

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

Н А К А З

№ 172 від 19.06.96
м.Київ

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
24 липня 1996 р.
за № 378/1403

Про затвердження Державних санітарних правил розміщення,
улаштування та експлуатації оздоровчих закладів

Відповідно до Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів, що додаються (розроблені вперше).
2. Всім міністерствам та відомствам, керівникам державних, кооперативних, колективних та приватних підприємств, організацій та установ незалежно від відомчого підпорядкування та форм власності, а також посадовим особам та громадянам України, інвесторам, громадянам інших держав прийняти указані правила до керівництва та виконання.
3. Заступникам головного державного санітарного лікаря України, головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва і Севастополя, водного, залізничного, повітряного транспорту, водних басейнів, залізниць, Міністерства оборони України, Міністерства внутрішніх справ України, Державного комітету у справах охорони державного кордону України, Національної гвардії України, Служби безпеки України прийняти указані Правила до керівництва та виконання.
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Головний державний санітарний
лікар України,
перший заступник Міністра

В.Ф.Марієвський

Затверджено

наказом Міністерства охорони

здоров'я України від

19 червня 1996 року № 172

Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів

1. Загальні положення

1.1. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів обов'язкові для виконання проектними, будівельними та іншими організаціями, що займаються проектуванням, будівництвом, реконструкцією та експлуатацією оздоровчих закладів, а також органами, установами та закладами санітарно-епідеміологічної служби, що здійснюють контроль за дотриманням цих Правил.

1.2. Правила поширюються на всі діючі оздоровчі заклади, а також на ті, що проектуються, будуються та реконструюються, як для дорослих, так і змішані для дорослих та дітей (будинки відпочинку, пансіонати та комплекси цих закладів, туристичні бази, туристичні притулки, бази відпочинку та ін.) незалежно від форм власності та відомчої належності.

При будівництві, реконструкції, обладнанні та експлуатації закладів відпочинку або окремих підрозділів, які входять до їх складу, необхідно керуватися також вимогами чинних будівельних норм і правил та інших нормативно-технічних документів, що регулюють проектування, будівництво та благоустрій територій оздоровчих закладів.

1.3. Особи, винні у порушенні санітарних правил, несуть відповідальність відповідно до чинного законодавства України.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд за дотриманням цих Правил покладається на органи, установи і заклади системи державної санітарно-епідеміологічної служби України.

2. Вимоги до розміщення оздоровчих закладів

2.1. Розміщення нових і розширення існуючих оздоровчих закладів слід проводити відповідно до затверджених у встановленому порядку генеральних планів та проектів детального планування та забудови оздоровчих комплексів та зон відпочинку.

2.2. Планування та забудова зон відпочинку повинні забезпечувати створення комфортних умов для відпочиваючих, а також здорові та безпечні умови для праці, побуту, відпочинку місцевого населення.

Границі зон відпочинку, функціональне зонування та планувальна організація їх територій повинні відповідати чинним містобудівним і гігієнічним нормам та вимогам до планування та забудови зон відпочинку (ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень", розділ 5; СанПіН "Планування та забудова населених місць", розділ 6).

2.3. У проектах планування і забудови зон відпочинку передбачаються заходи щодо охорони навколишнього природного середовища та раціонального використання природних ресурсів.

На території зон відпочинку забороняється будівництво нових, розширення та реконструкція існуючих виробничих та інших об'єктів, що не пов'язані з безпосереднім обслуговуванням відпочиваючих та населення, яке постійно проживає в даній місцевості. Наявні в межах зон відпочинку промислові підприємства та інші об'єкти, які є джерелами шкідливого впливу на навколишнє природне середовище і перешкоджають розвитку зон відпочинку, підлягають виносу за межі зон відпочинку або зміні їх виробничого профілю.

2.4. Вибір території для зон відпочинку слід здійснювати на основі розробки техніко-економічного обґрунтування (ТЕО) або техніко-економічних розрахунків (ТЕР), комплексної оцінки природних ресурсів з урахуванням санітарно-гігієнічних та епідеміологічних вимог до чистоти ґрунту, рівня стояння ґрунтових вод, відводу стоку атмосферних опадів, наявності доброякісних джерел водопостачання.

При виборі та відведенні земельних ділянок, окрім цих правил, необхідно керуватись вимогами чинних нормативних документів.

2.5. В рекреаційних зонах повинні створюватись комплекси курортно-рекреаційних закладів, які формуються близькими за профілем установами, об'єднаними на основі спільного архітектурно-просторового рішення та централізації медичного, культурно-побутового, господарського, інженерного та енергетичного обслуговування.

2.6. Вибір земельної ділянки для розташування закладів відпочинку, проекти прив'язки типових проектів, індивідуальних та повторного застосування, а також проекти реконструкції та переобладнання (перепланування) будівель і приміщень вказаних закладів підлягають обов'язковому погодженню з органами, установами та закладами санепідслужби.

2.7. Для комплексів та окремих оздоровчих закладів, розташованих на берегах морів, річок, озер та інших водойм, придатних для купання, обладнуються пляжі відповідно до вимог ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень" (розділ 5) і ГОСТу 17.1.5.02-80 "Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов".

2.8. При виборі майданчиків для будівництва оздоровчих закладів слід виходити із можливості випереджаючого розвитку всіх інженерних систем, в першу чергу водопостачання, каналізації, теплопостачання, а також забезпечення високого рівня санітарної очистки (механізоване прибирання території, організоване видалення сміття, відходів і т.ін.).

При забудові рекреаційних територій оздоровчими закладами необхідно розглядати рішення щодо кооперування коштів для будівництва загальнокурортних інженерних мереж та споруд, а також інших споруд, необхідних для нормального функціонування закладів відпочинку.

2.9. Методи очистки, умови та місця скидання стічних вод встановлюються відповідно до рішень генпланів зон відпочинку з урахуванням вимог Санітарних правил і норм охорони поверхневих вод від забруднення (СанПін № 4630-88), охорони прибережних вод морів від забруднення в місцях водокористування населення (СанПін № 4631-88), планування та забудови населених місць.

2.10. Розміри земельних ділянок, що відводяться під будівництво закладів відпочинку та туризму, слід приймати відповідно до вимог ДБН 360-92* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень" (розділ 6).

2.11. На підставі розгляду поданої проектної документації та санітарного огляду земельної ділянки органи, установи та заклади державного санітарного нагляду дають протягом 15 днів висновок про можливість будівництва.

Строк дії погодження санепідслужби повинен відповідати тривалості проектування та будівництва закладів відпочинку, але не більше чотирьох років.

У разі виникнення суперечностей між закладами санепідслужби та підприємствами або організаціями, які зацікавлені у виділенні земельної ділянки, питання розглядається вищими органами санепідслужби, які повинні у двотижневий строк прийняти відповідне рішення.

3. Вимоги до планувальної організації території та конструктивних рішень будівель та споруд

3.1. Архітектурно-планувальна організація території та конструктивні рішення будівель, споруд та окремих приміщень закладів відпочинку повинні забезпечувати комфортні умови відпочиваючим, безпечні умови праці обслуговуючого персоналу, оптимальні санітарно-гігієнічні та протиепідемічні режими та умови на даній території.

3.2. Ділянки закладів відпочинку повинні мати такі зони: спальних приміщень, господарських та службових приміщень (приймально-адміністративні, складські, клуб, їдальня, медпункт з ізолятором), відпочинку, ігор та розваг (майданчик для ігор та фізкультурних вправ, майданчик для тихого відпочинку з альтанками, літня естрада).

На територію закладу відпочинку повинно бути передбачено не менше двох в'їздів, у т.ч. ізольований в'їзд у господарську зону та під'їзд до медпункту.

3.3. На території закладів відпочинку не допускається розташування будь-яких сторонніх закладів, житла, а також розташування будівель та споруд, що не пов'язані функціонально з обслуговуванням відпочиваючих.

У деяких випадках у господарській зоні допускається розміщення гуртожитку для обслуговуючого персоналу цього закладу.

3.4. Санітарні розриви між будівлями повинні бути:

- по фасаду між основними будівлями закладів відпочинку - не менше двох висот найвищої будівлі, між такими ж будівлями на сусідніх ділянках - не менше трикратної висоти найвищої будівлі;
- при наявності на сусідніх ділянках господарського двору розрив між спальними корпусами, їдальнею закладів відпочинку та господарськими будівлями повинен бути не менше 100 м;
- від спальних корпусів до відкритих кіномайданчиків, танцювальних майданчиків та спортивних споруд - не менше 50 м;
- від спальних корпусів до відкритих стоянок для зберігання автомобілів до 30 місць - 50 м, від 30 до 100 місць - 80 м, більше 100 місць - 100 м;
- від спальних корпусів до надвірних вбиралень - не менше 25 м і не більше 50 м;
- від спальних корпусів до їдальні - 50 м;
- від спальних корпусів до межі земельної ділянки закладу відпочинку, яка проходить уздовж вулиць зон відпочинку, - 30 м;
- від спальних корпусів до службово-побутових приміщень господарської зони не менше - 50 м.

3.5. Їдальня (клуб-їдальня) та інші господарські приміщення повинні бути розташовані по відношенню до спальних корпусів з підвітреної сторони з урахуванням рози вітрів.

3.6. Заклади для відпочинку сімей з дітьми в обов'язковому порядку обладнуються, з дотриманням норм інсоляції, ігровими майданчиками для дітей з розрахунку 5 м² на одну дитину з одночасним перебуванням 30% кількості дітей. Ігровий майданчик повинен бути розрахований на групу 25-30 дітей. Майданчик обладнується тіньовими навісами.

