



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 233.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 15 мая 2015 года № 11056

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 санаторным и оздоровительным объектам".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Әділет";

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

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

Министр национальной экономики Республики Казахстан	Е. Досаев
--	-----------

"СОГЛАСОВАН"

Министр образования и науки

Республики Казахстан

_____ А. Саринжипов

15 апреля 2015 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения

и социального развития

Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

10 апреля 2015 года

	Утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 233
--	---

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"

1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), и содержат санитарно-эпидемиологические требования при их проектировании, строительстве, водоснабжении, водоотведении, освещении, вентиляции, содержании и эксплуатации помещений, организации лечебно-профилактического и общественного питания, медицинского обеспечения, условий проживания и условий труда персонала.

2. Настоящие Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми физическими, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией и осуществлением лечебно-оздоровительных, физкультурно-оздоровительных, учебно-воспитательных работ и культурного досуга.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

1) специальная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

- 2) аэрарий – площадка, навес, оборудованные для принятия воздушных ванн;
- 3) бракераж – оценка качества продуктов питания и готовых блюд по органолептическим показателям;
- 4) проба Генча – показатель, оценивающий функциональное состояние дыхательной системы ребенка;
- 5) дезинфицирующие и дезинсекционные средства – химические вещества, применяемые для уничтожения возбудителей инфекционных (паразитарных) заболеваний и насекомых;
- 6) инсоляция – нормируемый показатель солнечной радиации для гигиенической оценки площадки, помещения, здания;
- 7) индекс Кетле – показатель оценки гармоничности физического развития ребенка;
- 8) климатическая зона – территория, выделяемая по климатическим признакам (температура, влажность);
- 9) детская оздоровительная организация палаточного типа – это форма отдыха детей и подростков с использованием палаток для их размещения и обслуживания, организуемая в естественных природных условиях в период летних каникул;
- 10) санаторные объекты – лечебно-профилактические учреждения, в том числе противотуберкулезные, предназначенные для профилактики, медицинской реабилитации и отдыха с использованием приоритетно природных лечебных физических факторов (климат, минеральные воды, грязи), физиотерапевтических методов, лечебной физкультуры и других условий при соблюдении установленного режима (далее – санатории);
- 11) санитарно-дворовые установки (СДУ) – не канализованный туалет, расположенный на территории объекта, на расстоянии не менее 25 метров (далее – м) от зданий, имеющий надземную часть и выгребную яму. Надземные помещения сооружают из плотно пригнанных материалов (досок, кирпичей, блоков). Выгреб выполнен из водонепроницаемого материала. Глубина выгреба зависит от уровня грунтовых вод, но не более 3 м;
- 12) оздоровительные объекты – детские оздоровительные организации (далее – ДОО) по осуществлению учебно-воспитательной, физкультурно-оздоровительной, лечебно-оздоровительной деятельности и культурного досуга для детей от 6 до 18 лет, в том числе ДОО круглогодичного действия, реализующие программы общего, среднего и дополнительного образования;
- 13) солярий – оборудованная площадка, помещение для принятия солнечных ванн;
- 14) поточность технологического процесса – обеспечение последовательности технологических процессов для исключения встречных потоков чистого и грязного (белья, посуды), сырой и готовой продукции, посетителей и персонала.

4. При осуществлении деятельности персоналом объектов необходимо наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении обязательного медицинского осмотра, допуска к работе, сведения о прохождении гигиенического обучения.

5. В детский противотуберкулезный санаторий принимаются дети до 18 лет включительно, больные туберкулезом дети без бактериовыделения в поддерживающей фазе лечения, дети с выраженной гиперергической реакцией, а также дети из очагов туберкулезной инфекции и перенесших туберкулез .

В санаториях предусматривается до 10% мест для лежащих детей и детей с полной или частичной утратой способности самостоятельно передвигаться.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции и вводу в эксплуатацию санаторных и оздоровительных объектов

6. Проектирование, строительство, реконструкция и ввод в эксплуатацию санаторных и оздоровительных организаций (далее – объекты) осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Физическим и юридическим лицам, осуществляющим деятельность по оздоровлению детей и подростков в сезонных летних ДОО, в том числе в стационарных ДОО палаточного типа, необходимо своевременное перед началом летнего сезона получение санитарно-эпидемиологического заключения территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Руководителю оздоровительного объекта необходимо письменно известить территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о предполагаемой дате открытия оздоровительного объекта.

8. На территории объектов не высаживаются колючие кустарники, зеленые насаждения (деревья, кустарники), дающие при цветении опушенные семена.

9. Руководитель оздоровительного объекта перед открытием оздоровительного объекта и в дальнейшем по показаниям организует проведение дезинфекционной, дератизационной, дезинсекционной обработки территории.

10. Свободная от зеленых насаждений территория, подъездные пути, разгрузочные площадки, тротуары, места для стоянок транспортных средств имеют твердое покрытие и уклоны для стока дождевых и талых вод.

11. На территории объектов предусматриваются зоны: жилая, культурно-массовая, физкультурно-оздоровительная, медицинская, административная, хозяйственная и зона технического назначения.

На территории зон хозяйственного и технического назначения размещаются котельная с хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, гараж, ремонтные мастерские, автостоянка.

12. Поверхность стен и пола приемного отделения, помещений медицинского назначения, пищевого блока и санитарно-бытовых (прачечные, туалеты, умывальные, душевые) выполняются из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

13. Площадь жилой комнаты в детском санатории предусматривается из расчета не менее 6,0 квадратных метров (далее - м²) на одно место, для взрослых - не менее 10 кв.м.

14. Количество мест в одной спальном комнате ДОО для детей 6 - 7 лет предусматривают не более 10 из расчета 4,5 м² на одного ребенка, от 8 до 18 лет - не более 5 мест.

Площадь игровой комнаты на отряд предусматривают из расчета 2 м² на одного ребенка.

15. Ингаляторий, кабинет кислородотерапии и кабинет лекарственных препаратов располагаются смежно и имеют общее подсобное помещение для хранения лекарственных трав.

16. ДОО комплектуются по отрядам или по группам с учетом возраста детей:

- 1) от 6 до 9 лет - не более 25 человек;
- 2) от 10 до 14 лет - не более 30 человек;
- 3) от 15 до 18 лет - не более 25 человек.

17. При размещении спальных помещений ДОО в неотапливаемых зданиях заезд детей разрешается при среднесуточной температуре наружного воздуха не менее плюс 16 градусов по Цельсию (далее - °С) в течение пяти дней.

18. Прием детей осуществляется при наличии медицинской справки о состоянии здоровья и об отсутствии контакта с инфекционными больными.

19. Во время учебного процесса дети обеспечиваются учебной мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями.

Спальные помещения и жилые комнаты санаториев оборудуют кроватями, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды. Двухъярусные кровати и кровати-раскладушки без твердого ложа не используются.

Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. Дефекты в отделке помещений и поломки оборудования, мебели подлежат своевременному ремонту или замене.

20. В помещениях объектов на форточках и фрамугах устанавливаются москитные сетки.

21. На территории объектов устанавливаются урны для сбора мусора. При входе в жилые корпуса устанавливаются урны для мусора и решетки для очистки обуви.

22. При необходимости на объектах проводят текущий ремонт зданий, кровли, ревизию существующих инженерных коммуникаций, а также капитальный ремонт.

23. Не эксплуатируются объекты, размещенные в аварийных зданиях и помещениях.

