

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України
від _____ № _____

**Санітарний регламент
для психоневрологічних інтернатів, дитячих будинків-інтернатів,
будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю**

I. Загальні положення

1. Цей Санітарний регламент визначає заходи та вимоги, параметри безпечності середовища життєдіяльності у психоневрологічних інтернатах, дитячих будинках-інтернатах, будинках-інтернатах (далі - заклади) для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю (далі – підопічні).

Вимоги цього Санітарного регламенту обов'язкові при влаштуванні і обладнанні території та приміщень закладів, що будуються та експлуатуються.

2. Використання території, будівель, приміщень, споруд, обладнання закладів іншими юридичними та фізичними особами з метою, що не пов'язана з забезпеченням належних умов постійного перебування, надання соціальних послуг, медичної допомоги та життєдіяльності підопічних, забороняється.

3. Засновник (засновники) та керівник закладу є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту.

II. Санітарно-гігієнічні вимоги влаштування території

1. При виборі місця для розташування закладу віддається перевага земельним ділянкам поблизу лісових земель та/або водойм.

2. Розміщення нових закладів здійснюється з урахуванням рози вітрів, з навітряного боку від джерел шуму, забруднення атмосферного повітря та вище за течією від місць скидів забруднюючих речовин.

3. Для підопічних закладу повинні бути створені умови для їх безпечного, безперешкодного та зручного пересування по всій території земельної ділянки

закладу.

Матеріали покриття прогулянкових доріжок і тротуарів повинні забезпечувати безпечне пересування маломобільних груп населення, у тому числі осіб, які пересуваються на кріслах колісних.

4. На території закладу допускається обладнання теплиці та вольєра для тварин, які розташовуються на відстані не менше 25 метрів від будівлі закладу та найближчих житлових будинків.

На території закладу не повинно бути бездомних тварин.

5. У закладі можливе обладнання ділянки для рослин, зокрема овочевих і плодово-ягідних культур. Застосування пестицидів та агрохімікатів у закладі, у тому числі на земельній ділянці, забороняється.

6. Санітарне очищення території закладу повинно здійснюватися відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17 березня 2011 року № 145, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2011 року за № 457/19195.

III. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівель та приміщень закладу

1. У будівлі закладу та на території земельної ділянки закладу необхідно дотримуватися принципів раціонального розміщення приміщень, максимально уникаючи контакту між різними групами приміщень та адміністративно-господарськими приміщеннями.

Заборонено використання цокольних, підвальних та мансардних приміщень для проживання підопічних.

2. Проведення будь-яких видів ремонтних робіт у присутності підопічних заборонено. Термін проведення ремонтних робіт встановлюється із урахуванням часу на видалення остаточної кількості токсичних речовин, що входять до складу будівельних та/або оздоблювальних матеріалів.

3. Склад та площі житлових груп слід приймати в залежності від типу закладу, профілю закладу, різних категорій підопічних, відповідно до Державних будівельних норм України В.2.-18:2007 «Заклади соціального захисту населення», затверджених наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 23 січня 2007 року № 20.

4. Обов'язковим є облаштування санітарних вузлів для дотримання особистої гігієни відповідно до потреб підопічних, які обладнуються гнучкими шлангами, піддонами/біде.

5. В закладі передбачається окремий санітарний (санітарні) вузол (вузли) для працівників (чоловічий та жіночий) та відвідувачів (чоловічий та жіночий).

6. Санітарні вузли оснащуються тримачами (диспенсерами) для туалетного паперу, диспенсерами з паперовими рушниками або електрорушниками та рідким милом, одноразовими гігієнічними накладками на унітази.

Санітарні вузли прибираються щоденно, внутрішні поверхні стін та дверей вбиральні, ручки дверей і підлоги миють з використанням мийних та дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 серпня 2023 року № 863.

Облаштування, використання підопічними в санітарних вузлах підлогових унітазів, «чаш Генуя», турецьких унітазів забороняється.

7. Для оздоблення поверхні стін та стель приміщень закладів обирається матеріал придатний для миття та дезінфекції, допускається використання натуральної деревини.