3.7. Територія оздоровчого закладу повинна бути упорядкована, озеленена. Площа зелених насаджень і газонів повинна становити не менше 60% загальної площі ділянки.

Ділянка закладу відпочинку, розташована в межі населеного пункту, повинна мати за периметром смугу зелених насаджень шириною не менше 15 м, що складається з дворядної посадки високостовбурних дерев та ряду кущів.

На територіях закладів відпочинку забороняється посадка колючих кущів та дерев, а також тих, що дають дрібне насіння, пух, отруйні плоди, листя і викликають у відпочиваючих та обслуговуючого персоналу алергію та інші захворювання. При проектуванні закладів відпочинку повинен розроблятися дендрологічний склад зелених насаджень, які рівномірно розподіляються на кожній функціональній зоні та забезпечують сприятливий мікроклімат.

3.8. До території закладу відпочинку повинні бути підведені зручні під'їзdnі шляхи з твердим покриттям. Тверді покриття повинні мати і внутрішні проїзди та пішохідні доріжки. Забороняється застосування для дорожніх покриттів дьогтьобетонних сумішей на автомобільних дорогах, які проходять у безпосередній близькості від зон відпочинку, на внутрішніх проїздах, автостоянках, пішохідних доріжках і т.ін.

При проведенні будівництва, реконструкції, ремонтних робіт автомобільних доріг, покриттів автостоянок, пішохідних доріжок забороняється використання агресивних та шкідливих для людини і навколишнього природного середовища матеріалів, а також матеріалів із вмістом природних радіонуклідів вище допустимих рівнів.

3.9. Склад та площі основних та допоміжних приміщень повинні визначатись завданням на проектування у відповідності з чинними будівельними нормами і правилами, а також іншими нормативними документами і забезпечувати комфортні умови для відпочиваючих, здорові та безпечні умови праці персоналу.

3.10. Не допускається розташування під вікнами спальних корпусів тарних, вантажних, експедиційних та інших приміщень, функціонування яких пов'язане з використанням автотранспорту.

3.11. У підвальних та цокольних поверхах спальних корпусів допускається розташування кладових господарського інвентаря, приміщень для зберігання чистої білизни, збору та сортування брудної білизни, для зберігання речей відпочиваючих, санітарно-побутових приміщень для персоналу (гардеробні, душові).

Не допускається розташування у підвальних та цокольних поверхах спальних корпусів: складів отруйних, сильнодіючих, легкозаймистих горючих матеріалів, матеріалів з сильним запахом; акумуляторних, майстерень, які створюють шум, вібрацію; джерел надвисокочастотного (НВЧ) випромінювання; їдалень, буфетів для персоналу.

3.12. Приміщення для вентиляційного обладнання, тепlopункти, охолоджувальні камери з машинними відділеннями, машинні відділення та шахти ліфтів, підйомників та інші приміщення, що є джерелами шуму та вібрації, не допускається розташовувати суміжно зі спальними приміщеннями, а також над і під ними.

3.13. При проектуванні, реконструкції та експлуатації виробничих приміщень, в яких розміщується обладнання, що генерує шум та вібрацію, повинні здійснюватись заходи щодо захисту працюючих від його шкідливого впливу:

- обладнання приміщень шумоізолюючими матеріалами;
- використання амортизуючих пристроїв при монтажі обладнання;
- виділення приміщень для короткочасного відпочинку персоналу, обладнаних засобами звукоізоляції та звукопоглинання.

3.14. Міжповерхові перекриття, перегородки, стики між ними та отвори для проходження інженерних комунікацій повинні забезпечити непроникність для гризунів та комах.

3.15. Забороняється зміна планування приміщень, передбаченого проектом, без згоди з місцевими органами, закладами та установами санепідслужби, а також використання приміщень не за прямим функціональним призначенням.

3.16. Кількість спальних кімнат різної місткості встановлюється завданням на проектування із забезпеченням для відпочиваючих максимальної комфортності проживання.

3.17. Спальні кімнати, призначені для відпочинку сімей з дітьми, необхідно розташовувати в окремих будівлях або ізольованих частинах будівель.

3.18. Кімнати для чистки та прасування одягу повинні бути обладнані раковинами, мийками, столами для прасування та вбудованими шафами.

3.19. Пральня повинна бути відокремлена від коридорів шлюзом, відгороджуючі конструкції пральної повинні бути водо- і паронепроникні.

3.20. У будівлях, що проектуються для районів із середньомісячною температурою липня +21 гр.С та вище, світлові прорізи приміщень з постійним перебуванням людей і приміщень, де за гігієнічними вимогами не допускається перегрів, при орієнтації у межах 130-310 гр. повинні бути обладнані сонцезахисними пристроями (штори, жалюзі і т.п.), кондиціонерами з центральною або місцевою системами подавання охолодженого повітря.

3.21. Орієнтація спальних кімнат за секторами горизонту повинна забезпечувати інсоляцію приміщень прямими сонячними променями протягом 2-3 годин.

3.22. Цілодобове затінення фасадів будівель і території закладів відпочинку не припускається. Піврічні тіні (з 22.09 по 22.03) за загальною площею не повинні перевищувати 10% вільних від забудови територій закладів.

3.23. У будівлях, що проектуються для III і IV кліматичних районів, повинно бути передбачено наскрізне або кутове провітрювання приміщень з постійним перебуванням людей.

3.24. У складі оздоровчих закладів відпочинку відповідно до завдання на проектування та залежно від місцевих умов допускається влаштовувати лікувально-профілактичні кабінети. Загальна площа кабінетів повинна становити: для закладів відпочинку до 500 місць - не менше 100 м², до 1000 місць - не менше 160 м², для комплексів відпочинку - не менше 0,15 м² на одне місце.

3.25. Площа палати ізолятора повинна бути не менше 7 м² на одне ліжко (при місткості оздоровчого закладу 250 ліжок). У кожній палаті потрібен окремий санвузол, обладнаний унітазом, умивальником та душем. Ізолятор повинен мати окремий вхід та бути обладнаний окремою вентиляцією.

3.26. При місткості закладу відпочинку до 500 ліжок слід передбачати в ізоляторі одну палату на 1 ліжко та одну на 2 ліжка; при місткості до 1000 місць - дві палати на 1 ліжко та дві на 2 ліжка.

Ізолятор у період роботи закладу повинен бути забезпечений твердим та м'яким інвентарем, посудом, мати достатню кількість медикаментів для надання термінової допомоги.

3.27. Склад та площа приміщень пралень, гаражів, майстерень, харчоблоку визначається завданням на проектування.

4. Вимоги до санітарно-технічного обладнання

4.1. Нові заклади відпочинку, що проектуються, будуються та реконструюються, повинні бути обладнані системами господарськопитного та гарячого водопостачання, каналізації, центральним опаленням та іншими інженерними комунікаціями.

Пасажирськими ліфтами обладнуються будівлі 4-поверхові та вище, сміттєпроводами - 5-поверхові та вище.

4.2. Оздоровчі заклади повинні бути забезпечені доброякісною питною водою відповідно до вимог державного стандарту. Норми добових витрат води на 1 місце при обладнанні усіх спальних приміщень душовими установками - 250 л, ваннами - 350 л, у т.ч. відповідно 20 та 30 л гарячої води.

4.3. Витрата води на механізований полив територій з удосконаленим покриттям становить 0,3-0,4 л/м², при ручному поливі витрата води 0,4-0,5 л/м². Витрата води на поливання зелених насаджень становить 3-4 л/м², газонів та квітників - 4-6 л/м².

4.4. В окремих випадках, з метою економії питної води, для змиву санітарно-технічного обладнання у туалетах допускається влаштування внутрішнього технічного водопроводу, з'єднання якого з господарсько-питним категорично заборонено.

4.5. Системи водоводів оздоровчих зон та окремих закладів повинні бути кільцевими або з закільцьованими вводами та забезпечувати безперервну подачу води; кільцеві мережі оздоровчого закладу повинні бути приєднані до зовнішньої мережі не менше як двома вводами.

4.6. При наявності на території оздоровчих закладів водонапірних башт, резервуарів та інших ємкісних споруд з насосними станціями повинні дотримуватись такі вимоги:

- ввід трубопроводів, що подають воду, повинен проводитись тільки у верхню частину будь-якої ємкісної споруди;

- витратні трубопроводи, що приєднуються до насосів або безпосередньо до водопровідної мережі, розміщуються тільки у нижній частині ємкості. При встановленні декількох ємкостей з пристроями єдиного витратного трубопроводу між ємкостями встановлюються відсікаючі засувки або вентилі, за допомогою яких можливе випорожнення ємкостей, проведення ремонтних, дезінфекційних та інших робіт;

- переливні трубопроводи повинні розміщуватись у верхній частині ємкості і служити для попередження переповнення ємкостей та водонапірних башт;

- грязьовий трубопровід з засувкою встановлюється в найнижчій частині резервуарів на відстані 30-50 см по вертикалі від витратного трубопроводу.

Скидання переливної та забрудненої води допускається в зливну каналізацію з розривом потоку або у відкриті канали з встановленням на кінці труби сітки та клапана.

4.7. Територія зони суворого режиму водонапірних башт, ємкостей запасу питної води з насосними повинна бути упорядкована, озеленена, освітлена та огорожена. Стік поверхневих вод відводиться водовідвідними канавами за межі зони суворого режиму.

4.8. У резервуарах водонапірних башт і в інших ємкостях, призначених для зберігання питної води, повинна бути забезпечена циркуляція води та її повна заміна у строк не більше ніж 2 доби.

4.9. Стіни, дно і перекриття резервуарів повинні бути водонепроникними. Металічні ємкості та водонапірні башти обов'язково термоіснуються.