Здание объектов признают аварийным при наличии акта компетентных органов об аварийности объекта.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, вентиляции, отоплению, освещению и микроклимату санаторных и оздоровительных объектов

24. Объекты подключаются к централизованной системе холодного и горячего водоснабжения, отопления и водоотведения.

Все системы находятся в рабочем состоянии.

25. Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с требованиями санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к водисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению, местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209 (зарегистрирован в реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан № 10774) (далее – Приказ № 209).

26. Горячим водоснабжением обеспечиваются производственные помещения пищеблока, прачечная, баня, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения.

При отсутствии централизованного горячего водоснабжения предусматривают установку водонагревателей.

В неканализованных районах предусматривают надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом на расстоянии не ближе 25 метров (далее – м) от зданий, которые очищаются по мере накопления их на две трети (далее - 2/3) объема.

27. На объектах организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники) и бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям Приказа № 209.

Допускается использование кипяченой питьевой воды. За организацией питьевого режима приказом руководителя ДОО, детского санатория назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ отдыхающих к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах.

28. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики), выделяют отдельные маркированные подносы для чистой и использованной посуды или контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Вода, расфасованная в емкости, сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность.

29. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод оборудуются водонепроницаемые выгребные ямы, которые очищаются по мере накопления ее на 2/3 объема.

30. Помещения объекта оборудуются системами отопления, вентиляции и кондиционирования.

31. Во всех помещениях предусматривается естественная вентиляция посредством открывающихся окон, фрамуг.

32. Душевые и санитарные узлы оборудуются самостоятельной вытяжной вентиляцией.

33. В климатических районах с температурой ниже минус 40 °С жилые помещения высотой три этажа и более оборудуются приточной вентиляцией с подогревом наружного воздуха.

Все помещения объектов имеют естественное освещение. Освещение вторым светом или только искусственное допускается в помещениях кладовых, санитарных узлов, душевых, гардеробных, комнатах личной гигиены, бойлерных, насосных.

34. Искусственное освещение предусматривается во всех помещениях. Электросветильники имеют защитные плафоны. Уровни искусственного освещения помещений соответствуют приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

35. Неисправные лампы заменяют своевременно. Запасные и неисправные люминесцентные лампы хранят в помещении, недоступном для детей. Отработанные лампы и другие ртутьсодержащие приборы запрещается выбрасывать в мусоросборные контейнеры. Хранение и вывоз отработанных ртутьсодержащих приборов, люминесцентных ламп возлагается на ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных люминесцентных ламп и ртутьсодержащих приборов проводится организациями, имеющими лицензию на данный вид деятельности.

36. При отсутствии централизованного отопления предусматривается установка автономной котельной. В отопительный период температура воздуха предусматривается:

1) в спальнях и учебных помещениях, кабинетах, библиотеке, в помещениях для культурно-массовых мероприятий и отдыха, в компьютерных классах, служебно-бытовых, стиральных + 18 - 22 °С;

2) в обеденных залах, буфетных, гладильных, сушильных, кладовых и бельевых +16°С;

3) в физиотерапевтических кабинетах, кабинетах массажа +28°С;

4) в медицинских помещениях +20 - 22°С;

5) в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, в рекреациях, в вестибюле и гардеробе, кухне, сушильных одежды и обуви +15 - 17°С;

6) в раздевалке спортивного зала +19 - 23°С;

7) в помещениях с ванной бассейна +29-30°С;

8) в душевых +25°С;

Оптимальная относительная влажность воздуха в помещениях составляет 40 - 55%, в кухне и постирочной - до 60 - 70%.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторных и оздоровительных объектов

37. Территорию объектов содержат в чистоте. Мусоросборники (контейнеры) очищают при их заполнении на две трети объема.

Оборудование участка (столы, скамьи, физкультурное оборудование и малые архитектурные формы) содержат в исправном состоянии.

38. Для сбора бытового мусора и отходов предусматриваются металлические контейнеры с крышками, установленные на бетонированной или асфальтированной площадке. Площадка располагается на расстоянии не менее 25 м от основных зданий.

39. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены технический персонал проводит генеральную уборку.

Интервал между оздоровительными сменами составляет не менее двух календарных дней, в период которого проводится генеральная уборка и санитарная обработка всех помещений.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению в установленном порядке, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Дезинфицирующие и моющие средства и их рабочие растворы хранятся в недоступных для отдыхающих местах.

40. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем очищают от пыли и прикрывают при резком перепаде температуры воздуха помещений и наружного воздуха.

41. При функционировании санатория и ДОО не проводят капитальный ремонт и другие виды ремонтных работ, за исключением работ по устранению аварийных ситуаций.

42. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки и другие) маркируется и закрепляется за отдельными помещениями. После использования уборочный инвентарь моют горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально выделенных для этого шкафах или помещениях.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и хранится отдельно.

43. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь дней (согласно графика) и после выезда проживающих. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках (клеенчатых и матерчатых). Матерчатые мешки сдаются в стирку, клеенчатые обрабатываются мыльно-содовым раствором. Чистое белье доставляется в постиранном мешке.

44. Стирка белья осуществляется в прачечной объекта, при ее отсутствии допускается организация стирки в других прачечных по договору. Белье инфекционных больных перед стиркой подвергается дезинфекции в маркированных ваннах.

45. В прачечной соблюдается поточность технологического процесса с исключением встречных потоков чистого и грязного белья. На объектах ведется документация по соблюдению графика смены белья.

46. Все помещения и оборудование содержатся в порядке и чистоте. Уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с последующим проветриванием. Помещения медицинского назначения, пищеблока и туалеты ежедневно убирают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ежедневной дезинфекции подлежат полы, дверные ручки, барашки кранов, раковины и унитазы.

47. Вновь приобретенная продукция (посуда, постельное белье, парфюмерно-косметическая продукция, игрушки, мебель и другие) сопровождаются документами, подтверждающие их качество и безопасность.

48. Санитарно-дезинфекционную обработку оборудования и инвентаря, в том числе медицинского, проводят в соответствии с установленным законодательством Республики Казахстан,

дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке, согласно инструкции.

49. Сбор медицинских отходов санаторных и оздоровительных объектов проводят в соответствии с установленными требованиями Республики Казахстан.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пляжей санаторных и оздоровительных объектов

50. Пляж размещается на обособленном участке, на отдалении от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест спуска сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагается выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

51. Дно водоема выбирается песчаным, свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней. Глубина водоема в местах купания детей составляет от 0,7 до 1,3 м.

52. Пляж оборудуют навесами от солнца, лежаками и скамейками.

На территории устанавливают кабины для переодевания (1 на 50 человек), СДУ (1 на 75 человек) или биотуалеты.

53. Пляжи следует оборудовать игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрариями для дозированного приема процедур. Количество мест в соляриях и аэрариях составляет не более 50% общего количества (во II и III климатических районах). Площадь аэрариев и соляриев принимается из расчета 2,5 и 3,0 м² на 1 место.

54. Перед началом купального сезона администрация ДОО или санатория обеспечивает проведение аккредитованными лабораториями исследования воды, используемой для хозяйственно-питьевых целей и с водоемов на санитарно-химические, микробиологические, радиологические показатели и исследование почвы на паразитологические показатели.

55. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

56. На территории пляжа устанавливаются урны для сбора мусора.

57. Раздевалки, павильоны для раздевания, гардеробы содержатся в чистоте.

Уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств.

58. На пляже ежегодно подсыпается чистый песок, галька. На песчаных пляжах не реже одного раза в неделю производится механизированное рыхление поверхностного слоя песка с удалением собранных отходов.