Підлога усіх приміщень закладу вистилається вологостійким та не слизьким покриттям стійким до застосування дезінфекційних засобів, щілини, дефекти та механічні пошкодження не допускаються.

Підлога санітарних вузлів та умивальних кімнат вистилається неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою.

8. Меблі та обладнання використовуються відповідно до віку підопічних, можливості їх самостійного пересування. При розташуванні ліжок забезпечується зручність підходу до них.

Меблі для використання в закладі обираються з поверхнею придатною/стійкою до миття та дезінфекції.

9. Санітарно-побутові приміщення передбачаються у відділеннях для підопічних, самостійне пересування яких є значно ускладненим або неможливим, і повинно мати зони для: миття та стерилізації суден; миття та сушіння клейонок; зберігання предметів прибирання; сортування, сушіння та тимчасового зберігання брудної білизни.

Допускається у санітарно-побутових приміщеннях встановлювати трубопровід для спускання брудної білизни.

10. Не допускається перевищення гранично допустимих рівнів електромагнітного випромінювання у приміщеннях та на території закладу встановлених Державними санітарними нормами і правилами захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01 серпня 1996 року № 239, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29 серпня 1996 року за № 488/1513.

11. Використання обладнання, устаткування, навчальних приміщень та технічних засобів для навчання, що використовуються в закладі, здійснюється з дотриманням вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

12. Для навчально-оздоровчого плавання підопічних в дитячих будинках-інтернатах облаштування басейну в основних приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення закладу здійснюється з дотриманням вимог ДБН В 2.2-13-2003 «Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди», затверджених наказом Державного комітету України з будівництва та архітектури від 10 листопада 2003 року № 184.

13. У разі функціонування басейну, його утримання здійснюється з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог встановлених пунктом 29 розділу III Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

14. Інвентар для приготування дезінфекційних розчинів зберігається в окремих приміщеннях, обладнаних системою вентиляції та недоступних для підопічних.

15. Всі дезінфекційні засоби використовуються відповідно до інструкції виробника та зберігаються у недоступних для підопічних місцях.

16. У закладі обладнуються спеціальні кімнати для зберігання чистої білизни та чистих постільних речей (матраци, подушки, ковдри) на стелажах або в шафах у окремих приміщеннях. Кількість зміни постільної білизни на 1 місце у закладі становить не менше 3 комплектів, на матрацників – 2.

Чиста білизна доставляється в спальні в чистих промаркованих «чиста білизна» мішках/контейнерах.

Брудна білизна складається в спальних приміщеннях в спеціальні мішки або пластмасові контейнери з маркуванням «брудна білизна». Після сортування і збирання брудна білизна поступає до централізованої пральні або пральні закладу.

Після використання мішки з тканини підлягають пранню. Приміщення для брудної білизни після відправки білизни у пральню дезінфікують.

IV. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання, водовідведення, вентиляції

1. Заклади, що функціонують протягом року, забезпечуються гарячою проточною водою цілорічно.

2. Вода, що постачається у заклади соціального захисту, повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10).

3. У разі відсутності в населеному пункті централізованих мереж водопостачання та водовідведення, для закладу передбачається водопостачання від артезіанської свердловини з подачею води до приміщень закладу та обладнання внутрішньої каналізаційної мережі з відведенням стоків на локальні очисні споруди.

У сільських населених пунктах при відсутності централізованого водопостачання допускається використання громадських свердловин, колодязів, каптажів для подачі води в мережу господарсько-питного водопостачання закладу.

У разі облаштування у закладі такої системи водопостачання, з метою приведення питної води до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 засновник (засновники) забезпечує встановлення індивідуальної (колективної) установки (пристрою) доочищення питної води та проведення лабораторного контролю безпечності та якості питної води з періодичністю відповідно до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10.

4. В закладі організовується питний режим, який сприяє задоволенню потреб підопічних у безпечній та якісній воді.

Кожен за потреби повинен отримувати питну воду в індивідуальному посуді.

До використання дозволено фасовану негазовану воду промислового виробництва та воду з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної, яка відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.

При використанні установок з дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності здійснюється не рідше одного разу на 2 тижні.