4.10. З перекриттів резервуарів та ємкостей повинне бути забезпечене стікання атмосферних вод. У резервуарах обов'язково влаштовують пристрій для обміну повітря.

4.11. Для попередження повторного забруднення води слід вживати такі заходи:

- ізоляція та пломбування всіх люків, входів у сховища чистої води;
- виведення вентиляційних труб на висоту не менше 2 м над насипом;
- захист приймальних отворів вентиляційних труб густими вентиляційними сітками;
- обладнання гідравлічними засувками переливних пристроїв;
- обладнання резервуарів дистанційними вимірювачами рівня води (рівнемірами).

4.12. До паспорта оздоровчого закладу в обов'язковому порядку додається документація на водопровідні споруди, у складі якої повинні бути:

- схема водопровідних споруд і мереж, які проходять на території закладу, з нанесенням усіх сховищ питної води, камер перемикання, гідрантів оглядових колодязів, сухих колодязів, ділянок спорожнення водопровідної мережі та інше в масштабі 1:500;

- технологія промивки та дезинфекції водопроводу;

- документи, що підтверджують проведення промивки та дезинфекції, засвідчені підписами відповідальних осіб;

- акти про проведення планово-попереджувальних ремонтів.

4.13. У будівлях та приміщеннях закладів відпочинку, обладнаних внутрішнім господарсько-питним або технічним водопроводом, обов'язково влаштовують системи внутрішньої каналізації.

4.14. В основу прийняття рішень по проектуванню та будівництву каналізації закладів відпочинку, вибору схем каналізації, способів очистки та скидання стічних вод повинні бути покладені вимоги чинних будівельних норм і правил, а також інших нормативних документів, погоджених з Міністерством охорони здоров'я України.

4.15. Оптимальним рішенням скидання стічних вод є транспортування їх у централізовані системи каналізації, що забезпечує групи оздоровчих комплексів або населені пункти.

4.16. При неможливості підключення до централізованих мереж каналізації населених пунктів або кооперування систем каналізації оздоровчої зони в окремо розміщеному закладі дозволяється обладнання місцевих очисних споруд.

4.17. Обладнання місцевих очисних споруд для закладів відпочинку, розташованих в існуючих або перспективних оздоровчих зонах, зонах санітарної охорони курортів, забороняється.

4.18. Санітарно-захисні зони від споруд каналізаційних систем слід приймати:

- мінімальна санітарно-захисна зона каналізаційної насосної станції - 15 м;

- санітарні розриви від септиків місцевих очисних споруд до будівель складають 5 м, фільтрувальних колодязів - 8 м, фільтрувальних траншей і піщано-гравійних фільтрів - 25 м, полів підземної фільтрації потужністю менше 15 м³/добу - 15 м.

4.19. Усі механізми та майстерні, технічні засоби для експлуатації каналізаційної мережі та споруд повинні бути промаркіровані - "каналізація".

4.20. Каналізаційні зовнішні трубопроводи, запірна арматура повинні бути пофарбовані. Люки на оглядових колодязях повинні бути промаркіровані зверху червоною незмивною фарбою літерою "К".

4.21. Ємкість для відходів з ґрат каналізаційних насосних станцій повинна бути промаркірована, герметична, закрита щільною кришкою. У міру накопичення відходи дезинфікуються і вивозяться спецавтотранспортом.

4.22. У закладах відпочинку передбачаються дві системи внутрішньої каналізації:

- побутова - для відведення стічних вод від санітарно-технічних пристроїв;

- виробнича - для відведення виробничих стічних вод від їдальні.

4.23. Мережі виробничої та побутової систем каналізації повинні бути відокремленими.

4.24. Виробничі стічні води від їдальні слід піддавати локальній попередній обробці та очистці.

4.25. Санітарно-технічні пристрої та приймачі стічних вод, які приєднуються до побутової або виробничої каналізації, обладнуються засівками (сифонами), що розміщуються на випусках під пристроями.

4.26. Для групи умивальників (не більше 6 штук), встановлених в одному приміщенні, та від групи душових піддонів допускається встановлювати один загальний сифон з ревізією.

4.27. Для кожної виробничої мийки (мийної ванни їдальні) слід передбачати тільки окремий сифон для кожного відділу.

4.28. Приєднання двох умивальників, розташованих з двох сторін загальної стіни різних приміщень, до одного сифона забороняється.

4.29. У чоловічому відділенні вбиралень слід передбачати встановлення індивідуальних настінних пісуарів, у приміщеннях особистої гігієни жінки - гігієнічних душів.

4.30. Для відведення стічних вод з підлоги слід встановлювати трапи:

- в душових;
- на підлозі санвузлів у номерах або загальних вбиральнях;
- у виробничих приміщеннях;
- у приміщеннях особистої гігієни жінки.

Трапи встановлюються з нахилом підлоги до них з розрахунку 1 трап на 100 м² площі, не менше одного на приміщення.

У тамбурі туалету для персоналу слід передбачати окремий кран на рівні 0,5 м від підлоги, призначений для миття підлоги. Унітази та раковини для миття рук персоналу обладнуються педальними пусками та зливами.

4.31. У ванних кімнатах трапи дозволяється не обладнувати.

4.32. Прокладка внутрішніх каналізаційних мереж категорично забороняється:

- під стелею, в стінах і в підлозі спальних кімнат, медичних кабінетів, обідніх залів, бібліотек, виробничих приміщень, що вимагають особливого санітарного режиму;
- під стелею (відкрито та приховано) усіх приміщень їдалень, вестибюлів.

4.33. Прокладку трубопроводів виробничих стічних вод у їдальні, продовольчих складах, підсобних приміщеннях їдальні допускається розміщувати в коробах без встановлення ревізій.

4.34. Від мереж виробничої та побутової каналізацій їдальні допускається приєднання двох окремих випусків у один колодязь зовнішньої каналізації.

4.35. Встановлення оглядових колодязів на дитячих ігрових майданчиках, спортивних майданчиках забороняється.

4.36. Територія оздоровчого закладу обладнується системою дощової каналізації, яка повинна забезпечити очистку найзабрудненішої частини поверхневих вод.

4.37. Колектори системи дощової каналізації повинні бути запроектовані з урахуванням пропуску води при інтенсивності дощу 100 мм/годину. Основним показником потужності дощу є інтенсивність, яка змінюється від 0,25 мм/хв (мряка) до 100 мм/сек (злива). Коефіцієнт переводу із мм/хв в л/сек на 1 га дорівнює 166,7.

4.38. Для регулювання стоку дощових вод слід споруджувати резервуари чи загати на укріплених ярах. Можливе використання існуючих ставків, що не використовуються для господарського або побутового водокористування населення.

4.39. Очистка поверхневих вод здійснюється на спорудах механічної (грати, пісколовки, відстійники, фільтри) очистки.

Рівень очистки поверхневих вод має бути таким, щоб очищені поверхневі води використовувались для поливу територій та зелених насаджень.

4.40. Поверхневі води, що надходять з найзабрудненіших територій (комунальна зона, майданчик відстою автотранспорту, магістральні автошляхи, які проходять вздовж чи по зоні відпочинку тощо), повинні очищатися на локальних очисних спорудах.

4.41. Поверхневі води забороняється скидати у водоймища в межах рекреаційних зон, що використовуються для відпочинку населення.

4.42. Навколо споруд об'єднаної дощової централізованої каналізації треба створювати санітарно-захисну зону шириною 100 м.

4.43. Робота систем опалення та вентиляції повинна забезпечити оптимальний тепловий та повітряний режим у житловій та виробничій зонах: температура повітря +20-22 гр.С при вологості 30-45% та швидкості руху повітря 0,1-0,15 м/сек в опалювальний період року та +20-25 гр.С при вологості 30-60% і швидкості руху повітря 0,25 м/сек у теплий період року.

4.44. Один раз на рік, а при необхідності частіше, повинен проводитись профілактичний огляд, ремонт та випробування систем вакуумної пилоочистки з оформленням відповідного акта.

4.45. У їдальнях закладів відпочинку з метою створення комфортних умов для відпочиваючих та обслуговуючого персоналу повинні бути передбачені системи кондиціонування повітря в обідніх залах та у виробничих приміщеннях харчоблоку при значних тепловиділеннях, а також припливно-витяжна вентиляція в інших службових приміщеннях.

4.46. Об'єм повітря, що подається, повинен бути не менше 20 м³/годину, а для ефективнішого видалення теплових надлишків з варильного залу і приміщень мийної столового посуду слід передбачати збільшення площ (варильного залу) в 1,5-2 рази та збільшення висоти приміщень до 4 м.

Подавання повітря як у обідній зал, так і у виробничі приміщення повинно передбачатись із комфортними швидкостями.

4.47. Кратність обміну повітря в туалетах при розрахунковій температурі +22 гр.С повинна складати не менше 1,5-3 м3/годину, приміщеннях басейнів при температурі +30 гр.С не менше 50 м3/годину і за розрахунком, глядацьких залах місткістю до 800 місць та більше при температурі +20 гр.С за розрахунком, але не менше 20 м3/годину зовнішнього повітря на 1 глядача.

4.48. Всі спальні та підсобні приміщення, виробничі приміщення їдальні, адмінпобуткорпусу, загальні коридори та холи повинні мати природне освітлення. Допускається без природного освітлення, за згодою закладів санепідслужби, влаштовувати приміщення санвузлів, душових, кладових та інших допоміжних приміщень з короткочасним перебуванням людей.

Коефіцієнт природного освітлення (КПО) у приміщеннях культурно-масового та оздоровчого призначення, їдальнях повинен бути не менше 1%, у житлових кімнатах - не нижче 0,5%.

4.49. Штучне освітлення повинне відповідати призначенню приміщення, бути достатнім та безпечним, регулюватись, не осліплювати, а також не діяти несприятливо на людину та на внутрішнє середовище приміщення.