59. Не проводят стирку белья и купание животных в местах, предназначенных для купания людей.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и условиям проживания в санаторных и оздоровительных объектах

60. Режим дня составляют в зависимости от возраста детей. Режим дня детей в ДОО представлен в таблице 1 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам.

Режим дня детей в санатории в период каникул и учебного года представлены в таблицах 2 и 3 приложения 2 к настоящим Санитарным правилам.

61. План физкультурно-оздоровительных мероприятий согласуется с врачом и включает следующие мероприятия:

- 1) утренняя гимнастика;
- 2) закаливающие процедуры;
- 3) подвижные игры и занятия различными видами физической подготовки;
- 4) спорт, лечебная физкультура, обучение плаванию;
- 5) прогулки, экскурсии и походы;
- 6) спортивные соревнования и праздники.

62. Распределение на медицинские группы для занятий физкультурой проводится врачом. Дети основной медицинской группы допускаются к участию во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничений.

63. С детьми подготовительной медицинской группы проводятся физкультурно-оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости. Привлекают к участию в однодневных туристических походах.

64. Утренняя гимнастика проводится ежедневно в течение 10 - 15 минут на открытом воздухе, в дождливую погоду - в хорошо проветриваемом помещении.

65. Участники похода проходят медицинский осмотр. За 1-2 дня до отправления детей в поход инструктор по туризму обследует маршрут и места купания, а врач подписывает маршрутный лист. Туристические походы проводятся с участием медицинского работника.

66. Закаливающие мероприятия начинаются с первых дней пребывания ребенка в ДОО:

1) солнечные ванны назначаются в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час - полтора после еды;

2) водные процедуры начинаются с обтирания влажным полотенцем после утренней гимнастики, вначале теплой при температуре плюс 30 – 35 °С, а затем прохладной водой плюс 10 – 15°С.

67. Купание проводится один раз в день, в жаркие дни два раза, при температуре воды не ниже плюс 20 °С, воздуха не ниже плюс 23°С.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебно-профилактического и общественного питания в санаторных и оздоровительных объектах

68. Площадь обеденного зала принимается из расчета на одно место (без раздаточной) при самообслуживании 1,8 м² (включая раздаточную линию), при обслуживании официантами - 1,4 м². Площадь обеденного зала при одновременном обслуживании детей (в одну смену) предусматривается из расчета 1,0 м² на одно место.

69. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса.

70. В санаториях организуется лечебно-профилактическое питание.

71. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения органолептической оценки качества готовых блюд медицинским работником с внесением записей в журнале контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 1 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

72. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять 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°С до +6°С. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

73. Транспортировку пищевых продуктов проводят на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение. Пищевые продукты транспортируются с учетом требований к условиям хранения, транспорт для перевозки пищевых продуктов не используют для других целей.

Экспедитор обеспечивается специальной одеждой и имеет личную медицинскую книжку с допуском к работе.

Тара для продуктов маркируется и используется по назначению.

74. Набор продуктов для ДОО в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 1 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

75. Рекомендуемая масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах) представлена в таблице 2 приложения 4 настоящих Санитарных правил.

76. Нормы питания в детских санаториях принимаются в соответствии с постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики".

77. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

78. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до -30°C) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2$ – $+6^{\circ}\text{C}$.

79. Питание детей в санаториях и ДОО предусматривается не менее чем 5-разовое с дополнительным 2-м завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов. В промежутках между едой в меню рекомендуется включение кумыса или кисломолочного продукта.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй завтрак (ужин) – 5%.

80. На объектах при составлении меню учитываются национальные традиции, ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе.

В рационе питания предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом

Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с территориальным подразделением ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

Фактический рацион питания выполняют в соответствии с утвержденным перспективным меню.

При отсутствии необходимых продуктов производится замена на продукты, равноценные по химическому составу в соответствии с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, указанной в таблице 3 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

81. Нормы отходов при холодной и тепловой обработке продуктов принимаются в соответствии с таблицей 4 приложения 4 к настоящим Санитарным правилам.

82. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой, о чем делается запись в журнале "С" - витаминизации по форме 2 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам. Используют поливитаминные препараты (в соответствии с инструкцией по применению), витаминизированные и обогащенные минеральными веществами пищевые продукты.

83. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых пищевых отравлений не используются:

1) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

2) подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);

3) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;

4) овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;

5) грибы;

6) закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

7) продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

84. Не употребляются:

1) остатки пищи от предыдущего приема;

2) кондитерские изделия с кремом, крема, напитки, морсы собственного изготовления, квас, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные), фаршмак из сельди;

3) изделия во фритюре, яичницу-глазунью;

4) острые соусы, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

5) молочную и кисломолочную продукцию, приготовленные из не пастеризованного молока;

6) кровяные и ливерные колбасы;

7) простокваши;

8) блинчики, фаршированные мясом, макароны по-флотски;

9) яйца и мясо водоплавающей птицы;

10) консервированные продукты домашнего приготовления;

11) газированные и безалкогольные энергетические напитки (за исключением минеральных и питьевых вод);

12) чипсы, кириешки, гамбургеры, хот-доги, сухие концентраты в качестве гарниров.

85. Не употребляются продукты, содержащие пищевые добавки, генно-модифицированные организмы и любые продукты, идентичные натуральным (ароматизаторы, красители искусственного происхождения), жевательную резинку.

86. Для организации питания детей дошкольного возраста в противотуберкулезных санаториях предусматриваются: столовые - игровые из расчета не менее 2 м² на 1 ребенка; буфетные, оборудованные 3-х гнездными моечными ваннами, полками для сушки посуды и шкафами для ее хранения.

87. В санаториях для лежащих детей и детей с полной или частичной утратой способности самостоятельно передвигаться питание осуществляется в секции, где предусматривается буфетная с раздаточной, помещение для мойки посуды, оборудованное 3-х гнездными моечными ваннами, полками для сушки и шкафами для хранения посуды. При необходимости оборудуется подъемник для подачи пищи из пищеблока.

88. Для ходячих больных школьного возраста предусматриваются обеденные залы из расчета 1,5 м² на одно посадочное место. Вместимость обеденных залов предусматривается не более 60 мест.

При обеденном зале предусматриваются 1 умывальник на 25 детей, санитарный узел из расчета 1 унитаза на 40 детей, в изоляторе - раздаточная и помещение для мытья и хранения посуды.

89. Для персонала выделяется специальный обеденный зал с отдельным входом, душевая и туалет.

90. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 - +35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина "С" для детей ясельного возраста 50 миллиграмм (далее - мг), а для детей дошкольного возраста - 60 мг, школьного возраста - 70 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

91. Детей не привлекают к раздаче горячей пищи, резке хлеба, порционированию готовых блюд, мытью посуды, уборке санитарных узлов, территории, чистке бассейнов.

92. Разделка овощей для салатов без дальнейшей термической обработки проводится на столах и досках с маркировкой овощи вареные "ОВ" в цехе готовой продукции, оборудованном бактерицидным облучателем. Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

93. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

94. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

95. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

96. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов предусматривается не менее 15 см от пола.

97. Столовые обеспечивают столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

98. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Используют столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуду для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

99. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое "МС", рыба сырая "РС", овощи сырые "ОС", "хлеб", готовая продукция "ГП", "тесто";

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи): мясо сырое "МС", мясо вареное "МВ", рыба сырая "РС", рыба вареная "РВ", овощи сырые "ОС", овощи вареные "ОВ", "хлеб", "гастрономия", "зелень", "тесто";

3) кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "для обработки яиц", мясо сырое "МС", овощи сырые "ОС", рыба сырая "РС", "для готовой продукции", "для сырой продукции".

Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.

100. Не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

101. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. При появлении щелей и зазоров поверхность колоды спиливают и обстругивают.

102. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

103. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования стирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

104. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря. Рекомендуется использование посудомоечной машины. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

105. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

106. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65°C;

5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

107. При отсутствии специальной мойки и проточной воды столовую посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

108. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45°C, с применением моющих средств.

109. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду в шкафах или на решетках; столовые приборы ручками вверх, хранение их на подносах россыпью запрещается.

110. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

111. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Посуда навалом не хранятся.

112. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

113. Генеральную уборку проводят один раз в оздоровительную смену, месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

114. Белый и черный хлеб хранятся отдельно (в разных шкафах или на разных полках). В шкафах предусматриваются отверстия на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

115. Промаркированные емкости для пищевых отходов ("пищевые отходы") имеют крышки, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

116. Персонал пищеблока укомплектовывается тремя комплектами специальной одежды. Рекомендуется использование одноразовых перчаток при приготовлении салатов без дальнейшей термической обработки и на линии раздачи.

117. Приготовление пищи производят с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают раскладку продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд.

В перспективном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день и в последующие 2 – 3 дня.

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 1 раз в 2 – 7 дня.

118. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность с внесением данных в "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья" согласно формы 3 приложения 3 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранят в организации общественного питания.

119. Медицинские работники санатория и ДОО осуществляют контроль качества продуктов, поступивших на пищеблок, условий хранения продуктов и соблюдения сроков реализации, правильности отбора и хранения суточной пробы, соблюдения технологии приготовления блюд, правил личной гигиены персоналом и дежурными по столовой, анализируют выполнение норм питания с заполнением "Ведомости контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц" по форме 4 приложения 3 к настоящим Санитарным правилам.

120. Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного питания при объектах обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

121. Порядок и периодичность производственного контроля определяется организатором питания (руководитель объекта, руководитель объекта общественного питания, поставщик услуг по организации питания) по согласованию с территориальным подразделением ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, с указанием периодичности генеральной уборки, дератизации и дезинсекции. Разработанная программа производственного контроля пересматривается при внесении изменений в технологический процесс.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к организации медицинского обеспечения в санаторных и оздоровительных объектах

122. Медицинское обеспечение в санаториях и ДОО включает следующие мероприятия:

- 1) проверку готовности помещений, территории, мест купания и занятия спортом;
 - 2) контроль за оснащением и оборудованием медицинского кабинета и изолятора согласно действующему законодательству в области здравоохранения;
 - 3) проверку личных медицинских книжек на каждого сотрудника;
 - 4) проведение медицинского осмотра при приеме детей и взрослых;
 - 5) систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей и взрослых;
 - 6) распределение детей и взрослых на медицинские группы для занятий физкультурой, информирование инструкторов по физической культуре и спорту о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме спортивных занятий;
 - 7) проведение ежедневного амбулаторного приема, оказание заболевшим детям и взрослым медицинской помощи;
 - 8) оказание первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев, транспортировка в ближайший стационар;
 - 9) передача экстренного извещения в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о случаях инфекционных заболеваний, с организацией и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий;
 - 10) контроль за организацией питания детей и взрослых;
 - 11) контроль санитарного состояния и содержания всех помещений и территории, источников водоснабжения;
 - 12) контроль соблюдения детьми и персоналом правил личной гигиены, проведение санитарно-просветительной работы;
 - 13) проведение оценки эффективности оздоровления детей в условиях ДОО соответствует приложению 5 к настоящим Санитарным правилам;
 - 14) проведение химиопрофилактики детям с вирусом и гиперергией.
123. Учетно-отчетная медицинская документация ДОО и детского санатория ведется в соответствии с приложением 6 к настоящим Санитарным правилам.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений для грязелечения и физиотерапии в санаторных объектах

124. В санатории проводят регенерацию нативной грязи после ее транспортировки от грязевого месторождения и использования. Восстановленная грязь хранится в регенерационных бассейнах не более 3 – 4 месяцев при соответствующих микроклиматических условиях.

125. Лечебные грязи, готовые к процедурам, соответствуют следующим требованиям:

1) засоренность минеральными частицами диаметром крупнее 0,25 миллиметров (далее – мм) (кристаллами солей, гравием, песком) не превышает в сопочных и иловых сульфидных грязях 3%, в торфяных и сапропелевых грязях – 2%;

2) степень разложения в торфяных грязях составляет не менее – 40%;

3) сопротивление сдвигу сапропелевых и сопочных грязей находится в пределах 1000 – 2000, иловых сульфидных и торфяных грязей 1500 – 4000 дин/см²;

4) влажность, теплоемкость, кислотность, минерализация грязевого раствора и содержание сульфидов соответствуют пределам, указанным в нормативной документации на каждый тип грязи;

5) нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 7 к настоящим Санитарным правилам;

6) нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей, естественных и подготовленных к процедурам соответствуют приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

126. В грязях запрещается наличие кокковой микрофлоры (стафилококки, стрептококки, диплококки), столбнячной и синегнойной палочек и вирулентных форм бацилл перфрингенс.

Отработанная лечебная грязь сбрасывается в естественную природную среду для длительной многолетней регенерации.

127. Размещение, оборудование, содержание и эксплуатация кабинетов физиотерапии соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам здравоохранения.

128. Здания лечебных корпусов для оказания водо-, грязелечения размещаются в отдельно стоящем здании. При проектной изоляции размещают в пристроенном здании. Помещения группируются в отдельные блоки с самостоятельными входами через раздевальни, санузел и душевую.

Для хранения грязей предусматривают несколько бассейнов, рассчитанных для использования только свежей грязи.

129. Средства для грязелечения из природных источников (минеральные грязи, глина) применяются разово. Средства на их основе (грязевые маски и другие) хранят в упаковке изготовителя и используют согласно данным на этикетке, упаковке.

130. Фито-бары организуются при наличии соответствующих условий для хранения продукции, мытья, обработки и хранения посуды, наличия документов о качестве и безопасности. Мытье и обработка посуды проводится в 2-х секционной моечной с подведением проточной холодной и горячей воды.

131. Для проведения бальнеологических процедур оборудуют отдельные помещения с самостоятельными бальнеотехническими устройствами. Не совмещают процедуры промывания желудка с орошением десен, кишечного душа и сифонного промывания кишечника с введением в кишечник смеси минеральной воды и лечебной грязи в одном помещении. В процедурных кабинетах каждая кушетка (кресло) устанавливается в отдельных кабинетах.

132. Мытье, кипячение, дезинфекция съемных и контактирующих с организмом человека приспособлений (резиновых трубок, наконечников, тройников и других) осуществляется согласно прилагаемым инструкциям и производится в отдельном помещении.

При каждой туалетной комнате предусматривается умывальная раковина, электрополотенце или одноразовые полотенца, мыло.

133. Медицинское оборудование обеспечивается техническим паспортом, подтверждающим его область применения и назначения в установленном порядке.

134. Помещения для проведения лечебного массажа состоят из кабинетов для массажа и душевой. Минимальная площадь кабинета для массажа принимается из расчета не менее 6 м² на одну кушетку. Кабинет оборудуется раковиной для мытья рук, средствами для мытья рук и полотенцем индивидуального пользования. Конструкция и эксплуатация баков, емкостей, трубопроводов для приготовления, хранения и транспортировки лечебной грязи, воды обеспечивает безопасность показателей и возможность очистки, промывки и дезинфекции.