5. За відсутності централізованого гарячого водопостачання (або на випадок перебоїв у постачанні гарячої проточної води) необхідно передбачати встановлення водонагрівачів у приміщеннях харчоблоку, їдальні, буфетних, душових та медичних приміщеннях.

Температура гарячої води у кранах-змішувачах повинна бути вище 37°C і нижче 65°C. Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

6. Чистота повітря в приміщеннях закладу забезпечується шляхом вологого прибирання приміщень з використанням мийних та дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від

15 серпня 2023 року № 863, та використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне), чистотою та справністю систем вентиляції.

7. Житлові приміщення провітрюють не менше 2 разів на день за відсутності підопічних в цих приміщеннях. Орієнтовна тривалість провітрювання визначається погодними умовами згідно з таблицею 1.

Таблиця 1

Орієнтовна тривалість провітрювання житлових приміщень закладу

Температура повітря вулиці, °С	Тривалість провітрювання приміщень (хв.)
вище +15	35 – 60
від +15 до +10	30 – 35
від +10 до +6	25 – 30
від +5 до 0	20 – 30
від 0 до –5	15 – 25
від –5 до –10	10 – 15
нижче –10	5 – 10

8. Дозволено використовувати автономні кондиціонери роздільного типу у будівлях та приміщеннях різного призначення, допускається застосування систем охолодження будівлі або її частини.

9. Встановлення у закладі додаткових систем, що впливають на мікроклімат, має бути забезпечено відповідним і своєчасним сервісним обслуговуванням та заміною витратних матеріалів.

10. У закладі повинні бути оптимальні показники мікроклімату та забезпечено їх контроль.

11. Допустимі параметри мікроклімату в опалювальний період: температура повітря від + 18°C до + 22°C, відносна вологість – 40-60%, швидкість руху повітря не більше 0,25 м/с. Для контролю за дотриманням температурного режиму в приміщеннях мають використовуватись кімнатні термометри.

Санітарно-гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення

12. Створення оптимальних умов для природного та штучного освітлення території та приміщень закладу забезпечується шляхом дотримання вимог ДБН А.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 03 жовтня 2018 року № 264, на етапі проектування.

13. Для освітлення приміщень закладу передбачається система загального штучного освітлення.

У житлових кімнатах, приміщеннях для харчування, культурно-масового, фізкультурно-оздоровчого призначення, а також в адміністративного, технічного, господарчого, побутового призначення, прийомно-вестибюльній групі приміщень необхідно передбачити систему загального штучного освітлення, що забезпечується штучним освітленням лампами з електронною пуско-регулювальною апаратурою зі спектром кольоровипромінювання: білий, тепло-білий, природно-білий; світлодіодними лампами з кольоровою температурою 3500 - 4000 К. Індекс кольоропередачі має бути не менший за 80%, коефіцієнт пульсації - не більший за 10% (в майстернях, з пристроями, що обертаються - не більшим за 5%). В одному приміщенні слід використовувати лампи одної колірної температури

14. Лампи, що перегоріли, а також ті, які під час роботи створюють шум, мерехтіння та стробоскопічний ефект підлягають заміні. Несправні люмінесцентні лампи запаковують у захисну промислову упаковку від нових ламп та зберігають у спеціальній тарі – герметично закритих металевих ємностях, контейнерах у спеціально відведених ізольованих технічних приміщеннях, стіни, стеля та підлога яких не межують із спальними приміщеннями, та у подальшому передаються спеціалізованим підприємствам відповідно до укладених договорів. Вивезення перегорілих люмінесцентних ламп здійснюється відповідно до Правил надання послуги з управління побутовими відходами, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 08 серпня 2023 року № 835.

15. Для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегріву житлових приміщень закладу вікна облаштовуються сонцезахисними засобами (жалюзі, козирки, ролети), які легко очищаються від пилу та миються.

Санітарно-гігієнічні вимоги до шуму та вібрації

16. Допустимі рівні звуку та звукових тисків у приміщеннях закладів та на прилеглій до закладів території мають відповідати вимогам Державних санітарних норм допустимих рівнів шуму в приміщеннях житлових та громадських будинків і на території житлової забудови, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 22 лютого 2019 року № 463, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 20 березня 2019 року за № 281/33252.