4.50. У приміщеннях з вологим режимом експлуатації і в санітарно-побутових приміщеннях на освітлювальних приладах повинна застосовуватись спеціальна захисна арматура (плафони та ін.), що забезпечує їх гідроізоляцію. Використання відкритих ламп розжарювання та люмінесцентних ламп не допускається.

4.51. Для загального освітлювання виробничих приміщень, їдалень слід використовувати світильники, що мають захисну арматуру у вибухобезпечному виконанні. Розміщення світильників над казанами, плитами і т.п. забороняється. В окремих цехах (кондитерських, м'ясо-рибних, холодних закусок, мийних столового посуду) необхідно встановлювати бактерицидні лампи.

4.52. Огляд і очистку освітлювальних приладів загального освітлення основних приміщень необхідно проводити не рідше одного разу на місяць, світильників загального освітлення сходів, вестибюлів, холів, підсобних приміщень - один раз у три місяці.

4.53. З метою підвищення освітленості забарвлення стін та перегородок, конструкцій і обладнання повинне бути світлих тонів.

5. Санітарно-гігієнічні вимоги до харчоблоку

5.1. Харчоблок (їдальня) оздоровчого закладу повинен включати приміщення обідніх залів, виробничі, складські, побутові та технічні.

При проектуванні комплексу оздоровчих закладів заготівельні цехи, складські, побутові приміщення, розраховані на весь комплекс, доцільно розміщувати при одній їдальні або на території господарської зони. Їдальні, які входять до такого комплексу, доцільно проектувати як такі, що працюють на напівфабрикатах.

5.2. До групи виробничих приміщень обідніх залів повинні входити власне обідні зали, вестибюль з гардеробом і санвузлами, умивальні, роздавальні, а також кімнати дітсестри, обслуговуючого персоналу.

До групи виробничих приміщень повинні входити приміщення первинної обробки продуктів (овочів, птиці, яєць), заготівельні м'яса, риби, овощів; цехи по приготуванню гарячих і холодних страв, кондитерських виробів, приміщення для нарізування хліба, буфетна, мийні столового та кухонного посуду.

До групи складських приміщень входять охолоджувальні камери, кладові сухих продуктів, овощів, хліба, кладові інвентаря, тари, приміщення для мийки тари.

При харчоблоці може бути передбачена тільки кладова продуктів добового запасу з 1-2 охолоджувальними камерами, а в господарській зоні - сховища і продовольчий склад з охолоджувальними камерами.

5.3. Планувальне рішення приміщень їдалень оздоровчих закладів та розміщення технологічного і холодильного обладнання повинні забезпечити зручний зв'язок між приміщеннями і передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, використаного і чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях.

5.4. У кожному виробничому цеху їдальні повинні бути раковини для миття рук з підведеною через змішувачі гарячою і холодною водою, обладнані пристроями для обполіскування рук дезінфекційним розчином.

Раковини повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.

5.5. Приміщення їдалень повинні утримуватись у чистоті, для чого після кожного прийому їжі необхідно проводити ретельне прибирання, миття підлоги, протирання меблів, підвіконня, миття і дезінфекцію раковин, унітазів тощо.

5.6. У м'ясному, птахогольовому, рибному, овочевому цехах підлогу належить мити в міру забруднення, але не рідше 3-х разів за робочий день гарячою водою з додаванням 1-2% розчину кальцинованої соди або інших миючих засобів, а в кінці робочого дня 1%-ним розчином хлорного вапна, стіни слід щоденно мити ганчіркою, змоченою в розчині кальцинованої соди.

5.7. Перед кожним новим заїздом відпочиваючих їдальня зачиняється на санітарний день з генеральним прибиранням, дезінфекцією, дератизацією приміщень.

5.8. Інвентар для прибирання залів, виробничих, складських та побутових приміщень повинен бути окремим; зберігати інвентар необхідно також окремо в закритих, спеціально виділених шафах або стінних нішах. Відра і ганчірки для миття підлоги, унітазів і раковин туалету повинні мати виразне сигнальне забарвлення і зберігатися безпосередньо при туалетах.

5.9. Обідні столи повинні мати гігієнічне покриття або накриватися скатертиною; допускається сервірувати стіл на індивідуальних серветках.

Зберігати миючі та дезінфікуючі засоби належить в промаркированому посуді в спеціально виділених місцях.

5.10. Для подрібнення сирих продуктів та продуктів, що пройшли теплову обробку, повинне використовуватися окреме механічне обладнання, а в універсальних машинах - змінні механізми.

5.11. Санітарна обробка технологічного обладнання повинна проводитись відповідно до інструкції по експлуатації кожного виду обладнання.

5.12. Інвентар, який використовується для виготовлення яєчної маси, по закінченні роботи ретельно промивають 0,5% розчином кальцинованої соди, дезінфікують 2% розчином хлорного вапна протягом 10 хв з наступним обполіскуванням у гарячій воді.

5.13. Розрубувальний стілець для м'яса повинен бути зроблений з твердих порід дерева і пофарбований зовні. По закінченні роботи його робочу поверхню зачищають ножем і посипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою. В міру зношування та виникнення глибоких тріщин та зарубок поверхню розрубувального стільця зачищають.

5.14. Обробні дошки повинні бути промаркировані згідно з видом продуктів, що на них обробляються:

СМ - сире м'ясо;

ВМ - варене м'ясо;

МГ - м'ясна гастрономія;

О - оселедці;

СР - сира риба;

ВР - варена риба;

З - зелень;

Х - хліб;

СО - сирі овочі;

ВО - варені овочі;

КО - квашені овочі;

РГ - рибна гастрономія.

Аналогічно повинні бути промаркіровані обробні ножі та виробничі столи.

Після кожної операції обробні дошки чистять ножем від залишків продуктів, миють гарячою водою з додаванням миючих засобів, ошпарюють кип'ятком і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.

5.15. Виробничий інвентар, у тому числі і виробничі столи, після миття миючими засобами і обполіскування обливають кип'ятком.

5.16. Обробний та інший дрібний інвентар мисться і зберігається безпосередньо у виробничих цехах (м'ясному, холодному та ін.). Великий за розміром інвентар допускається мити в мийних кухонного посуду.

5.17. Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, повинна відповідати не менше як трикратній кількості місць оздоровчого закладу.

У їдальнях забороняється використання емальованого посуду з пошкодженою емаллю, фаянсового посуду з тріщинами або з битими краями; алюмінієвий та дюралюмінієвий посуд може використовуватись тільки для короткочасного зберігання їжі.

5.18. Миття повинне проводитись тільки механічними миючими машинами і у виняткових випадках, до проведення реконструкції їдальні, допускається миття столового посуду ручним способом. Для миття столового посуду ручним способом їдальня повинна бути забезпечена трисекційними ваннами, для скляного посуду і столових приборів - двосекційними ваннами.

Для резервних цілей мийки столового посуду обов'язково обладнуються п'ятисекційними ваннами.

5.19. Миття столового посуду ручним способом проводиться у такому порядку:

- вилучення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою у спеціальні бачки для відходів;
- миття при температурі нижче 40 гр.С з додаванням миючих засобів;
- миття при температурі не нижче 40 гр.С з додаванням миючих засобів у кількості в два рази меншій, ніж у першій секції ванни;
- дезинфекція всього посуду 0,2% розчином хлорного вапна або хлораміну, або 0,1% розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче 50 гр.С протягом 10 хв;
- обполіскування посуду, який розміщується у металевих сітках з ручками, за допомогою гнучкого шлангу з душовою насадкою;
- просушування посуду проводиться на стелажах або ґратчастих полицях на ребрі.

5.20. Миття скляного посуду та столових приборів проводять у трисекційній ванні у такому порядку:

- миття при температурі не нижче 40 гр.С з додаванням миючих засобів;
- дезинфекція посуду здійснюється відповідно до пункту 5.19;
- обполіскування проточною водою з температурою не нижче 65 гр.С.

Вимиті столові прибори ошпарюють кип'ятком з наступним просушуванням у жаровій шафі.

5.21. Миття кухонного посуду проводять у двосекційних ваннах у такому порядку:

- вилучення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою, пригорілу їжу належить відмочити теплою водою з додаванням кальцинованої соди;
- миття трав'яними щітками або ганчірками у воді з температурою не нижче 40 гр.С з додаванням миючих засобів;
- обполіскування проточною водою з температурою не нижче 65 гр.С;
- просушування у перевернутому стані на ґратчастих полицях, стелажах.

5.22. Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше як 0,5-0,7 м від підлоги. Чисті столові прибори зберігають в залі у спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігання їх на підносах розсипом. Чистий столовий посуд зберігають в закритих шафах або на ґратах на ребрі.

5.23. Щітки, ганчірки для миття посуду та підносів після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають у спеціально виділеному місці.

5.24. У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентаря.

5.25. Транспортування харчових продуктів забезпечується спеціальним транспортом з маркіровкою "продукти". Кузови таких машин з середини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм і забезпечуються змінними стелажми.

При транспортуванні харчових продуктів власним транспортом він повинен бути обладнаний спеціальною тарою (скринями, ящиками для м'ясопродуктів).

5.26. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, повинен бути санітарний паспорт, виданий місцевими органами санітарно-епідеміологічної служби, строком не більше як на один рік.

5.27. Швидкопсувні продукти та кулінарні вироби перевозять у закритій маркірованій тарі холодильним або ізотермічним автотранспортом.

5.28. Харчові продукти, які надходять на склади їдалень оздоровчих закладів, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватися документами, які засвідчують їх якість, а також маркірованим ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) з вказівкою дати, часу виготовлення, а також кінцевого строку їх реалізації.

