

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ
для будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з
інвалідністю, спеціальних будинків – інтернатів, стаціонарних відділень
територіальних центрів соціального обслуговування

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Санітарний регламент визначає санітарно-епідеміологічні вимоги (в тому числі критерії безпеки і (або) безпечність факторів середовища існування для людини, гігієнічні та інші нормативи) до будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю, спеціальних будинків – інтернатів, стаціонарних відділень територіальних центрів соціального обслуговування (далі – заклади соціального захисту), виконання яких дозволяє створити належні умови для проживання, соціально-побутового обслуговування, надання медичної допомоги громадянам похилого віку та особам з інвалідністю, що потребують стороннього догляду і допомоги.

2. У цьому Санітарному регламенті терміни вживаються у значеннях, наведених в Законах України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про державні соціальні стандарти та державні соціальні гарантії», «Основи законодавства України про охорону здоров'я», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про загальну безпечність нехарчової продукції», а також відповідно до державних будівельних норм затверджених в установленому порядку центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію політики у сфері будівництва, містобудування, просторового планування територій та архітектури.

3. У закладі соціального захисту дозволяється використовувати матеріали, обладнання, устаткування, засоби, інвентар, витратні матеріали

тощо, що відповідають вимогам Закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції», відповідних технічних регламентів та законодавства про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення (далі – санітарне законодавство).

4. Засновник закладу соціального захисту забезпечує своєчасне проведення ремонтних робіт на території закладу соціального захисту, приміщень та інженерних мереж закладу соціального захисту; заходів з дезінфекції, дезінсекції, дератизації, вивезення снігу, побутових відходів, у тому числі люмінесцентних ламп, знятих з обліку обладнання та меблів, належне утримання території, у тому числі коронування дерев, очищення їх від пошкоджень, омели, видалення сухостійних дерев і чагарників і рослин, зазначених у пункті 11 розділу II цього Санітарного регламенту.

5. Усі працівники закладів повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», результати проходження яких вносяться до форми первинної облікової документації № 1-ОМК «Особиста медична книжка» (далі – особиста медична книжка), затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України від 21 лютого 2013 року № 150, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 23 квітня 2013 року за № 662/23194, а також повинні бути щеплені відповідно до Календаря профілактичних щеплень в Україні, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 16 вересня 2011 року № 595, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 жовтня 2011 року за № 1159/19897.

6. Особисті медичні книжки зберігаються у медичного працівника або в особи, яка визначена наказом керівника закладу соціального захисту, як відповідальна за їх зберігання.

7. Керівник закладу соціального захисту контролює наявність проходження попереднього та своєчасне проходження періодичних медичних оглядів працівниками закладу соціального захисту у терміни, що передбачені законодавством.

8. Працівники, у тому числі працівники їдальні (харчоблоку), буфету, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, яких на виконання наказу керівника закладу не ознайомлено з цим Санітарним регламентом, до роботи не допускаються.

9. Засновник та керівник закладу соціального захисту є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту.

10. Щоденний контроль за дотриманням цього Санітарного регламенту здійснюють керівник та медичний працівник закладу соціального захисту або особа, яка визначена наказом керівника закладу соціального захисту.

11. Державний нагляд (контроль) за дотриманням цього Санітарного регламенту здійснює територіальний орган центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері державного нагляду (контролю) за дотриманням санітарного законодавства.

12. Заборонена здача в оренду території, будівель, приміщень та обладнання закладів соціального захисту, підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання не за призначенням та з метою, що не пов'язана з забезпеченням належних умов постійного перебування, соціально-побутового обслуговування, надання медичної допомоги громадянам похилого віку та особам з інвалідністю, особам які потребують стороннього догляду і допомоги, людям похилого віку, а також особам з інвалідністю.

13. Заборонено використання цокольних, підвальних та мансардних приміщень для проживання людей.

14. Заклади соціального захисту надають соціальні послуги людям в закладах соціального захисту відповідно до Закону України «Про соціальні послуги».

15. Організація медичної допомоги здійснюється відповідно до Ліцензійних умов провадження господарської діяльності з медичної практики затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 02 березня 2016 року № 285.

II. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. З метою створення умов для безпечного постійного перебування людей з інвалідністю та людей похилого віку, будинки та споруди закладів соціального захисту, повинні проектуватись, будуватись, реконструюватись та облаштуватись відповідно до:

ДБН В.2.2-18:2007 «Будинки і споруди. Заклади соціального захисту населення», затверджених наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 23 січня 2007 року № 20 (далі – ДБН В.2.2-18:2007);

ДБН 360-92** «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень», затверджених наказом Державного комітету України у справах містобудування і архітектури від 17 квітня 1992 року № 44 (далі – ДБН 360-92**);

ДБН В.2.21-13-2003 «Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди», затверджених наказом Держбуду України № 184 від 10 листопада 2003 року (далі – ДБН В.2.2-13-2003);

ДБН В.2.2-12:2019 «Планування та забудова територій», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-

комунального господарства України від 26 квітня 2019 року № 104 (далі – ДБН В.2.2-12:2019),

ДБН Б.2.2-5:2011 «Благоустрій територій» затверджено наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 28 жовтня 2011 року № 259 (далі – ДБН Б.2.2-5:2011),

ДБН В.1.2-7-2008 «Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека.», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 26 січня 2008 року № 39 (далі – ДБН В.1.2-7-2008),

ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди. Основні положення.», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 28 вересня 2018 року № 260 (далі – ДБН В.2.2-9:2018),

ДБН В.2.2-16:2019 «Культурно-видовищні та дозвілєві заклади», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 26 березня 2019 року № 85 (далі – ДБН В.2.2-16:2019),

ДБН В.2.2-28:2010 «Будинки і споруди. Будинки адміністративного та побутового призначення», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30 грудня 2010 року № 570 (далі – ДБН В.2.2-28:2010),

ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення.», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 30 листопада 2018 року № 327 (далі – ДБН В.2.2-40:2018),

ДБН В.2.5-56:2014 «Системи протипожежного захисту», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 13 листопада 2014 року № 312 (далі – ДБН В.2.5-56:2014),

ДБН В.1.127:2010 «Будівельна кліматологія», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 12 грудня 2010 року № 511 (далі – ДБН В.1.127:2010),

ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 31 жовтня 2012 року № 553 (далі – ДБН В.2.5-64:2012);

ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», затверджених наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 15 травня 2006 року № 168 (далі - ДБН В.2.5-28-2006);

ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 січня 2013 року № 24 (далі – ДБН В.2.5-67:2013).

2. Будинки-інтернати мають розміщуватись на окремих земельних ділянках в сприятливих природних умовах: в озелених районах міст,

приміських зон та сільської місцевості, віддалених від щільної житлової забудови та промислово-комунальних зон, залізничних колій та автомагістралей, об'єктів електромагнітного випромінювання.

3. Земельна ділянка закладів соціального захисту може поділятися на такі функціональні зони: житлову, відпочинку, фізкультурно-оздоровчу, лікувально-виробничу, господарську, плодового саду і городу (залежно від місцевих умов).

4. Господарська зона повинна бути розташована з боку входу до господарчих приміщень та мати окремий в'їзд/виїзд.

У цій зоні можуть розміщуватись ремонтні майстерні, склади, гаражі, підсобно-виробничі приміщення, навіси, контейнери для сміття. Контейнери для сміття повинні щільно закриватися кришками і встановлюватися на огорожених майданчиках з твердим покриттям під навісом на відстані не ближче ніж 20 м до вікон будинку. Між контейнером і краєм майданчика розмір проходу має бути не менше 1,0 м. Між контейнерами – не менше 0,35 м. Проїзна частина, пішохідний прохід до господарських будівель повинні бути асфальтованими або бетонованими. До будівель має бути забезпечений проїзд пожежних машин згідно вимогам ДБН 360-92**.

5. Для мешканців закладів соціального захисту повинні бути створені умови для їх безпечного, безперешкодного та зручного пересування по всій території ділянки.

6. Територія ділянки закладів соціального захисту повинна бути освітлена у вечірній та нічний час відповідно до ДБН В.2.5-28-2006.