Рівні шуму у виробничих приміщеннях закладів повинні відповідати вимогам Санітарних норм виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку (ДСН 3.3.6.037), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 37.

13. Значення вібрації на прилеглих до закладів територіях встановлені Державними санітарними нормами виробничої загальної та локальної вібрації

(ДСН 3.3.6.039-99), затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 39.

V. Вимоги до організації харчування

1. Засновник (власник), керівник закладу, та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити підопічних закладу безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею, що повинна повністю відповідати фізіологічній потребі організму в основних харчових речовинах і енергії в залежності від вікових та статевих особливостей, відповідно до Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03 вересня 2017 року № 1073, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 02 жовтня 2017 року за № 1206/31074.

2. Виробники, постачальники продуктів харчування відповідають за якість та безпечність продуктів та сировини, яку постачають у заклади. Засновники (власники) та керівники закладу мають зобов'язання перед законними представниками підопічних про те, що будь-яка їжа, яка запропонована підопічним, є безпечною, корисною та приготовленою в закладі з дотриманням вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3. Медичний персонал закладу одночасно з керівництвом закладу повинні здійснювати постійний контроль за організацією харчування, у тому числі за умовами і строками зберігання продуктів харчування та їх реалізації, технологією приготування страв, дотриманням норм харчування тощо.

4. За відсутності харчоблоку у закладі допускається постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), та дотримання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

5. Під час перебування в закладі споживання підопічними продуктів придбаних за межами закладу та страв привезених батьками, опікунами або іншими законними представниками забороняється.

6. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

VI. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу

1. Персонал закладу повинен бути охайно одягненим та перебувати у приміщеннях закладу в змінному взутті.

14. Працівникам закладу необхідно мати промаркований санітарний одяг для робіт, що пов'язані з організацією харчування, та промаркований спеціальний одяг для прибирання приміщень.

15. У санітарному одязі для робіт, що пов'язані з організацією харчування забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування підопічних. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно залишати на вішалці поруч із дверима туалету. Після відвідування санітарного вузла персонал повинен обов'язково мити руки, а працівники харчоблоку після миття рук повинні проводити їх дезінфекцію препаратами, які зареєстровані відповідно до вимог Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 серпня 2023 року № 863.

16. Спеціальний одяг для прибирання приміщень групових (житлових) осередків і туалетів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар для прибирання (відра, швабри, серветки).

17. Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

18. Персоналу закладу забороняється курити тютюнові вироби, вживати алкогольні напої у приміщеннях та на території закладу, користуватися санітарними вузлами для підопічних.

19. Після закінчення робочого дня персонал повинен прибрати робоче місце. небезпечні для підопічних предмети повинні зберігатися в закритих ящиках, які унеможливають їх доступність.

20. Персонал закладів повинен проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23 липня 2002 року № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2002 року за № 639/6927.

21. У кожного працівника повинна бути особова медична книжка. Особові медичні книжки зберігаються у медичному кабінеті. Медична сестра повинна вести розгорнутий лист проходження персоналом обов'язкових медичних оглядів.

22. Працівники, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, що не ознайомлені з цим Санітарним регламентом, до роботи не допускаються.

23. Категорично забороняється перебування працівників на робочому місці із симптомами інфекційних хвороб. При підозрі на захворювання вони підлягають обов'язковому відстороненню від роботи.

24. Впродовж карантину з приводу підвищення захворюваності населення на грип і гострі респіраторні вірусні інфекції у закладі повинен бути введений масковий режим та налагоджена співпраця із структурним підрозділом з питань охорони здоров'я місцевої державної адміністрації відповідної адміністративно-територіальної одиниці.

VII. Вимоги до медичного обслуговування, оцінки стану здоров'я підопічних

1. Медична допомога в закладі надається відповідно до Ліцензійних вимог провадження господарської діяльності з медичної практики, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 02 березня 2016 року № 285.