5.29. Особи, які супроводжують продукти у дорозі і виконують їх навантаження та розвантаження, повинні мати медичну книжку та санітарний одяг (халат, рукавиці).

5.30. Кожна партія яєць, яка надходить у їдальню, повинна мати паспорт якості:

- довідку ветнагляду про благополучність господарства щодо інфекційних хвороб птахів та сальмонельозів з вказівкою дати проведення бактеріологічного дослідження на сальмонели, а також умови реалізації продукції ("без обмеження" або "з обмеженням") з вказівкою режиму теплової обробки;
- товарно-транспортну накладну, в якій вказується номер і дата видачі якісного посвідчення і ветеринарної довідки, адреса постачальника, кінцевий строк реалізації продукції.

5.31. Забороняється приймати:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення;
- птицю і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств;
- качині та гусячі яйця;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками;
- крупи, борошно, фруктові та інші продукти, заражені коморними шкідниками;
- овочі і фрукти з ознаками гнилі;
- гриби свіжі червиві і м'яті;
- гриби солоні, мариновані, консервовані і сушені без наявного документа про якість;
- швидкопсувні продукти з закінченим строком реалізації або на межі його закінчення;
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

5.32. В їдальнях оздоровчих закладів слід дотримувати умов зберігання продуктів, що запобігають їх псуванню.

Прийняті на збереження продукти перекладають у чисту промаркіровану відповідно до виду продукта виробничу тару або зберігають у тарі постачальника (бочки, ящики, фляги, бідони та ін.).

5.33. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги. Продукти повинні зважуватися у тарі або на чистій клейонці, папері.

5.34. Холодильні камери для зберігання м'яса повинні бути обладнані стелажми з гігієнічним покриттям, а при необхідності - підвісними балками з гачками із нержавіючої сталі або лудженими.

Охолоджені м'ясні туші (напівтуші, четвєртинки) підвішують на гачках так, щоб вони не торкалися між собою, із стінами та підлогою приміщення. Допускається зберігати заморожене м'ясо на стелажах та підтоварниках. Субпродукти, птахів морожених або охолоджених і рибу морожену зберігають у ящиках, стелажах, підтоварниках або в тарі постачальника.

5.35. Сметану, сир в холодильній камері зберігають у тарі з кришкою. Забороняється залишати ложки, лопатки у тарі з сиром та сметаною, їх необхідно зберігати у спеціальному посуді і після користування промивати водою. Маркірувальний ярлик в обов'язковому порядку повинен зберігатися до повного використання продукції.

5.36. Масло вершкове у холодильній камері зберігають у заводській тарі або брусками, загорнутими у пергамент, у лотках; топлене масло - у флягах. Масло коров'яче, топлене та інші харчові жири забороняється зберігати разом з продуктами з сильним запахом.

5.37. Великі тверді сири в холодильній камері зберігають без тари на чистих стелажах. При складанні сирів між ними повинні бути прокладки із картону або фанери. Дрібні сири зберігаються у тарі на полицях або стелажах.

5.38. Ковбаси, окости в холодильній камері підвішують на гачках, сосиски зберігають у тарі постачальника або перекладають у спеціальні ящики або коробки.

5.39. Всі холодильні установки в їдальні повинні бути оснащені спиртовими або електричними термометрами для контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів. Термометри встановлюються на видному місці, віддаленому від дверей та випарників. Результати щоденного контролю температури записуються у спеціальний журнал. Контроль за додержанням температурного режиму зберігання харчових продуктів забезпечує адміністрація оздоровчого закладу та їдальні. Температурний режим для зберігання:

- м'яса і сирих м'ясопродуктів від 0 гр.С до - 17 гр.С;

- молока і молокопродуктів від +2 гр.С до + 6 гр.С.

5.40. Яйця в коробках зберігають на підтоварниках у сухих, прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів. Яєчний порошок зберігають у сухому приміщенні при температурі не вище +20 гр.С; меланж - у холодильній камері при температурі не вище +5 гр.С.

5.41. Крупи, борошно, макаронні вироби, цукор, сіль зберігають у тарі постачальника на підтоварниках або стелажах. Невелику кількість крупи або борошна зберігають у пристінних скринях із кришкою, висота наповненого в скриню борошна, крупи не повинна перевищувати 1 м. Скрині періодично промивають 1% розчином кальцієвеної соди і добре просушують.

5.42. Хліб зберігають у лотках на стелажах, полицях або в шафах. Для зберігання хліба повинна бути виділена окрема комора. Житній та пшеничний хліб зберігають окремо. Дверцята у шафах для хліба повинні мати отвори для вентиляції. При прибиранні шаф належить змитати з полиць крихти спеціальними щітками, не рідше 1 разу на тиждень ретельно протирати їх з використанням 1% розчину столового оцту.

5.43. Картоплю і коренеплоди зберігають у сухому і темному приміщенні, капусту на окремих стелажах; квашені та солоні огірки у бочках при температурі до +10 гр.С. Плоди, зелень зберігають у ящиках у прохолодному місці.

5.44. Для попередження захворювання ієрсиніозом необхідно дотримуватись правил зберігання овочів та захисту їх від мишовидних гризунів. Категорично забороняється зберігання готових овочевих страв і їх напівфабрикатів навіть у холодильниках. Неприпустиме приготування овочевих страв напередодні. Овочі, які ідуть для приготування овочевих страв, необхідно обчистити, обов'язково вилучити підгнилі, ретельно вимити і обдати кип'ятком. Якщо обчищені овочі зберігають у холодильнику, то перед подачею в їжу їх знову треба вимити і обдати кип'ятком. Регулярне проведення заходів по винищенню гризунів, створення непроникних перекриттів в їдальнях, овочесховищах, недопущення зволоження овочів та інших продуктів при їх зберіганні, дотримання правил технологічної обробки овочів, інших продуктів, недопущення зберігання виготовлених страв, у тому числі і в холодильниках, одночасна реалізація виготовлених овочевих страв дозволять запобігти захворюванням ієрсиніозами.

5.45. Питання про реалізацію продуктів з вичерпаним строком зберігання, які не відповідають вимогам нормативно-технічної документації по органолептичних та фізико-хімічних показниках, може бути вирішене тільки після відповідного висновку товарознавчої експертизи.

5.46. При виготовленні страв, кулінарних та кондитерських виробів необхідно суворо дотримувати потоковості виробничого процесу. Кількість страв і виробів, що готуються, повинна відповідати кількості місць в оздоровчому закладі.

Обробка сирих і готових продуктів повинна проводитись окремо в спеціально обладнаних цехах з використанням інвентаря з відповідним маркіруванням.

5.47. М'ясний фарш зберігається не більше 6 годин при температурі 2-6 гр.С. При відсутності холоду зберігати фарш категорично забороняється.

5.48. Виготовлення салатів та вінегрету в їдальнях оздоровчих закладів забороняється. Вказані страви можуть приготувати самі відпочиваючі із набору овочів, виставлених на обідніх столах.

5.49. Напівфабрикати із посіченого м'яса, м'яса птиці після обжарювання доводять до готовності в жаровій шафі при температурі 250-280 гр.С протягом 5-7 хв. Допускається смаження напівфабрикатів в жаровій шафі без попереднього обжарювання при температурі 250-270 гр.С протягом 20-25 хв.

Тривалість теплової обробки битків при приготуванні на пару повинна бути не менше 20 хв.

Органолептичними ознаками готовності м'ясних виробів є виділення безколірного соку у місці проколу та сірий колір на розрізі продукту, при цьому температура у центрі готових виробів повинна бути не нижче 85 гр.С для натуральних січених виробів і не нижче 90 гр.С для виробів з котлетної маси.

При повній готовності птиці стегова кістка на зломі не повинна бути червоного чи рожевого кольору.

5.50. Для виготовлення начинки для піріжків та млинців фарш із м'яса або ліверу, шаром не більше 3 см, смажать на листі з жиром, періодично помішуючи, при температурі 250 гр.С не більше 5-7 хв.

Готовий фарш належить негайно охолодити і зберігати в охолодженому стані. Залишати фарш на другий день забороняється.

5.51. Обробка яєць, які використовуються для виготовлення страв на виробництві, здійснюється у відведеному місці в спеціальних промаркірованих місткостях у такій послідовності: миття 1-2% розчином кальцінованої соди, 0,5% розчином хлораміну, після чого обполіскують холодною водою. Після промивки яйця викладають на лотки або інший чистий посуд. Заносити і зберігати у виробничих цехах необроблені яйця в касетах забороняється.

Яєчний порошок після просіювання, розведення водою та набухання протягом 30-40 хв. повинен одразу ж підлягати кулінарній обробці.

5.52. При виготовленні омлету суміш яєць або яєчного порошку з іншими компонентами виливають на змазаний жиром лист або порційну сковороду шаром 2,5-3,0 см і ставлять в жарову шафу з температурою 180-200 гр.С на 8-10 хв.; виготовлення омлету із меланжу забороняється.

5.53. В їдальнях оздоровчих закладів забороняється використання сиру із непастеризованого молока.

5.54. Щоб уникнути потемніння, обчищену картоплю зберігають у холодній воді не більше 3 годин. Очищені коренеплоди та інші овочі зберігають покритими вологою тканиною не більш 3 годин. При надходженні в їдальню сульфітованої картоплі або картоплі, обробленої в піні з використанням метилцелюлози, допускається її зберігання в холодильній камері відповідно 48 та 72 годин, а без холоду - 24 та 36 годин; перед використанням таку картоплю ретельно промивають холодною водою.

5.55. Охолодження киселів, компотів, молока, виготовлених в плитних казанах, належить проводити тільки в холодному цеху, малодоступному для сторонніх осіб.