7. Земельні ділянки закладів соціального захисту повинні мати огорожу заввишки не менше 1,6 м, а психоневрологічні інтернати - паркани не менше 2 м із хвіртками, що замикаються, і воротами. При в'їзді може бути передбачена автомобільна стоянка.

8. Санітарне очищення території закладів соціального захисту 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.

9. Для господарських потреб (стоянка автотранспорту, зберігання меблів, обладнання, макулатури, металобрухту, будівельних матеріалів тощо) дозволяється використовувати виключно господарську зону.

10. Територія закладу соціального закладу повинна бути благоустроєна. Потрібно проводити своєчасне очищення від сухого листя й трави, косіння трави, обрізання гілок дерев та кущів, що затіняють вікна навчальних приміщень, очищення пішохідних доріжок, заїздів, майданчиків, дахів будівель

від снігу та криги. Забороняється спалювати або закопувати сухе листя на території закладу соціального закладу.

11. На території закладу соціального захисту заборонено висаджувати колючі дерева, кущі, рослини з отруйними властивостями відповідно до Переліку рослин, дерев, кущів з колочками, отруйними плодами, наведеним у додатку 1 до цього Санітарного регламенту, а також гриби.

12. Конструкції покрівель повинні забезпечити організацію зливостоку з них та виключити можливість потрапляння води на край покрівлі. Для попередження утворення бурульок усі зливостоки з дахів та покрівель можуть обладнуватися системою підігріву.

З метою попередження зсуву снігу або падіння бурульок, з даху будівлі необхідно згрібати сніг та збивати бурульки, дотримуючись при цьому правил техніки безпеки. У разі неможливості термінової ліквідації загрози небезпечні місця огорожуються та вживаються заходи щодо недопущення до них людей а також інших осіб (крім тих, що ліквідуватимуть відповідні загрози).

На території закладу соціального захисту не допускається накопичення снігу та криги на пішохідних доріжках, заїздах, майданчиках.

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

На території закладу соціального захисту не повинно бути бездомних тварин.

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

15. Все обладнання на території закладу соціального захисту повинно бути справне.

ІІІ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ

1. Поверховість будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю, спеціальних будинків-інтернатів, стаціонарних відділень територіальних центрів соціального обслуговування повинна бути не більше п'яти, а стаціонарних відділень територіальних центрів - не більше трьох.

2. Усі групи приміщень закладу соціального захисту слід розміщувати в одному або декількох корпусах (блоках), що примикають один до одного безпосередньо або зв'язані між собою опалюваними переходами. При цьому господарські приміщення мають розташовуватись в окремому господарському корпусі (корпусах). Не допускається розміщувати гараж в житловому корпусі.

3. При входах до будинків соціального захисту, а також усередині будинків закладів соціального захисту, до складу яких входять відділення для лежачих хворих, осіб з обмеженими можливостями пересування та інвалідністю, що використовують візки, розташованих вище першого поверху, окрім сходів, слід передбачати пандус. Поручні сходів та пандусів мають бути безперервними. Поверхню пандусів слід передбачати шорсткою.

4. Приміщення в будинках закладів соціального захисту поділяються на дві основні групи: житлові і обслуговуючі приміщення.

Приміщення, які допускається розміщувати у цокольних і підвальних поверхах, приймаються згідно з ДБН В.2.2-9:2018.

5. Житлові приміщення необхідно розташовувати так, щоб вони були ізольовані від культурно-дозвільних та фізкультурно-оздоровчих приміщень, їдальні, лікувально-трудова приміщень, електрощитової та інших приміщень, що є джерелами поширення шуму, вібрації та запахів.

Житлові групи приміщень для лежачих хворих слід розміщувати не вище третього поверху, а для осіб, що пересуваються на візках - не вище другого поверху.

6. Житлові приміщення (житлові кімнати) і підсобні приміщення слід об'єднувати у житлові групи в складі відділень: для осіб, спроможних самостійно пересуватися; для осіб з інвалідністю, які використовують візки, для лежачих хворих.

Місткість житлових груп повинна бути не більшою 25 осіб. До складу відділень необхідно включати 3-4 житлові групи із загальними приміщеннями медичного і побутового призначення.