Кабинет для массажа оборудуется механической вентиляцией.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию противотуберкулезных санаториев

135. Земельный участок под строительство противотуберкулезного санатория выбирается в пригородной зоне населенного пункта, вблизи лесных массивов и водоемов на расстоянии не менее 1000 м до жилой застройки, 500 м до автомобильных дорог и 300 м до садоводческих участков.

136. Санитарные разрывы между спальными и учебными корпусами и границей участка зоны проживания составляют не менее 50 м, от основных зданий санатория до хозяйственной зоны составляют не менее 100 м.

137. В парковой зоне санатория для детей размещаются игровые площадки площадью из расчета 7,5 м² на 1 ребенка при одновременном присутствии всех детей дошкольного возраста и 40 – 50%

детей школьного возраста. Площадки оборудуются песочницами, качелями, горками, лесенками и другими игровыми формами, беседками, скамейками, столами для настольных игр и чтения. Игровые площадки для детей младшего дошкольного возраста находятся в непосредственной близости от выхода из помещения.

138. В структуре противотуберкулезного санатория предусматриваются клиничко-диагностическая лаборатория и кабинеты рентгенологический, функциональной диагностики, физиотерапевтический, массажный, лечебной физкультуры, стоматологический, фитотерапии, комната сбора мокроты, химизаторская (кабинет выдачи противотуберкулезных препаратов).

139. В противотуберкулезном санатории для детей предусматриваются учебные помещения и спортивные залы для занятий лечебной физкультурой.

140. Спальные помещения состоят из изолированных палатных секций, вместимостью каждая не более 30 коек. На этаже размещается не более двух секций. В составе каждой секции проектируются игровая, площадью не менее 15 м², гардеробная с сушильными шкафами из расчета 0,6 м² на 1 место. На две секции предусматривается комната для глажения и чистки одежды из расчета не менее 0,1 м² на 1 место, помещение для хранения вещей детей из расчета 0,2 м² на 1 место.

141. В состав палатных секций для дошкольников входят: спальни площадью 4,0 м² на одного ребенка, столовая-игровая, туалет, раздевальная и буфет. В раздевальнях предусматриваются сушильные шкафы для одежды и обуви. Площадь палат школьников принимается из расчета 6 м² на 1 место и вместимость не более 5 мест. В каждой секции предусматриваются 2 – 3 палаты на 3 места. Спальные помещения и изолятор оборудуются кроватями с жестким ложем.

142. В отделениях для дошкольников санитарные узлы устраиваются отдельно для каждой секции. Санитарные узлы оборудуются: ванной, душем, двумя умывальниками и двумя мойками для ног, унитазами, мойкой и полкой-стеллажом для горшков, открытыми шкафчиками для хранения полотенец и умывальных принадлежностей. Для детей старше 5 лет предусматриваются отдельные туалеты для мальчиков и девочек.

143. Санитарные узлы для школьников оборудуются на секцию и включают: умывальные из расчета 1 умывальник на 5 человек, 2 мойки для ног на 15 человек, туалет с 2 унитазами на 15 человек, 1 унитаз и 1 писсуар на 15 мальчиков; душевые кабины из расчета 1 рожок на 15 человек; кабины гигиены девочек, оборудованные поддоном с гибким шлангом, умывальником из расчета 2 раковины на 15 девочек.

144. В каждой палатной секции предусматривается санитарный узел для персонала с умывальником в шлюзе и санитарная комната площадью не менее 6 м². Санитарная комната оборудуется сливом и умывальником, в санатории, где имеются дети с постельным режимом - установкой для обработки суден.

145. Запрещается размещение помещений для проведения процедур, связанных с выделением вредных веществ, в одном корпусе со спальными помещениями.

146. Ежедневная влажная уборка и еженедельная генеральная уборка всех помещений проводятся с применением моющих и дезинфицирующих средств с последующим облучением ультрафиолетовыми лампами воздуха в спальнях комнатах.

Дезинфицирующие средства хранятся в соответствии с инструкцией в местах, недоступных детям.

147. Игрушки приобретают с документами, подтверждающих их качество и безопасность.

Использованные игрушки моют ежедневно в конце дня с использованием 2% мыльно-содового раствора, ополаскивают под проточной водой и высушивают. Кукольную одежду стирают и гладят по мере загрязнения. Емкость и щетку для мытья игрушек маркируют.

Мягконабивные игрушки после использования в конце дня дезинфицируют бактерицидными облучателями в течение 30 минут, на расстоянии 25 сантиметров (далее – см) от игрушек.

148. В умывальных, душевых (ванных комнатах), постирочных, туалетах стены дверные ручки ежедневно моются горячей водой с применением моющих средств, пол по мере загрязнения протирается не менее 3 раз в день.

149. Уборочный инвентарь маркируется, закрепляется за отдельными помещениями, после дезинфекции и промывки хранится отдельно в специально выделенном для этого помещении, шкафах или стеновых нишах.

Мочалки, ветошь после мытья посуды, кухонного инвентаря и столов промываются, кипятятся в течение 15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

150. В приемном отделении предусмотреть не менее двух приемно-смотровых боксов. Санитарная обработка детей проводится в этих помещениях.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания детей в противотуберкулезных санаториях

151. Режим дня составляется отдельно для детей различных возрастных групп и предусматривает: щадящий, тонизирующий (щадяще-тренирующий) и тренирующий (общий) виды.

Щадящий режим назначается всем детям на первые 5 – 10 дней адаптации к условиям санатория (в зависимости от состояния здоровья и возраста ребенка) с ограничением двигательной активности и проведением в этот период санации очагов инфекции и обследования. При благоприятном протекании периода адаптации ребенка переводят на тонизирующий режим с постепенным увеличением интенсивности физической нагрузки, проведением физиотерапии и других методов оздоровления.

По мере восстановления реактивности организма назначается тренирующий (общий) режим.

152. Учебные занятия в школе санатория проводятся в первой половине дня, основной комплекс лечебных процедур – после учебных занятий.

Учебная нагрузка в санатории включает не более 4-х уроков в день по 35 минут, с переменами между уроками по 10 минут, после второго урока 35 минут с пребыванием детей на воздухе. Большую переменную рекомендуется использовать как уроки физкультуры. Рекомендуется проводить культурно-массовые мероприятия и занятия в кружках не более 1,5 часа в день.

153. В летнее время все культурно-массовые и физкультурно-спортивные мероприятия с детьми проводятся на открытом воздухе.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда персонала противотуберкулезного санатория

154. Перед приемом на работу в противотуберкулезный санаторий сотрудник проходит подготовку и аттестацию по режиму работы с больными туберкулезом в соответствии с требованиями установленного законодательства Республики Казахстан.

155. Персонал обеспечивается специальной одеждой не менее трех комплектов и средствами индивидуальной защиты.

156. В помещениях, где высока вероятность распространения туберкулеза (лаборатория, процедурные, перевязочные, палаты, изолятор, комната сбора мокроты, помещение для приема противотуберкулезных препаратов, помещение для временного хранения медицинских отходов), устанавливаются экранированные ультрафиолетовые бактерицидные облучатели.

157. Посещение детьми и подростками больных в противотуберкулезном санатории не допускается.

158. Заключительная дезинфекция в противотуберкулезном санатории проводится 2 раза в год и во всех случаях перепрофилирования, переезда, реконструкции, ремонта.