5.56. При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75 гр.С, другі страви та гарніри не нижче 65 гр.С, холодні супи, напої - не вище 14 гр.С.

Готові перші та другі страви можуть знаходитись на мармиті або на гарячій плиті не більше 2-3 годин.

5.57. Забороняється залишати на другий день швидкопсувні продукти: супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре, м'ясо відварене, млинці з м'ясом та сиром, посічені вироби із м'яса птиці, риби, соуси, омлети, картопляне пюре, відварені макаронні вироби, молоко, напої, компоти, розфасовану сметану та інше.

5.58. В їдальнях не повинно бути мух, тарганів та гризунів. Для забезпечення цього мають проводитись такі заходи:

- своєчасне видалення харчових відходів із харчових приміщень їдалень;
- проведення ретельного прибирання приміщень;
- використання липкої стрічки;
- затягування відкритих вікон і дверних отворів в теплий період року сіткою або марлею;

- періодичне проведення дезінфекційних робіт.

5.59. Персонал їдалень зобов'язаний дотримувати такі правила особистої гігієни:

- залишати верхній одяг, головні убори, особистий одяг у роздягальні;
- перед початком роботи ретельно вимити руки з милом, мати коротко обстрижені нігті, одягати чистий санітарний одяг, підбирати волосся під ковпак або косинку або одягати спеціальну сітку для волосся;
- при відвідуванні туалету знімати санітарний одяг у спеціально відведеному місці, після відвідування ретельно вимити руки з милом та обробити дезінфекційним розчином.

Категорично забороняється при виготовленні страв, кулінарних і кондитерських виробів носити ювелірні прикраси, покривати нігті лаком, застібати одяг булавками, приймати їжу та палити цигарки на робочому місці.

При виникненні ознак простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноювання, порізів, опіків повідомляти адміністрацію їдальні оздоровчого закладу або медичний персонал медпункту.

5.60. Щоденно перед початком роботи медичний працівник оздоровчого закладу проводить огляд відкритих частин тіла на наявність гноячкових захворювань у персоналу їдалень. Особи з гноячковими захворюваннями шкіри, нагноюваними порізами, опіками, саднами, гострими респіраторними вірусними інфекціями до роботи не допускаються, результати огляду заносяться в журнал встановленої форми.

5.61. Слюсарі, електромонтери та інші робітники, зайняті ремонтними роботами у виробничих та складських приміщеннях, зобов'язані працювати в цехах їдальні у чистому санітарному одязі, проносити інвентар у спеціальних закритих ящиках, при проведенні робіт не допускається забруднення сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

5.62. Керівники оздоровчих закладів, а також їдалень зобов'язані забезпечити:

- необхідні умови по дотриманню санітарних правил і норм при обробці сировини та виготовленні страв і виробів з метою випуску продукції, безпечної для здоров'я людей;
- виготовлення і організацію споживання широкого асортименту високоякісної кулінарної та кондитерської продукції складного виготовлення за попереднім замовленням відпочиваючих;

- включення в обіднє меню дієтичних страв.

6. Санітарна очистка та благоустрій території оздоровчих закладів, утримання приміщень та інвентаря

6.1. Прибирання території оздоровчого закладу повинне проводитись кожного дня вранці за 1-2 години до виходу відпочиваючих і у міру забруднення території.

Регулярне прибирання повинне також проводитись на прилеглий до оздоровчого закладу території.

Сміття необхідно збирати в сміттєзбірники, категорично забороняється спалювати на території побутове сміття та листя. Заміну піску в пісочних ящиках слід проводити не рідше 1 разу на місяць. Один раз в заїзд необхідно перевіряти пісок на забруднення яйцями глистів.

6.2. Планово-регулярну очистку необхідно проводити згідно з договорами, укладеними організацією, яка проводить видалення відходів, та оздоровчими закладами відповідно до графіків за погодженням з закладами санепідслужби.

6.3. Окремі оздоровчі заклади або їх невеликі групи, розташовані на значній відстані від комунальних автотранспортних підприємств, можуть вивозити відходи власним спеціальним автотранспортом під контролем організацій комунального господарства та місцевих органів та установ санепідслужби.

6.4. Кожний рейс автомашини підлягає реєстрації на полігоні по складуванню побутових відходів з відповідною відміткою у дорожньому листі. При видаленні відходів методом самовивозу повинна застосовуватись талонна система.

6.5. На території оздоровчого закладу повинні бути виділені спеціальні майданчики для розміщення контейнерів із зручними під'їздами для транспорту. Майданчик повинен бути відкритий, з водонепроникним покриттям та обгороджений смугою із зелених насаджень.

6.6. Для визначення потрібної кількості сміттєзбірників слід виходити з середньодобової норми накопичення відходів та періодичності їх вивезення.

Для збирання твердих побутових відходів слід застосовувати тільки стандартні металеві контейнери з кришками, що щільно прилягають.

6.7. При тимчасовому зберіганні відходів на території оздоровчих закладів повинна бути виключена можливість їх загнивання і розкладу. Строк зберігання відходів в холодну пору року (при температурі +5 гр.С та нижче) не повинен перевищувати трьох діб, у теплу пору року (при температурі вище +5 гр.С) не більше одної доби (щоденний вивіз).

6.8. Майданчики для встановлення контейнерів повинні розміщуватись в господарській зоні на відстані від спальних корпусів, дитячих, спортивних майданчиків та місць відпочинку не менше, ніж 100 м. Розмір майданчиків повинен бути розрахований на встановлення необхідного числа контейнерів, але не більше 5.

6.9. Металеві збірники відходів в літній період необхідно промивати при "незмінній" системі не рідше одного разу на 10 днів, при "змінній" - після спорожнювання. Металеві контейнери, канали сміттєпроводів дезинфікувати хлорактивними речовинами та їх розчинами категорично забороняється.

Для дезинфекції каналів сміттєпроводів слід застосовувати розчини: лізолу (8-5%), креоліну (8-5%), нафталізолу (15-10%), час контакту не менше 1 години.

6.10. Харчові відходи збирають тільки в спеціально промаркіровану тару (відра, бачки з кришками), на тимчасове зберігання ставлять в охолоджувальні камери. Тимчасове зберігання харчових відходів до моменту їх вивезення не повинно перевищувати однієї доби. Застосовувати оцинковані місткості без фарбування забороняється.

6.11. Збірники, призначені для харчових відходів, використовувати в інших цілях забороняється. Слід щоденно ретельно промивати збірники водою із застосуванням миючих засобів та періодично піддавати їх дезинфекції 2% розчином кальцинованої соди та їдкого натру або розчином хлорного вапна з вмістом 2% активного хлору. Після дезинфекції збірники необхідно промити водою.

6.12. Збір харчових відходів проводиться тільки при наявності сталого збуту їх спеціалізованим відгодівельним господарствам. Видача відходів приватним особам забороняється.

Для транспортування відходів повинен використовуватися спеціально призначений для цієї мети транспорт.

6.13. Дворові вбиральні розміщуються на відстані не менше, ніж 100 м від спальних корпусів, дитячих та спортивних майданчиків і т.п.

Дворова вбиральня повинна мати надземну частину та вигріб. Надземні приміщення споруджуються із щільно підігнаних матеріалів. Вигріб повинен бути водонепроникним, об'єм його розраховують, виходячи з чисельності відпочиваючих. Глибина вигребу залежить від рівня ґрунтових вод, але не повинна бути більше 3 м. Не допускається наповнення вигребу нечистотами вище, ніж до 0,36 м від поверхні землі.

У каналізованих зонах відпочинку будівництво дворових вбиралень не допускається.

6.14. Дворові вбиральні необхідно влаштовувати з розрахунку: на території оздоровчого закладу 1 місце на 25 відпочиваючих (в кожній чоловічій вбиральні на 1 місце 1-2 пісуари); на територіях пляжів 1 місце на 75 відпочиваючих (відстань від громадських вбиралень до місця купання повинна бути не менше 50 м і не більше 200 м).

6.15. Територія навколо дворової вбиральні повинна бути забрукована з влаштуванням ухилів та лотків для відведення атмосферних вод від споруди. Навколо вбиральні висаджують зелені насадження у вигляді чагарників та газонів.

6.16. Вигріб слід очищати в міру його забруднення, але не рідше 1 разу в квартал.

6.17. Постійна витяжна вентиляція громадських вбиралень обов'язкова, вона повинна забезпечувати не менше п'ятикратного обміну повітря за годину.

6.18. Стіни та підлога у дворових вбиральнях повинні бути рівними, водонепроникними, покритими матеріалами, що легко миються. Допускається також покриття стін олійною фарбою та облицювання із мармурових крихт. На підлозі повинні влаштовуватися трапи для стікання рідини в каналізацію або вигріб.

6.19. На вікна в приміщеннях вбиралень у літню пору року повинна бути натягнута сітка від мух. У приміщеннях, де розміщені санітарні пристрої, повинні бути шланги для обмивання підлоги, стін.

6.20. У тамбурі приміщень вбиралень або поруч встановлюються раковини для миття рук. Вбиральні повинні бути забезпечені милом, електросушилками або паперовими рушниками, туалетним папером. У кабінах повинні бути гачки для верхнього одягу, урни або бачки для паперу.

6.21. Приміщення дворових вбиралень повинні утримуватись у чистоті. Прибирання їх слід проводити щоденно. Приміщення, коли прибирають, промиваються проточною водою з наступною дезінфекцією. Неканалізовані вбиральні та вигрібні ями дезінфікують розчинами, до складу яких входять: хлорне вапно (10%), гіпохлорит натрію (3-5%), лізол (5%), нафталізол (10%), креолін (5%) та ін. Забороняється застосовувати сухе хлорне вапно.