7. Житлові кімнати повинні бути непрохідними. Вихід із кімнати до коридору має передбачати шлюз (передпокій). Житлові кімнати для осіб, що пересуваються самостійно, та осіб з інвалідністю, які використовують візки необхідно обладнувати вбудованими шафами для одягу, взуття, білизни та особистих речей з розрахунку не менше 0,5 м для кожного мешканця, а передпокій - вішалками для верхнього одягу.

8. Склад і площі приміщень житлових груп і загальних приміщень відділень будинків – інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю мають відповідати таблиці 1 ДБН В.2.2-18:2007.

9. Житлові кімнати у відділеннях для осіб, спроможних самостійно пересуватися, і для осіб з інвалідністю, які використовують візки мають бути на одне та два місця, у відділенні для лежачих хворих - на одне, два та три місця.

10. У відділеннях для осіб, спроможних самостійно пересуватися, і для осіб з інвалідністю, які використовують візки на одну житлову групу мають передбачатись дві кімнати відпочинку (вітальні, холи) і дві кухні-буфетні,

призначені для приготування їжі мешканцями. Допускається наявність по одному приміщенню кухні-роздавальної для підігрівання та роздавання їжі, що доставляється з їдальні, і побутової кімнати на дві житлові групи, а також замість кухні-буфетних у житловій групі може передбачатись кухня-ніша у передпокої при кожній житловій кімнаті, за умови обладнання її електроплитою та влаштуванням у ній примусової вентиляції.

11. При житлових кімнатах будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю мають бути лоджії, балкони або тераси глибиною не менше 1,5 м. Допускається заміна лоджій, балконів та терас при кожній кімнаті на загальні - для однієї-двох житлових груп. У такому разі їх площа має бути із розрахунку 0,8 м² на кожного мешканця і глибиною - не менше 1,8 м і розташовуватись при кімнатах відпочинку.

12. У кожній житловій групі для лежачих хворих при санітарних кімнатах, а у відділеннях для осіб, спроможних самостійно пересуватися, на дві-чотири житлові групи має передбачатись балкон або лоджія, обладнані пристроями для сушіння білизни, провітрювання постільних речей та одягу.

13. Побутова кімната у відділеннях для осіб, спроможних самостійно пересуватися, і для осіб з інвалідністю, які використовують візки повинна поділятися на зони для: прання та сушіння дрібних речей; зберігання предметів прибирання; чищення одягу та взуття.

14. Санітарна кімната передбачається у відділеннях для лежачих хворих і повинна мати зони для: миття та стерилізації суден; миття та сушіння клейонок; зберігання предметів прибирання; сортування, сушіння та тимчасового зберігання брудної білизни. Допускається у санітарній кімнаті встановлення трубопроводу для спускання брудної білизни.

15. До складу обслуговуючих приміщень закладів соціального захисту входять:

- культурно-дозвільні та фізкультурно-оздоровчі приміщення;
- медичні приміщення;
- приміщення їдальні;
- лікувально-трудова (або виробничі) приміщення;
- адміністративно-побутові та службові приміщення;
- складські та господарські приміщення.

16. Лікувально-трудова приміщення мають розміщуватись на першому поверсі або в окремому корпусі, що з'єднується з основним будинком теплим переходом.

17. До групи приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення відносяться: зал для глядачів з фойє, клубні

приміщення (в складі бібліотеки-читальні, інтернет - клубу і кімнат для гурткових занять), фізкультурно-оздоровчі з допоміжними приміщеннями.

18. Склад і площі культурно-дозвільних та фізкультурно-оздоровчих приміщень закладів соціального захисту населення мають відповідати таблиці 3 ДБН В.2.2-18:2007. Не допускається розмішувати зали для демонстрації кінофільмів у цокольному та підвальному поверхах.

19. Склад та площі приміщень медичного призначення закладу соціального захисту мають відповідати таблиці 4 ДБН В.2.2-18:2007.

Буфетні приймально-карантинного відділення й ізолятора мають бути обладнані двоконфорочною електроплитою, мийкою, робочим столом і навісною полицею для посуду (мисником).

У будинках-інтернатах місткістю 100 місць і менше має бути передбачена одна процедурна на весь будинок, а в будинках-інтернатах місткістю 50 місць і менше допускається не передбачати кімнати сестри медичної та сестри-господині, а також клізмову.