В противотуберкулезном санатории проводится камерное обеззараживание постельных принадлежностей после выписки каждого больного и планово 1 раз в год.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации режима работы ДОО палаточного типа

159. ДОО палаточного типа размещают на возвышенном месте, на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток предусматривается устройство канавок с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.

160. По показаниям проводятся дезинсекционные, дератизационные мероприятия.

161. Территория ДОО палаточного типа обозначается по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

162. Тип палаток (одно-, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

163. Палатки используют прочные, непромокаемые (наружная палатка-тент), обеспечивающие теплоизоляционные свойства, защиту от проникновения кровососущих насекомых (москитная сетка на окнах и двери, застежка типа "молния"), имеющие открывающиеся клапаны-окна для проветривания, плотно закрывающийся вход, дощатые полы и не продуваемые борта.

164. Количество спальных мест в палатке определяется ее вместимостью, указанной в инструкции по применению. Для каждого отдыхающего предусматривается индивидуальное спальное место с использованием спальных мешков.

165. При оборудовании палаток кроватями или раскладушками, тумбочками для хранения одежды и обуви их устанавливают на деревянные настилы высотой не менее 0,2 м от поверхности земли.

166. Устанавливают надворные туалеты или биотуалеты. Обработка производится ежедневно к концу рабочего дня с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных на территории Республики Казахстан.

167. В местах разбивки ДОО палаточного типа создаются условия для соблюдения правил личной гигиены.

168. Организовывается питьевой режим. Питьевая вода по показателям качества и безопасности соответствует требованиям Приказа № 209.

169. Рекомендуется использовать в пищу различные концентраты (готовые каши, консервы, сухое молоко и другие).

170. Руководитель ДОО палаточного типа привлекает врача и/или среднего медицинского работника для медицинского обслуживания детей и подростков.

	Приложение 1 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--	--

Уровни искусственного освещения помещений

Таблица

Наименование помещений	Освещенность (в лк)		Поверхность, к которой относятся нормы освещенности
	при люминисцентных лампах	при лампах накаливания	

1	2	3	4
игровые комнаты и комнаты для кружков	300	150	на рабочей поверхности стола
спальные комнаты	75	30	на уровне 0,5 м от пола
физкультурный зал	200	100	пол
рекреации	150	75	пол

	Приложение 2 к санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--	--

Режим дня детей в детских оздоровительных объектах

Таблица 1

Элементы режима дня	Для детей до 10 лет	Для детей 11 – 18 лет
1	2	3
Подъем	8.00 – 8.10	8.00 – 8.10
Утренняя гимнастика	8.10 – 8.30	8.10 – 8.30
Водные процедуры	8.30 – 8.50	8.30 – 8.50
Утренняя линейка	8.50 – 9.00	8.50 – 9.00
Завтрак	9.00 – 9.30	9.00 – 9.30
Занятия в секциях и кружках	9.30 – 11.10	9.30 – 11.10
Оздоровительные гигиенические процедуры (воздушные, солнечные ванны, душ, купание), обучение плаванию	11.10 – 12.30	11.10 – 12.30
Свободное время	12.30 – 13.30	12.30 – 13.30
Обед	13.30 – 14.30	13.30 – 14.30
Послеобеденный дневной отдых	14.30 – 16.00	14.30 – 16.00
Полдник	16.00 – 16.30	16.00 – 16.30
Занятия в кружках, спортивных секциях	16.30 – 18.30	16.30 – 18.30
Свободное время, тихие игры, индивидуальное чтение	18.30 – 19.00	18.30 – 19.00
Ужин	19.00 – 20.00	19.00 – 20.00
Вечера, костры, отрядные мероприятия, линейка		20.00 – 21.30

	20.00 – 20.30	21.30 – 21.45
Вечерний туалет	20.30 – 21.00	21.45 – 22.00
Сон	21.00 – 8.00	22.00 – 8.00

Режим дня детей в санатории в период каникул

Таблица 2

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от возраста школьников	
	до 10 лет	11 – 18 лет
1	2	3
Подъем, измерение температуры, раздача лекарств	7.00 – 7.30	7.00 – 7.30
Зарядка, утренний туалет	7.30 – 8.00	7.30 – 8.00
Завтрак	8.00 – 8.30	8.00 – 8.30
Прогулка (воздушные и солнечные ванны, купание, другие закаливающие мероприятия)	8.30 – 10.30	8.30 – 10.30
Второй завтрак	10.30 – 11.00	10.30 – 11.00
Лечебные процедуры (водо-грязелечение)	11.00 – 13.00	11.00 – 13.00
Обед	13.00 – 14.00	13.00 – 14.00
Дневной сон	14.00 – 16.00	14.00 – 16.00
Измерение температуры, раздача лекарств	16.00 – 16.15	16.30 – 16.15
Полдник	16.15 – 16.30	16.15 – 16.30
Прогулка, занятия в кружках и секциях	16.30 – 18.00	16.30 – 18.00
Ужин	18.00 – 19.00	18.00 – 19.00
Свободное время	18.30 – 19.30	18.30 – 19.30
Прогулка перед сном, тихие игры	19.30 – 20.00	19.30 – 21.00
Второй ужин	20.00 – 21.00	21.00 – 21.30

Подготовка ко сну, раздача лекарств, водные процедуры	21.00 – 21.30	21.30 – 22.00
Отход ко сну	21.30	22.00

Режим дня детей в санатории на период учебного года

Таблица 3

Виды деятельности	Время проведения в зависимости от возраста школьников	
	до 10 лет	11 – 18 лет
1	2	3
Подъем, измерение температуры, раздача лекарств	7.00 – 7.30	7.00 – 7.30
Зарядка, утренний туалет, закаливающие мероприятия	7.30 – 8.00	7.30 – 8.00
Завтрак	8.00 – 8.30	8.00 – 8.30
Учебные занятия	8.30 – 9.50	8.30 – 9.50
Большая перемена (двигательно-активная на воздухе)	9.50-10.25	9.50-10.25
Учебные занятия	10.25 – 11.00	10.25 – 11.45
Лечебные процедуры, ванны	11.00 – 12.30	12.00 – 13.00
Обед	12.30 – 13.00	13.00 – 13.30
Дневной сон	13.00 – 15.00	13.30 – 15.00
Измерение температуры, раздача лекарств	15.00 – 15.30	15.00 – 15.30
Полдник	15.30 – 16.00	15.30 – 16.00
Лечебные процедуры	16.00 – 17.00	16.00 – 17.30
Прогулка, занятия в кружках и секциях	17.00 – 18.30	17.30 – 18.30
Ужин	18.30 – 19.00	18.30 – 19.00
Прогулка перед сном, тихие игры, свободное время	19.00 – 20.00	19.00 – 20.30
Второй ужин	20.00 – 20.30	20.30 – 21.00
Подготовка ко сну, раздача лекарств, водные процедуры	20.30 – 21.00	21.00 – 21.30
Отход ко сну	21.00	21.30

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к санаторным и
оздоровительным объектам"
Форма 1

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 2

Журнал "С"-витаминизации

Дата и час приготовления блюда	Наименование блюда	Общее количество добавленного витамина	Содержание витамина С в одной порции	Подпись ответственного лица

Форма 3

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5	6

Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 4

Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за ___ месяц _____ г.