Надземна частина дворових вбиралень повинна бути непроникною для гризунів та комах.

6.22. На територіях оздоровчих закладів, в тому числі на пляжах, повинні бути виставлені в достатній кількості урни з відстанню між ними до 40 м. Очищення урн проводиться систематично у міру їх заповнення. Урни на пляжах виставляються не далі 10 м від урізу води із

розрахунку не менше однієї урни на 1600 м² території пляжу. Контейнери місткістю 0,75 м³ слід встановлювати із розрахунку 1 контейнер на 3500-4000 м² площі пляжу.

6.23. Щоденно після закриття територія пляжу і прилегла до неї берегова смуга повинні ретельно прибиратися. Пляж необхідно регулярно вирівнювати, а верхній шар піску перемішувати граблями. Не рідше одного разу на тиждень слід проводити механізоване підпушування піску з видаленням зібраних відходів. На морських пляжах для обмивання тіла повинні бути встановлені душові з прісною водою із забезпеченням організованого збору вод з наступним їх вивезенням на асенізаційні поля.

6.24. Всі приміщення, обладнання та меблі в оздоровчих закладах повинні триматись в чистоті. Вологе прибирання спальних та допоміжних (туалетів, душових та інших) приміщень повинно проводитись обслуговуючим персоналом щоденно маркірованим інвентарем.

Підлога та сантехпристрої в туалетах повинні митися гарячою водою з застосуванням миючих засобів і дезрозчинів, які виготовляються і зберігаються згідно з інструкціями по їх використанню.

У допоміжних приміщеннях спальних кімнат повинні бути встановлені урни для сміття та інших побутових покидьків.

6.25. М'який інвентар (матраци, подушки, ковдри) повинен мати змінні намотрацники, наволочки, підодіяльники, які підлягають заміні не рідше одного разу у 7 днів.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийняттям, видачею, сортуванням білизни, повинен бути забезпечений санітарним одягом, обов'язково проходити медичний огляд.

6.26. В оздоровчих закладах необхідно обладнати спеціальне приміщення для зберігання чистої білизни, чистих і знешкоджених постільних речей (матраци, подушки, ковдри) на стелажах або в шафах. Брудна білизна у спальних приміщеннях складається в спеціальні мішки (матер'яні або клейончаті). У цих мішках білизну доставляють в спеціально виділену кімнату, що має ізольований вихід, для сортування і збирання брудної білизни, звідки вона надходить в централізовану пральню. Після використання матер'яні мішки здаються в пральню, клейончаті мішки обробляються мильно-содовим розчином, а при наявності інфекції - одним із дезинфікуючих засобів.

Приміщення для брудної білизни після відправлення її в пральню необхідно дезинфікувати.

7. Підготовка, правила прийому до експлуатації та режим роботи оздоровчих закладів

7.1. Не пізніше, ніж за 20 днів до організованого заїзду відпочиваючих спеціальна комісія, що складається з представників органів та установ санепідслужби, органів державного пожежного, технічного, архітектурного нагляду в присутності відповідального представника (власника оздоровчого закладу, директора) і медичного працівника перевіряє готовність закладу до відкриття і складає відповідний акт.

Забезпечення державного санітарно-епідеміологічного нагляду проводиться санепідстанцією, на підлеглий території якої розташований оздоровчий заклад. При виявленні технічним інспектором праці порушень правил техніки безпеки до акта додається копія його зауважень.

Заїзд відпочиваючих без дозволу санітарно-епідеміологічної станції забороняється.

Перед заїздом чергової зміни відпочиваючих адміністрація оздоровчого закладу повинна отримати пролонгацію (згоду) в місцевій санепідстанції на продовження функціонування закладу.

7.2. При розміщенні спальних приміщень в будівлях, що не опалюються, заїзд відпочиваючих дозволяється при температурі зовнішнього повітря не нижче +15 гр.С протягом 5 днів (за даними багаторічних спостережень).

7.3. Забороняється розгортати додаткові місця в приміщеннях, що не призначені для відпочинку, та збільшувати кількість спальних місць вище встановленого завданням на проектування.

7.4. Перед початком оздоровчого сезону територія закладів відпочинку повинна бути повністю упорядкована, прибрана, проведений ремонт інвентаря та санітарно-технічного обладнання, санітарний огляд водопровідної мережі з наступним усуненням пошкоджень.

7.5. З метою забезпечення нормальної експлуатації водопровідної мережі повинен проводитись поточний ремонт споруд і мереж, який складається з таких основних елементів:

- огляд технічним персоналом всіх споруд, розвідних мереж для виявлення видимих витоків води, перевірка цілісності люків та кришок колодязів;
- профілактичний ремонт мережної арматури (підчekanення розтрубів, набивка сальників засувок або заміна засувок, підтягування болтів на фланцевих з'єднаннях, заміна ділянок водопровідної мережі, що вийшли з ладу та інше).

7.6. Перед початком оздоровчого сезону внутрішні поверхні запасних або регулюючих ємкостей, водопровідні мережі підлягають очистці, гідравлічному випробуванню, а потім промивці, дезинфекції та повторній промивці.

7.7. Попередня промивка проводиться ділянками або повністю (у випадку незначної довжини водопровідної мережі) до повного механічного освітлювання води (відсутність мутності, домішок).

Дезинфекція водопровідних споруд (свердловин, резервуарів, напірних баків, водопровідної мережі) проводиться за допомогою розчинів з концентрацією активного хлору 75-100 мг/л при контакті 5-6 годин. Можливе використання розчинів з меншою концентрацією активного хлору (40-50 мг/л), з тривалістю контакту 24 години.

Резервуари, напірні баки та інші ємкості малої місткості дезинфікуються об'ємним методом дезинфекції. Труби водопровідної мережі заповнюються розчином хлору або хлористого вапна з концентрацією від 75 до 100 мг/л активного хлору. Введення хлорного розчину в мережу проводиться до появи не менше 50% від заданої дози активного хлору в найбільш віддалених точках. З цього моменту подальшу подачу хлорного розчину припиняють і залишають заповнену розчином мережу не менше ніж на 6 годин. Після закінчення контакту воду зливають і промивають мережу чистою водопровідною водою.

Внутрішні поверхні запасних або регулюючих ємкостей після очистки фарбують фарбами або лаками, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України.

Після одержання лабораторних аналізів проб води, відібраних не менше ніж в 5-и точках (при незначному розгалуженні водопровідної мережі в 3-х точках) водопровідної мережі, що відповідають нормативам, допускається її експлуатація; при несприятливих результатах аналізу проводиться повторна промивка, а при необхідності дезинфекція мережі.

7.8. Очистка, промивка та дезинфекція сховищ чистої води проводиться тільки особами, які мають спеціальний дозвіл санепідстанції та пройшли медичний огляд, обстеження на бактеріоносійство, відповідним чином проінструктовані та забезпечені спеціальним одягом і взуттям. Спеціальний одяг (комбінезони, гумові чоботи, гумові рукавички) зберігають у спеціально призначених для цього місцях (шафи, скрині та ін.).

7.9. Перед початком оздоровчого сезону проводиться робота щодо очистки оглядових колодязів від бруду і сміття, побілка внутрішніх стін, фарбування арматури і частин трубопроводів олійними фарбами. Колодязі повинні періодично дезинфікуватися розчином хлорного вапна. Всі оглядові колодязі на розподільній мережі повинні утримуватись у сухому стані.

7.10. Перед початком оздоровчого сезону технічний персонал, що обслуговує водопровід, проходить навчання санітарному мінімуму в санітарно-епідеміологічних станціях.

7.11. Перед початком купального сезону проводиться відбір проб води акваторії пляжів на 1 км вище по течії від зони купання на річках і 0,1-1 км по обидві сторони від неї на морях і водосховищах, а також в межах зони купання.

У період купального сезону відбір проб води проводиться не менше ніж у двох точках, вибраних відповідно до характеру, протяжності та інтенсивності використання зон купання.

7.12. Частота відбору проб встановлюється в кожному конкретному випадку органами та установами санітарно-епідеміологічної служби, але не менше двох разів за усіма санітарно-хімічними і мікробіологічними показниками до початку купального сезону та не менше двох разів на місяць в період купального сезону. 7.13. Регламентовані рівні фізико-хімічних і мікробіологічних показників якості вод морів, водосховищ, рік повинні забезпечувати безпечність рекреаційного, лікувально-оздоровчого і господарсько-питного водокористування (в т.ч. після опріснення).

7.14. Склад і властивості води в районі рекреаційного водокористування повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1 (за фізико-хімічними показниками) і 2 (за санітарно-мікробіологічними показниками).

7.15. У порядку поточного контролю визначають основні мікробіологічні показники епідемічної безпеки води - лактозопозитивні кишкові палички (ЛКП), коліфаги (показники вірусного забруднення).

7.16. Додаткові дослідження води і донних відкладень на наявність збудників інфекційних захворювань (черевного тифу, паратифів, дизентерії та інших патогенних мікроорганізмів, що циркулюють у даній місцевості) проводять при повторних обстеженнях районів водокористування з перевищенням граничних рівнів забруднення за основними мікробіологічними показниками, а також з урахуванням епідситуації. При відсутності у воді збудників інфекційних захворювань органи та установи санепідслужби в кожному конкретному випадку можуть дозволити рекреаційне водокористування у даній частині моря за умови, що в період максимальних денних рекреаційних навантажень індекс ЛКП не перевищує 25000; індекс коліфага - 500, для річок і водоймищ індекс ЛКП не більше 5000, індекс коліфага не більше 100.