20. Склад і площі приміщень їдальні різних за місткістю закладів соціального захисту населення мають відповідати таблиці 5 ДБН В.2.2-18:2007.

21. Склад та площі приміщень для трудотерапії мають відповідати таблиці 6 ДБН В.2.2-18:2007.

22. Склад та площа адміністративно-побутових і службових приміщень мають відповідати таблиці 7 ДБН В.2.2-18:2007.

23. Склад та площі складських і господарських приміщень закладів соціального захисту мають відповідати таблиці 8 ДБН В.2.2-18:2007.

Пральні у будинках закладів соціального захисту населення передбачаються у тому випадку, коли відсутня можливість прання білизни в пральнях населених пунктів.

24. На засклених дверях по обидва боки повинні передбачатися захисні ґрати заввишки не менше 1,2 м від низу дверей.

25. Орієнтацію вікон житлових кімнат, кімнат відпочинку, кімнат денного перебування у будинках закладів соціального захисту слід приймати на південь, південний схід, схід. За наявності сонцезахисту допускається орієнтувати вікна перерахованих вище приміщень на південний захід.

26. Сонцезахисні пристрої на вікнах не повинні погіршувати умови природної освітленості приміщень і перешкоджати евакуації людей з будинків. Виконувати їх слід з негорючих матеріалів.

27. Будинки закладів соціального захисту повинні бути обладнані автоматичними установками пожежної сигналізації та відповідати нормам протипожежної безпеки згідно з вимогами ДБН В.2.2-9:2018, ДБН В.2.5-56:2014 та інших нормативних документів, нормативно-правових актів з питань пожежної безпеки, які діють на території України.

28. Загальні коридори будинків та споруд закладів соціального захисту повинні мати виходи не менше ніж на дві евакуаційні сходові клітки (пандуси). Пандус, що слугує шляхом евакуації, повинен бути зв'язаний з виходом назовні.

29. Загальна місткість приміщень на поверсі, призначених для перебування осіб з інвалідністю і розташованих між сходовою кліткою і торцевою частиною коридору, з якої немає безпосереднього виходу назовні або на другу сходову клітку (пандус), не повинна перевищувати 30 людей.

30. Будинки закладів соціального захисту вище одного поверху обладнуються пасажирськими, вантажопасажирськими, лікарняними і вантажними ліфтами згідно вимог ДБН В.2.2-18:2007.

31. Будинки закладів соціального захисту населення заввишки два поверхи і більше повинні бути обладнані у відповідності до вимог, викладених у нормах проектування житлових і громадських будинків.

Вимоги до внутрішнього оздоблення приміщень

32. Поверхні стін, стель основних приміщень закладу соціального захисту повинні бути гладкими, що дозволяє проводити їх прибирання (миття) та дезінфекцію. Кольори фарбування стін і стель основних приміщень, медичного, адміністративного блоку, допоміжних приміщень - світлі, допускається використання натуральної деревини.

33. Покриття підлог спальних кімнат, приміщень культурно-масового, адміністративного, медичного призначення повинно відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів. Гігієнічні вимоги», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 2012 року № 1139, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 09 січня 2013 року № 87/22619.

34. Підлога санітарних вузлів та умивальних кімнат повинна вистилатися неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою.

Підлога усіх приміщень повинна мати стійкість до застосування дезінфекційних засобів, бути вологостійкою та не слизькою, не мати щілин, дефектів, механічних пошкоджень.

35. Стіни виробничих і складських приміщень харчоблоку слід облицьовувати глазурованою плиткою або фарбувати на висоту 1,8 м

вологостійкими фарбами, що допускають систематичну очистку та вологу обробку з використанням миючих та дезінфікуючих засобів.

35. Стіни в приміщеннях з вологим режимом (душові, умивальні), пральні, комор для зберігання чистої і брудної білизни, в буфетах, туалетах облицьовують керамічною глазурованою плиткою або іншими вологостійкими матеріалами на висоту 1,8 м. Стелі фарбують водостійкою фарбою.