№ п / п	Наименование продукта	Норма* продукта в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано продуктов в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся					Всего выдано продуктов в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10			

Приложение 4 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--

Набор продуктов

для ДОО в день на одного ребенка

Таблица 1

Наименование продуктов	Количество продуктов в граммах
1	2
Молоко, кисломолочные продукты	500
творог полужирный	40
сметана	10
сыр	10
мясо	160
рыба	60
яйцо диетическое	1 шт.
хлеб ржаной	100
хлеб пшеничный (в том числе булочки)	250
мука пшеничная	10
макаронные изделия	20
крупы	45
бобовые	10
сахар и кондитерские изделия	70
мука картофельная	8
дрожжи хлебопекарные	2
масло сливочное	45
масло растительное	15

картофель	350
Овощи свежие	400
фрукты свежие	100
сухофрукты	15
Соки натуральные	200
чай	0,2
какао	1,2
соль	6
специи	1

Рекомендуемая масса порции (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста (в годах)

Таблица 2

Прием пищи, блюдо	Масса порции	
	6-11 лет	12-18 лет
1	2	3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, какао)	200	200
Обед		
Салат	60-80	100-150
Суп	300-400	400-450
Мясо, котлета	100-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Компот и другие напитки	200	200
Полдник		
Кефир	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и другие напитки	200	200
Хлеб на весь день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Замены продуктов по основным пищевым веществам

Таблица 3

Продукт	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах	Добавить (+) снять (-) гр
1	2	3	4	5
мясо говядина	100,0	мясо кролика	98,0	масло сливочное (-) 6,8
		баранина II категории	97,0	масло сливочное (-) 2,1
		верблюжатина	107,0	масло сливочное (-) 3,6
		конина 1 категории	104,0	масло сливочное (-) 4
		мясо лося	95,0	масло сливочное (+) 6,5
		оленина 1 категории	104,0	масло сливочное (-) 2,2
		печень говяжья	116,0	масло сливочное (+) 4,1
		куры 2 категории	97,0	масло сливочное (-) 1,8
		яичный порошок	45,0	масло сливочное (+) 11,9
		рыба треска	115,0	масло сливочное (+) 7,6
		творог полужирный	121,0	масло сливочное (-) 4,7 сахар (-) 1,6
		консервы мясные	120,0	масло сливочное (-) 18,1
Молоко цельное	100,0	молоко сухое	11,0	масло сливочное (+) 0,6 сахар (+) 0,4
		молоко сгущенное стерилизованное	40,0	Сахар (+) 1,0
		молоко сгущенное с сахаром	39,0	Сахар (-) 17,4
		сливки сухие	12,0	масло сливочное (-) 2,3 сахар (+) 1,6
		сливки сгущенные с сахаром	36,0	масло сливочное (-) 4,1 сахар (-) 11,7
		творог полужирный	17,0	масло сливочное (+) 2,0 сахар (+) 4,5
		мясо говядина	14,0	масло сливочное (+) 2,7 сахар (+) 4,7
		рыба треска	16,0	масло сливочное (+) 3,7 сахар (+) 4,7
		сыр (пошехонский)	11,0	масло сливочное (+) 0,4 сахар (+) 4,7
		яйцо куриное	22,0	масло сливочное (+) 0,8 сахар (+) 4,6
		яичный порошок	6,0	масло сливочное (+) 1,2 сахар (+) 4,3
Творог полужирный	100,0	мясо говядина	83,0	масло сливочное (+) 3,9 сахар (+) 1,3

		рыба треска	95,0	масло сливочное (+) 10,2 сахар (+) 1,3
яйцо куриное	41,0	творог полужирный	31,0	масло сливочное (+) 2,3
		мясо говядина	26,0	масло сливочное (+) 3,5
		рыба треска	30,0	масло сливочное (+) 5,4 сахар (+) 0,3
		молоко цельное	186,0	масло сливочное (-) 1,5 сахар (-) 8,4
		сыр (пошехонский)	20,0	масло сливочное (-) 0,7 сахар (+) 0,3
		яичный порошок	11,5	масло сливочное (+) 6,5 сахар (-) 0,5
Рыба треска	100,0	мясо говядина	87,0	масло сливочное (-) 1,5
		творог полужирный	105,0	масло сливочное (-) 10,8 сахар (-) 2,8
		яичный порошок	39,0	масло сливочное (-) 16,8 сахар (-) 2,8

Нормы отходов при холодной и тепловой обработке продуктов

Таблица 4

Наименование продукта	Проценты отхода	
	При холодной обработке	При тепловой обработке
1	2	3
Мясо (говядина)	30,5	
Мясо вареное		38
Мясо тушеное		40
(мелкие куски: азу, гуляш, поджарка, бефстроганов)		37
Котлеты, битки, шницели, жареные		19
Тефтели, жареные и тушеные		15
Зразы рубленые, жареные		15
Рулет с яйцом, жареный		12
Куры	25	
Куры вареные	7	28
Печень тушеная и жареная		28
Рыба хек	41	
Рыба хек отварная		18
Рыба хек жареная		18
Филе хека (с кожей без костей)	52	

Филе хека жареное		20
Филе хека припущенное		18
Треска отварная	43	18
Треска жареная		20
Филе трески (с кожей, без костей)	54	
Филе трески жареное		20
Филе трески припущенное		18
Сыр	2	
Творог	1	
Картофель очищенный	40	3
Картофель молодой	20	6
Картофель жареный		31
Картофель вареный в кожуре с последующей очисткой		43
Морковь сырая очищенная	25	
Морковь пассированная		32
Морковь вареная в кожуре с последующей очисткой		25
Морковь вареная или пропущенная дольками или мелкими кубиками		8
Свекла сырая	25	
Свекла очищенная отварная с последующей очисткой		27
Капуста белокочанная	1	
Капуста свежая очищенная	20	
Капуста тушеная		21
Лук репчатый	16	
Лук пассированный для супов		20
Лук для соусов и вторых блюд		50
Лук зеленый	20	
Огурцы свежие неочищенные	5	
Огурцы свежие очищенные	20	
Помидоры (томаты свежие)	15	
Редис красный с ботвой	37	
Редис красный обрезной	25	
Салат	28	
Горошек зеленый консервированный	33	
Кабачки при тушении	33	22
Арбузы	10	
Яблоки с удаленной семенной коробочкой	12	
Груши с удаленной семенной коробочкой	10	
Абрикосы	14	
Персики	10	

Слива свежая	10	
Вишни с плодоножкой	5	
Вишни без плодоножки	2	
Виноград	4	
Смородина красная	6	

	<p style="text-align: center;">Приложение 5 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"</p>
--	---

Оценка эффективности оздоровления детей

в условиях ДОО

1. Оценить эффективность оздоровления детей, проводится на основании сопоставления данных двух медицинских осмотров – в начале и в конце смены. Анализируются следующие показатели:

- 1) физическое развитие ребенка;
- 2) функциональное состояние организма;
- 3) уровень физической подготовленности;
- 4) общей заболеваемости.

2. При оценке физического развития определяется соотношением массы тела к длине тела – индекс Кетле.

Норма индекса Кетле, свидетельствующая о гармоничности физического развития, составляет (в килограммах на квадратных метрах (далее – $\text{кг}/\text{м}^2$)):

- 1) 6 – 8 летних детей обоего пола – 16 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 2) 9 – 10 летних детей обоего пола – 17 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 3) для 11 летних детей обоего пола – 18 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 4) для 12 летних детей обоего пола – 19 ($\text{кг}/\text{м}^2$);
- 5) 13 – 14 летних детей обоего пола – 20 ($\text{кг}/\text{м}^2$);

6) увеличение индекса на две единицы свидетельствует об избыточности массы тела, снижение на две единицы – о дефиците.

3. Важными критериями оздоровительной эффективности в условиях детской оздоровительной организации являются увеличение функциональных (резервных) возможностей организма.

