет	не более 15
2	Дошкольный возраст:		
	вторая младшая группа:	от трех до четырех лет	не более 25
	средняя группа:	от четырех до пяти лет	не более 25
	старшая группа	от пяти до шести лет	не более 25
	предшкольная группа	от шести до семи лет	не более 25
	при наличии в группе детей любых трех возрастов	от трех до семи лет	не более 20
	при наличии в группе детей любых двух возрастов	от трех до семи лет	не более 20

**Наполняемость
детских групп коррекционного типа**

Таблица 2

Вид нарушений развития детей	Ранний возраст (до трех лет)	дошкольный возраст (старше трех лет)
1	2	3
Для детей с тяжелыми нарушениями речи	10	12
Для детей с фонетико-фонематическим недоразвитием произношения отдельных звуков	10	12
Для глухих детей	8	8
Для слабослышащих детей	10	12
Для слепых детей	10	10
Для слабовидящих детей, для детей с косоглазием и амблиопией	10	15
Для детей с нарушением опорно-двигательного аппарата	10	12
Для детей с нарушением интеллекта (умственной отсталостью)	6	10
Для детей с задержкой психического развития	6	10
Для детей с глубокой умственной отсталостью	6	10
		8
Для детей с туберкулезной интоксикацией	10	15
Для детей со сложными дефектами (2 и более дефектов)	6	6
Для детей с иными отклонениями в развитии	10	15

Приложение 5
к Санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Маркировка и размеры мебели ДО

Таблица 1

Группа мебели	Группа роста детей в см	Высота стола в см	Высота сиденья стула в см
1	3	4	5
А	До 80	34	17
Б	80 – 90	35	20
В	90 – 100	43	24
Г	100 – 115	48	28
Д	115 – 130	54	32
Ж	Выше 130	60	36

Маркировка и размеры мебели домов ребенка

Таблица 2

Группа мебели	Группа роста детей, см	Высота стола, см	Высота сиденья стула, см	Возраст детей по ростовым группам
1	3	4	5	6
А	до 80	34	17	7 мес. – 1 г. 8 мес.
Б	80– 90	38	20	1 г. 6 мес – 2 г. 8 мес
В	90 – 100	43	24	2 года

Приложение 6
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Таблица замены продуктов

Таблица

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0
3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	2	3	4	5
6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
8	Фрукты	100,0	сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
дыня	200,0			

Приложение 7
к Санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Масса порции в граммах в зависимости от возраста детей

Таблица

	Вес (г)		
	1 года -3 лет	3 лет-5 лет	5 лет-7 лет
1	2	3	4
Завтрак	350 - 450	400 - 500	500 - 550
Обед	400 - 550	550 - 600	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 300	300 - 400
Ужин	350 - 400	400 - 500	450 - 600

Приложение 8
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал «С-витаминизации»

Форма 2

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина «С» в одной порции	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Форма 3

Дата, время, изготовлен ия блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются наименования готовой продукции, не допущенных к реализации






Приложение 9
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Оснащение медицинских помещений

Таблица

№	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
1	Письменный стол	1
2	Стулья	2-6
3	Кушетка	1
4	Шкаф канцелярский	1-3
5	Шкаф медицинский	1
6	Ширма	1
7	Медицинский столик со стеклянной крышкой	1-2
8	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
9	Тонومتر	1-2
10	Фонендоскоп	1-2
11	Бактерицидная лампа	1-2
12	Весы медицинские	1
13	Ростомер	1
14	Термоконтэйнер для транспортировки вакцин	1-2
15	Настольная лампа	1
16	Термометры медицинские	20-50
17	Ножницы	2
18	Умывальная раковина	1
19	Ведро с педальной крышкой	1
20	Емкость для уничтожения остатков вакцин	2
21	Халаты медицинские	2
22	Колпаки	2
23	Простыни одноразовые	постоянно в наличии
24	Полотенца одноразовые	постоянно в наличии
25	Халаты темные для уборки	1
26	Маски одноразовые	10-30
27	Уборочный инвентарь: ведра, швабра, ветоши, емкости для хранения ветошей, перчатки	расчет от набора помещений
28	Канцтовары (журналы, тетради, клей, ручки, дырокол, степлер, корректор, папки и т.д.)	по мере необходимости
29	Бике маленький	1 штук.
30	Бике большой	1 штук.

№	Наименование медицинского оборудования и инструментария	Количество
1	2	3
31	Жгут резиновый	4-6 штук.
32	Шприцы одноразовые с иглами: 2,0 5,0 10,0	10 штук; 10 штук; 5 штук.
33	Пинцет	1 штук.
34	Грелка резиновая	1-2 штук.
35	Пузырь для льда	1-2 штук.
36	Лоток почкообразный	5 штук.
37	Шпатель металлический	40 штук.
38	Шины для иммобилизации конечностей	5 штук.
39	Коврик	1 штук.
40	Сантиметровая лента	1 штук
41	Таблицы для определения остроты зрения	1 штук
42	Жидкое мыло с дозатором	постоянно в наличии

Приложение 10
к санитарным правилам
«Санитарно - эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

форма

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни																
			1 *	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	17 ... 30				

Примечание. *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Приложение 11
к санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к дошкольным
организациям и домам ребенка».

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ___ месяц _____ г.

Форма 4

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Норма* пищевой продукции в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), г на одного человека					Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Примечание: _____

Медицинская документация объектов

Медицинской документацией являются:

- 1) журнал учета инфекционных заболеваний;
- 2) журнал соматической заболеваемости;
- 3) журнал учета контактов с острыми инфекционными заболеваниями;
- 4) журнал учета карантина;
- 5) карта профилактических прививок;
- 6) журнал учета профилактических прививок;
- 7) журнал движения вакцин, других бактериальных препаратов;
- 8) журнал регистрации проб Манту;
- 9) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 10) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 11) журнал поствакцинальных осложнений;
- 12) журнал постоянных и длительных медицинских отводов;
- 13) журнал открытых флаконов и уничтожения остатков вакцин;
- 14) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 15) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 16) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 17) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 18) паспорт здоровья ребенка;
- 19) списки детей группы риска;
- 20) журнал учета флюороположительных лиц;
- 21) бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;
- 22) журнал результатов осмотра работников пищеблока;
- 23) папка с аннотациями вакцин;
- 24) приказы и инструкции;
- 25) ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции;
- 26) журнал учета диспансерных больных;
- 27) индивидуальные медицинские карты воспитанников;
- 28) контрольная карта диспансерного наблюдения;
- 29) журнал углубленных профилактических медицинских осмотров, акты специалистов;
- 30) журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий;
- 31) журнал «С» - витаминизации.