36. Стіни в коридорах і холах слід обробляти облицювальними матеріалами, дозволеними до застосування в установленому порядку і допускають вологе прибирання з використанням миючих та дезінфікуючих засобів, або фарбувати водостійкою фарбою на висоту 1,8 м.

37. Усі матеріали, що використовуються для оздоблення приміщень закладу соціального захисту, його структурних підрозділів, повинні бути безпечними для здоров'я людей.

38. Дефекти в обробці приміщень (розбита облицювальна плитка, порушення цілості лінолеуму та інших покриттів, столярних виробів і т. д.) повинні усуватися негайно.

39. Площа фрамуг (кватирок) повинна становити не менше 1/50 площі підлоги. Фрамуги і кватирки не допускається забивати і заклеювати.

IV. СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Водопостачання, водовідведення та опалення

1. Заклади соціально захисту повинні бути обладнані системами холодного та гарячого водопостачання, каналізації і водостоків, опалення та вентиляції, електропостачання та електрообладнання, зв'язку та сигналізації, автоматичної пожежної й охоронної сигналізації відповідно до ДБН В.1.2-7-2008, ДБН В.2.5-56:2014, ДБН В.2.5-64:2012.

Водопостачання та каналізування в закладах соціального захисту повинні бути централізованими, з введенням в будівлю та мати розвідну мережу.

За відсутності централізованого водопостачання допускається використання громадських свердловин, колодязів, каптажів у разі підтвердження безпечності питної води.

За відсутності централізованого каналізування водовідведення здійснюється на локальні очисні споруди.

2. 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 медичному кабінеті. Температура гарячої води у кранах-змішувачах повинна бути вище 37°C і нижче 65°C.

3. Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

4. У харчоблоці має бути в наявності добовий запас води з розрахунку не менше 1,5 л на мешканця закладу соціального захисту, в приміщеннях медичного призначення - на кількість медичних працівників та місць у ізоляторі. Вода має зберігатися у резервуарах, придатних для зберігання холодних харчових продуктів. Резервуари не рідше ніж 1 раз на тиждень мають митись щітками з використанням харчової соди та не рідше ніж 1 раз на три місяці - з використанням дезінфекційних засобів дозволених до використання.

5. Усі заклади соціального захисту повинні забезпечуватися питною водою, що відповідає 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).

6. Організація питного режиму повинна сприяти оптимальному задоволенню фізіологічних потреб мешканців закладів соціального захисту у безпечній та якісній воді. Кожна людина за потреби повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальному посуді.

Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.

У разі облаштування у закладі соціального захисту системи водопостачання, з метою приведення питної води до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 засновник 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.

Повітряно-тепловий режим

7. Усі заклади соціального захисту повинні бути підключені до централізованої системи теплопостачання або мати безпечну автономну систему теплопостачання, які спроможні забезпечити оптимальні показники мікроклімату.

За умови організації автономного гарячого водопостачання наявність циркуляційного контуру або іншого обладнання, що забезпечить стабільну температуру води на момент відкриття крана в будь-якій точці розбору, є обов'язковим.

8. Опалювальні пристрої повинні розташовуватись під світловими отворами, бути легко доступними для прибирання, мати огороження (решітки із цільної деревини або металу, що знімаються).

9. Припливно-витяжну вентиляцію з механічним спонуканням має бути у приміщеннях:

- для лежачих хворих та осіб на інвалідних візках;
 - душових і вбиральнь при кількості приладів три і більше;
 - лікувальних, клізмових;
 - дозвільних і фізкультурно-оздоровчих;
 - для приготування та приймання їжі;
 - пральних та виробничих майстерень;
 - з виділенням шкідливих та з неприємним запахом речовин.
- Для всіх інших приміщень слід передбачати природні системи вентиляції.

10. Природна вентиляція будинків-інтернатів для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю, спеціальних будинків-інтернатів, стаціонарних відділень територіальних центрів соціального обслуговування має здійснюватися через вентиляційні канали. Окремі системи вентиляції повинні бути в харчоблоці, ізоляторі, роздягальнях, туалетних кімнатах.