Таблиця № 1

Вимоги до складу і якості води в місцях водокористування населення

|Показники | Вимоги та норми показників складу і якості води |

складу і	
якості води	
-----	-----
Плаваючі	Відсутність незвичних для води плаваючих речовин
домішки	на поверхневому та верхньому шарі води
-----	-----
Запах	Інтенсивність незвичних для води запахів не
	повинна перевищувати порогу сприйняття (2 бали)
-----	-----
Прозорість	Не менше 30 см по шрифту Снеллена
-----	-----
Забарвлення	Не допускається у стовбчику води 10 см
-----	-----
рН	6,5-8,5 (не повинна коливатись +-1 значення фону)
-----	-----
Розчинний	Не менше 4,0 мг/л
кисень	

БПК ₅	Не більше 3,0 мг/л О ₂
Хімічні речовини (за винятком со-льового складу морської води)	Вміст не повинен перевищувати ГДК та ОДР, затв. МОЗ України для водоймищ господарсько-питного та культурно-побутового водокористування

Таблиця № 2

Вимоги до якості води за санітарно-мікробіологічними показниками в районах водокористування населення

Показники	Число мікроорганізмів в 1 дм ³ води (індекс)
	не повинно перевищувати
Купання	Місця водозабору

		для водолікування	для опріснювальних
		установок	

Збудники інфекції-	Не повинні виявлятися		
йних захворювань			

Лактозопозитивні			
кишечні палички	5000	100	1000
- ЛКП			

Коліфаги	100	--	--
(фаги ешерихій)			

7.17. При проведенні аналізу води за епідпоказаннями на наявність парабактеріальних вібріонів їх кількість в 1 дм³ води в місцях рекреації не повинна перевищувати 1000, в місцях водозаборів 500.

7.18. Для оцінки небезпеки виникнення захворювань шкіри, слизових оболонок додатково визначають лецитиназопозитивні стафілококи, кількість яких в 1 дм³ води не повинна перевищувати 100.

7.19. Для уточнення характеру і виявлення джерела мікробного забруднення води визначають ешеріхії та ентерококи, кількість яких в 1 дм³ води не повинна перевищувати 1000.

7.20. Режим роботи оздоровчого закладу передбачає:

- встановлення правил розпорядку функціонування оздоровчого закладу з визначенням часу, дозволеного для гучномовного зв'язку, проведення видовищних міроприємств тощо;
- заборону проведення ремонтних і будівельних робіт в період функціонування оздоровчого закладу;
- заборону тримання на території оздоровчого закладу та в безпосередній близькості до нього великої рогатої худоби, свиней та ін.;
- заборону завезення і тримання відпочиваючими на території собак, котів та інших тварин;
- присутність вартових собак допускається за умови їх спеціального утримання в денний період в господарській зоні і наявності профілактичних щеплень;
- в місцях, призначених для купання, категорично забороняється прати білизну, мити автотранспорт, купати тварин.

7.21. Адміністрація з обов'язковою участю медичного працівника зобов'язана щоденно обходити всі приміщення оздоровчого закладу з метою виявлення недоліків в їх експлуатації і санітарному утриманні та вживати своєчасні заходи щодо їх усунення. У разі виявлення хворих адміністрація повинна негайно відправити їх в медичний ізолятор і довести до відома місцевої санепідстанції.

7.22. Медичний працівник в обов'язковому порядку:

- проводить щоденний амбулаторний прийом щодо надання медичної допомоги відпочиваючим з фіксацією прийому в журналі обліку амбулаторних хворих;
- проводить активне виявлення інфекційних хворих з своєчасною ізоляцією, госпіталізацією їх в лікувально-профілактичні заклади;
- терміново інформує санепідслужбу з поданням екстрених повідомлень у випадку інфекційних захворювань, харчових отруєнь, групових захворювань;

- організує і проводить санітарні і протиепідемічні заходи по відстороненню від роботи через хворобу або бактеріоносійство працівників, зайнятих приготуванням і реалізацією харчових продуктів;
- забезпечує бактеріологічне та серологічне обстеження працівників оздоровчого закладу;
- контролює допуск перехворілих та бактеріоносіїв до роботи;
- у спеціальному журналі веде облік медичного огляду, бактеріологічного обстеження на наявність збудників кишкових інфекцій та гельмінтозів, дослідження крові на сифіліс, мазків на гонорею, флюорографій, проходження занять по санітарному мінімуму;
- зберігає у медпункті медичні книжки обслуговуючого персоналу, оформлені за встановленим зразком;
- щоденно проводить медогляд кухарів та працівників кухні з метою виявлення гноячкових захворювань та захворювань порожнини рота і носа з наступними відмітками в журналі обліку огляду працівників їдальні.

В медпункті забороняється зберігати специфічні лікувальні засоби, призначені для лікування хворих гострими кишковими інфекціями.

7.23. Контроль за якістю готової їжі проводиться медпрацівником на всіх етапах її приготування. Бракераж проводиться безпосередньо перед видачею готової їжі. Послідовність бракеражу:

- встановлення правильності вибору страв та дієти (порівняння з меню-порціонником та семидобовим меню);
- органолептичне дослідження готових страв (готовність, смак, доброякісність);
- визначення температури готових страв на видачі;
- визначення виходу готових страв відповідно до розрахункових даних (наприклад, для визначення виходу м'ясних та рибних страв зважають 5-10 порцій, допустиме відхилення $\pm 3\%$);
- оцінка санітарного стану їдальні.

Після зняття проби та перевірки санітарного стану їдальні усі зауваження щодо оцінки якості готових страв заносяться в бракеражний журнал.

7.24. Адміністрація оздоровчого закладу забезпечує проведення інструктажу з санітарно-гігієнічних питань для осіб, що приймаються на роботу, та для всього персоналу перед початком оздоровчого сезону; додатковий інструктаж необхідно проводити у випадках санітарно-епідемічного неблагополуччя.

Особи, які не пройшли інструктаж, до роботи не допускаються.

8. Порядок контролю за будівництвом і правила приймання в експлуатацію новозбудованих (реконструйованих) оздоровчих закладів

8.1. Будівництво окремих закладів відпочинку без попередньої розробки генерального плану всієї зони відпочинку, проектів детального планування комплексів забороняється.

8.2. Затверджені проекти детального планування (ПДП), генеральні плани, техніко-економічні розрахунки обов'язкові для всіх організацій, що здійснюють проектування, будівництво та експлуатацію закладів відпочинку, незалежно від їх відомчої належності.

8.3. Контроль за ходом реалізації ПДП, генеральних планів здійснюють обласні та міські виконкоми Рад народних депутатів, а також органи, заклади і установи санепідслужби.

Внесення змін у затверджені ПДП, генеральні плани допускається тільки з дозволу органів, що їх затвердили, та за згодою органів та установ санепідслужби.

8.4. Контроль за будівництвом закладів відпочинку здійснюється не рідше одного разу на квартал, у передпусковий період - щомісяця, а в окремих випадках - щодаки.

8.5. При оформленні матеріалів обстеження закладів відпочинку, що будуються (акти, довідки), в обов'язковому порядку вказується, яка проектна документація використовувалась у процесі обстеження. При виникненні спірних питань, що пов'язані з недоробками у проектах або зміною проектних рішень, представники санепідслужби залучають до їх вирішення спеціалістів проектних організацій.

8.6. Побудовані заклади відпочинку, які пред'являють державній комісії до прийому в експлуатацію, повинні бути повністю завершені відповідно до затвердженого проекту та оснащені діючим обладнанням.

8.7. Забороняється введення в експлуатацію закладів відпочинку до закінчення будівництва водопровідних та каналізаційних мереж і споруд, систем опалення і гарячого водопостачання, полігонів для твердих побутових відходів.

Будівництво водопровідних та каналізаційних мереж і споруд, полігонів для твердих побутових відходів для обслуговування оздоровчих зон та закладів відпочинку повинно вестись випереджаючими темпами до введення в експлуатацію оздоровчих закладів.

8.8. Санітарні лікарі, які включені до складу робочих і державних комісій, повинні перевірити відповідність проекту побудованого закладу відпочинку та змонтованого обладнання, результати перевірки і комплексного випробування обладнання (вентиляційних систем, систем водопроводу, каналізації, опалення, гарячого водопостачання, технологічного обладнання їдальні і т.п.), готовність об'єкта до нормальної експлуатації, включаючи виконання заходів щодо охорони навколишнього середовища, благоустрою території, створення безпечних умов праці для обслуговуючого персоналу.

8.9. Акти робочих і державних комісій підписуються представниками санепідслужби тільки при повному завершенні всіх будівельно-монтажних робіт, проведенні випробувань і налагодження технологічного обладнання, укомплектування персоналом відповідно до штатного розкладу.

При незгоді з актом робочої або державної комісії представник санепідслужби складає мотивований письмовий висновок з посиланням на відповідні пункти цих Правил та передає його голові комісії.

Державні санітарні правила розміщення,

улаштування та експлуатації оздоровчих

закладів МОЗ України, 1996 р.

Розроблені:

Головне санітарно-епідеміологічне управління МОЗ України:

В.І.Романенко, В.М.Кучерява

Запорізька обласна санепідстанція:

В.В.Богдановский, О.О.Ремжин, Н.О.Белічева, В.О.Шевченко,

Е.Г.Квітко, Е.Л.Клименко, О.М.Пальчицький, В.І.Твердохліб

Херсонська обласна санепідстанція:

А.К.Слабчак

Миколаївська обласна санепідстанція:

О.П.Бинько

Український науковий гігієнічний центр:

д.м.н. І.С.Кирєєва, к.м.н. І.Г.Чудова

Згідно з оригіналом
Заступник начальника
Управління справами

С.М.Вишньова

Источник: [Про затвердження Державних санітарних правил розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів](#)