С этой целью проводится оценка функциональных проб сердечно-сосудистой, дыхательной систем и оценка физической работоспособности детей.

4. Функциональное состояние сердечно-сосудистой системы следует оценивать с помощью ортостатической пробы. Методика проведения: после трех минут лежания на спине определяется частота сердечных сокращений (далее - ЧСС) (по 10-ти секундным отрезкам) и артериальное давление (далее - АД). Затем обследуемый быстро встает и сразу повторяются измерения в положении стоя. При этом учащение пульса не более, чем на четыре удара в минуту, а прирост максимального АД на 10 миллиметров ртутного столба, считается нормальной реакцией и принимается за индекс, равный 100. В таблице 1 приводится оценка индексов ортостатической пробы.

Оценка индексов ортостатической пробы

Таблица 1

Учащение пульса в ударах в минуту	Изменение максимального артериального давления										
	увеличение						уменьшение				
	+10	+8	+6	+4	+2	0	-2	-4	-6	-8	-10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
0-4	100	95	90	85	80	75	70	65	50	55	55
5-8	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45
9-12	90	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40
13-16	85	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35
17-20	80	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30
21-24	75	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25
25-28	70	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20
29-32	65	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15
33-36	60	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10
37-40	55	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5
41-44	50	45	40	35	30	25	20	15	10	5	0

Оптимальными индексами считаются 100 – 85, допустимыми 84 – 75 и худшими 74 – 60. Увеличение индекса в процессе динамического наблюдения свидетельствует о тренирующем влиянии двигательного режима в оздоровительной организации.

5. Функциональное состояние дыхательной системы оценивается с помощью пробы Генча (задержка дыхания на выдохе).

Проба Генча проводится следующим образом: испытуемый, сидя с зажимом на носу, делает свободный выдох через рот и сидит с закрытым ртом до появления неприятных ощущений. Время задержки дыхания регистрируется секундомером. В таблице № 2 приведены средние значения данного показателя (\pm ошибка средней) для детей разного возраста и пола.

Величина показателя задержки дыхания на выдохе у детей

(в секунду)

Таблица 2

Возраст в годах	Мальчики	Девочки
1	2	3
7	10 \pm 2,8	8,3 \pm 4.0
8	17 \pm 12,4	13,0 \pm 7,2
9	16,8 \pm 11,0	12,1 \pm 6.3
10	15,5 \pm 7,5	11,0 \pm 4,0
11	18,2 \pm 8,5	13,0 \pm 8,6
12	20.0 \pm 12,0	16,0 \pm 13,6
13	18,5 \pm 11,0	16,0 \pm 6,2
14	19,6 \pm 6,7	19,0 \pm 9,2

Оздоровительный эффект пребывания детей в детских оздоровительных организациях проявляется в совершенствовании глубоких тканевых биохимических процессов – повышении устойчивости к гипоксии. Увеличение за время отдыха показателя задержки дыхания ребенком на 10% и более характеризуется как положительный сдвиг; снижение времени задержки дыхания на 10% характеризуется отрицательно и свидетельствует о снижении устойчивости к дефициту кислорода.

6. Физическую работоспособность детей рекомендуется оценивать по показателям мышечной силы и мышечной выносливости.

Мышечная сила у детей определяется с помощью динамометра. Измеряется сила мышц кисти кистевым динамометром сильнейшей правой (у левшей – левой) рукой, отведенной в сторону. Средние возрастно-половые стандарты мышечной силы кисти, представлены в таблице 3.

Мышечная сила рук у детей (килограмм)

Таблица 3

--	--

1	+	+	+	+	+	-	+	6+ 1-
2	+	+	+	+	+	-	-	5 + 2 -

	Приложение 6 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--	--

Учетно-отчетная медицинская документация ДОО и детского санатория

Учетно-отчетной 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 регистрации проб Манту;
- 8) журнал регистрации детей группы риска подлежащих обследованию по пробе Манту;
- 9) журнал туберкулино-положительных лиц, подлежащих дообследованию у фтизиопедиатра;
- 10) журнал проведения контролируемой химиопрофилактики;
- 11) отчет об охвате профилактическими прививками;
- 12) журнал проведения генеральных уборок;
- 13) журнал кварцевания кабинета;
- 14) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- 15) журнал регистрации обследуемых на возбудителей паразитарных заболеваний;
- 16) журнал регистрации лиц, обследованных на гельминты;
- 17) журнал осмотра на педикулез, чесотку и дерматомикозы;
- 18) отчет по результатам профилактических медицинских осмотров;
- 19) паспорт здоровья ребенка;
- 20) списки детей группы риска;
- 21) бракеражный журнал готовой продукции;
- 22) Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;
- 23) журнал учета санитарно-просветительной работы;
- 24) приказы и инструкции;
- 25) журнал контроля выполнения норм питания (по накопительной ведомости);
- 26) журнал учета диспансерных больных;
- 27) журнал "С-витаминации";
- 28) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

	Приложение 7 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--	--

Нормируемые физико-химические и токсикологические показатели лечебных грязей естественных и подготовленных к процедурам

Таблица

Показатель	иловых сульфидных	торфяных	сапропелевых	сопочных
1	2	3	4	5

Влажность, %	25 – 75	50 – 85	60 – 90	40 – 80
Засоренность минеральными частицами размером 0,25 – 5 мм, % на естественное вещество	<3,0	<2,0	<2,0	<3,0
Твердые минеральные включения размером более 5 мм	Отсутствуют			
Степень разложения (для торф, грязей), % на органическое вещество	Не ниже 40			
Сопротивление сдвигу, дин/см ²	1500-4000	1500-4000	1000-2000	1500-2500
Токсичные вещества				
Техногенные радионуклиды (Cs137, зараженных Sr90), Бк/кг	В соответствии с НРБ			
Тяжелые металлы (Hg, Pb, Zn, Cu, Cd), мг/кг	Не более местного природного фона почв			
Пестициды, мг/кг	Не более норм, установленных для местных почв			

	Приложение 8 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к санаторным и оздоровительным объектам"
--	--

Нормируемые микробиологические показатели лечебных грязей естественных и подготовленных к процедурам

Таблица

Типы грязей	ОМЧ, не более	Колититр (БГКП)	Титр E.coli (лактозоположительные)	Титр Cl.per-fringens	Патогенная кокковая микрофлора, Pseudomonas aeruginosa в 10г
1	2	3	4	5	6
Сапропелевые и сопочные грязи	1x10 ⁶ 5x10 ⁵	1 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые средне- и слабоминерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5x10 ⁵	10 и выше	30 и выше	0,1 и выше	отсутствие
Иловые сульфидные сильно-минерализованные и торфяные с рН менее 3,6	5x10 ⁵	30 и выше	50 и выше	0,1 и выше	отсутствие

Примечание: микробиологические показатели грязи:

- 1) общее количество микроорганизмов в 1 грамме – показатель интенсивности загрязнения грязи органическими веществами;
- 2) коли-титр, или содержание БГКП – объем грязи, в котором обнаруживаются бактерии группы кишечных палочек;
- 3) титр *Escherichia coli* – объем грязи, в котором обнаруживается *Escherichia coli* как показатель свежего фекального загрязнения;
- 4) титр *Clostridium perfringens* – объем грязи, в котором обнаруживается *Clostridium perfringens* как свидетельство фекального загрязнения той или иной степени давности;
- 5) содержание патогенной кокковой микрофлоры (стафилококков, стрептококков), *Pseudomonas aeruginosa* в определенном объеме грязи – как микроорганизмы, вызывающие тяжелые поражения кожи, пищевые отравления и заболевания (столбняк).