11. За відсутності мешканців приміщення закладів соціального захисту повинні періодично провітрюватися, житлові приміщення провітрюють не менше двох разів на день. Ефективним є наскрізне або кутове провітрювання. Забороняється провітрювання через туалетні кімнати. Тривалість провітрювання залежить від температури зовнішнього повітря, напрямку вітру та ефективності роботи опалювальної системи.

Середня тривалість провітрювання визначається погодними умовами за наведеною таблицею:

Температура повітря вулиці в градусах Цельсія	Тривалість провітрювання приміщень (хв.)
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

12. 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.

13. Чистота повітря в приміщеннях забезпечується: відповідністю кількості мешканців до нормованої наповнюваності; використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне); регулярним вологим прибиранням приміщень з використанням мийних засобів та дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908; використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне); чистотою та справністю систем вентиляції.

Вміст шкідливих забруднюючих речовин в повітрі приміщень не повинен перевищувати гранично допустимих середньодобових концентрацій для атмосферного повітря населених місць.

Концентрація в повітрі CO₂ не повинна перевищувати – 0,01 міліграм на метр кубічний, CO – не більше 5,0 міліграм на метр кубічний, формальдегіду – не більше 0,01 міліграм на метр кубічний.

14. При вході до закладів соціального захисту необхідно розміщувати термометр для контролю за температурою повітря на вулиці. Прогулянки на відкритому повітрі повинні проводитися не рідше 2 разів на день тривалістю не менше 2, 5 години. Основними причинами скорочення тривалості перебування на свіжому повітрі може бути погіршення самопочуття, порушення стану здоров'я, ускладнення метеоумов.

15. Засновник (власник) закладу соціального захисту організовує моніторинг показників мікроклімату у приміщеннях.

16. Встановлення у закладах соціального захисту додаткових систем, що впливають на мікроклімат приміщення, має бути забезпечене відповідним і своєчасним сервісним обслуговуванням та заміною витратних матеріалів.

Природне та штучне освітлення

17. Усі основні приміщення закладу соціального захисту повинні мати природне освітлення, рівні якого мають відповідати вимогам ДБН В.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.

Природне освітлення повинно бути рівномірним і не створювати блиску. Коефіцієнт природного освітлення в спальних приміщеннях повинен дорівнювати 2,5 %.

Достатність і рівномірність освітлення можна оцінити за світловим коефіцієнтом (відношення загальної площі вікон до площі підлоги), величина якого має становити 1:4 - 1:5.

Доцільна тривалість інсоляції приміщень - не менше 3 годин на день. Мінімальний коефіцієнт природної освітленості приміщень має становити не менше 1,5 %.

18. У спальних приміщеннях 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 однієї колірної температури.

19. Лампи, що перегоріли, а також ті, які під час роботи створюють шум, миготіння та стробоскопічний ефект, підлягають заміні. Несправні, перегорілі люмінесцентні лампи запаковують у захисну промислову гофроупаковку 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. Доступ до такого технічного приміщення повинен мати лише спеціально призначений працівник закладу. Вивезення перегорілих люмінесцентних ламп здійснюється відповідно до Правил надання послуг з поводження з побутовими відходами, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 10 грудня 2008 року № 1070 не рідше двох разів на рік.

20. Для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегріву житлових приміщень вікна повинні бути облаштовані сонцезахисними засобами (підйомно-поворотні жалюзі, козирки, ролети тощо), які легко очищаються від пилу та миються.

21. Для забезпечення оптимального природного освітлення приміщеннях закладу необхідно мити вікна не менше трьох разів протягом року.

22. У житлових приміщеннях, 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 однієї колірної температури.

23. Допускається відсутність природного освітлення в інвентарних при спортивних залах, приміщеннях для сушки одягу і взуття, коморах, включаючи комори для чистої білизни (за наявності у будинку каштелянської), складських приміщеннях, санвузлах для співробітників закладу соціального захисту, бойлерних, насосних для водопроводу та каналізації, камерах вентиляційних та для кондиціонування повітря, буфетних, роздягальнях, душових при ізоляторі та басейні, туалетах та інших технічних приміщеннях.

24. Розташування меблів і обладнання, декоративних рослин, використання сонцезахисних пристроїв повинні сприяти максимальному використанню денного світла і рівномірному освітленню приміщень.