2. Кожен підопічний, який поступає до закладу, повинен надати форму первинної облікової документації № 027/о «Виписка із медичної карти амбулаторного (стаціонарного) хворого», затверджену наказом Міністерства охорони здоров'я України 14 лютого 2012 року № 110, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України від 28 квітня 2012 року за № 661/20974 (далі – форма 027/о).

3. Під час влаштування у заклад підопічні проходять санітарно-гігієнічну обробку із зміною одягу та взуття і розміщуються в палатах приймально-карантинного відділення на 7 днів для подальшого спостереження, після чого переводяться на постійне місце проживання до відповідної кімнати.

Якщо підопічний, який постійно перебуває в закладі, був відсутній протягом 5 і більше днів, після повторного прибуття до закладу, він поміщається в палати приймально-карантинного відділення для медичного спостереження на період не менше 7 днів.

4. Медичні працівники, які працюють у закладі, та входять до його штату або штату відповідних закладів охорони здоров'я:

проводять систематичний нагляд за станом здоров'я підопічних, оцінку загального стану здоров'я підопічних та збір антропометричних відомостей;
здійснюють огляди на педикульоз;
здійснюють медичні огляди підопічних;
контролюють заходи з фізичної активності підопічних;
систематичний контроль за санітарним станом і утриманням всіх приміщень і території закладу, за дотриманням правил особистої гігієни підопічних та працівниками закладу;
беруть участь у здійсненні гігієнічного виховання підопічних;
проводять ізоляцію підопічних, які мають ознаки інфекційної хвороби, з негайним інформуванням батьків або інших законних представників, а також спостереження за підопічними, які були в контакті з особою, яка захворіла на інфекційну хворобу;
надають медичну допомогу, в тому числі, при невідкладних станах, здійснюють виклик бригади екстреної (швидкої) медичної допомоги та невідкладне інформування про це батьків або інших законних представників підопічних;
беруть участь в організації харчування підопічних;
здійснюють контроль за своєчасністю проходження профілактичного медичного огляду співробітниками закладу;
проводять просвітницьку та консультативну роботу серед працівників закладу та підопічних щодо здорового способу життя, турботи про психічне здоров'я, інформують з питань вакцинації, профілактики інфекційних та неінфекційних хвороб, збереження репродуктивного здоров'я, протидії поширенню звичок, небезпечних для їх фізичного та психічного здоров'я;
беруть участь в організації та контролі проведення поточної дезінфекції та санітарних та протиепідемічних заходів;
забезпечують ведення медичної документації;
беруть участь у здійсненні протиепідемічних та профілактичних заходів щодо обмеження подальшого поширення інфекційної хвороби за пропозиціями, наданими лікарями-епідеміологами;
беруть участь в організації транспортування пацієнта до закладу охорони здоров'я.

5. У випадках виявлення в закладі підозри на інфекційну хворобу або харчове отруєння медичний працівник вживає заходи визначені пунктом 12 розділу I Порядку ведення обліку, звітності та епідеміологічного нагляду (спостереження) за інфекційними хворобами, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 30 липня 2020 року № 1726, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30 грудня 2020 року за № 1332/35615.

VIII. Організація комплексної реабілітації

1. У закладах підопічним надаються реабілітаційні послуги залежно від необхідності: лікувально-профілактичні, психологічні, фізична реабілітація,

професійна реабілітація, фізкультурно-спортивна реабілітація, соціальна та побутова реабілітація.

2. Підопічні закладів в разі необхідності повинні бути забезпечені спеціальними засобами для пересування, орієнтування, спілкування та обміну інформацією, у тому числі сучасним тифлотехнічним, сурдотехнічним, іншим комп'ютерним обладнанням з відповідним програмним забезпеченням.

3. У закладах організовуються індивідуальні та групові корекційно-розвиткові заняття, їх зміст спрямований на вирішення специфічних завдань, зумовлених особливостями психофізичного стану та розвитку.

4. Для організації заходів медичної, фізичної, спортивної реабілітації необхідно використовувати спеціально обладнані кабінети, медичні приміщення, музичний і спортивний зали, фізкультурно-спортивну зону прибудинкової ділянки тощо.

**Директор Департаменту
громадського здоров'я**

Тетяна СКАПА