25. Забороняється використання ламп, що містять важкі метали. Заміна старого освітлювального обладнання на лампи та світильники іншого типу та конструкції не повинна призводити до зменшення рівня штучного освітлення в приміщеннях.

26. Забороняється використовувати в одному приміщенні люмінесцентні лампи і лампи розжарювання. Світильники для ламп розжарювання повинні мати закриті плафони.

27. Для освітлення житлових кімнат слід застосовувати настінні комбіновані світильники (загального і місцевого освітлення), встановлені біля кожного ліжка на висоті 1,7 метра від рівня підлоги. Також біля кожного ліжка слід обладнати кнопку для швидкого цілодобового виклику персоналу.

28. Чистку освітлювальної арматури світильників слід проводити 1 раз на три місяці, своєчасно замінювати перегорілі лампи. Не допускається використання світильників без захисної арматури та зберігання перегорілих ламп у приміщеннях закладу.

29. Не дозволяється розміщувати світильники над плитами, технологічним обладнанням, виробничими столами харчоблоків. Світильники (крім світлодіодних) у харчоблоці повинні мати захисну арматуру.

Захист від природних радіонуклідів та шкідливих хімічних речовин

30. Середньорічна еквівалентна рівноважна об'ємна активність радону-222 у повітрі приміщень будівель закладів соціального захисту, що будуються та реконструюються, не повинна перевищувати 50 БК/м³ та у будівлях, що експлуатуються – 50 БК/м³.

31. У новозбудованих будівлях, що вводяться в експлуатацію, та після проведення робіт з реконструкції приміщень засновник закладу повинен провести вимірювання потужності поглиненої дози зовнішнього гамма-випромінювання.

32. Вміст біологічних та хімічних речовин в повітрі приміщень будівлі закладів соціального захисту з елементами повного внутрішнього оздоблення та оснащення не повинні перевищувати середньодобові гранично допустимі концентрації або орієнтовно безпечні рівні впливу, встановлені діючими гігієнічними нормативами для атмосферного повітря.

Шум та вібрація

33. Допустимі рівні звуку та звукових тисків у приміщеннях та на прилеглий до закладів соціального захисту 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 закладу соціального захисту 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.

34. Значення вібрації на прилеглих до закладів соціального захисту територіях повинні відповідати вимогам Державних санітарних норм виробничої загальної та локальної вібрації ДСН 3.3.6.039-99, затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 39.

V. САНІТАРНІ ТА ПРОТИЕПІДЕМІЧНІ ЗАХОДИ

1. Територію закладів соціального захисту, обладнання (фізкультурне, для відпочинку) на земельній ділянці потрібно утримувати в чистоті. Прибирання ділянки повинно проводитись щоденно: вранці та за потреби.

У літній період до початку роботи - в'їзди і входи на ділянку, проїзди, доріжки необхідно поливати водою, узимку - своєчасно чистити від снігу та льоду, посипати піском або протижеледним засобом.

Не допускається спалювання сміття на території закладу соціального захисту і в безпосередній близькості від нього. Тверді побутові відходи та інше сміття прибираються в сміттєзбірники. Вивіз відходів і очищення сміттєзбірників проводиться спеціалізованими організаціями. Після спорожнення сміттєзбірників проводять їх дезінфекцію та дезінсекцію.

2. Майданчик для збору сміття потрібно утримувати у чистоті, прибирання проводиться щоденно. Ємності для харчових відходів слід заповнювати не більше ніж на 2/3 об'єму, після звільнення очищувати, мити із використанням мийних засобів та просушувати. Вивіз харчових та побутових відходів слід здійснювати щоденно.

3. На території закладів соціального захисту не повинно бути безпритульних та диких тварин.

4. У всіх приміщеннях закладів соціального захисту щоденно слід проводити вологе прибирання. Щоденному вологому прибиранню із використанням мийних засобів підлягають підлоги, підвіконня, меблі, дверні ручки, санітарно-технічне обладнання. Для прибирання має використовуватись побутова техніка, пилососи. Генеральне прибирання з використанням дезінфікуючих засобів проводиться не рідше одного разу на місяць, на харчоблоці - щотижня.

Прибирання приміщень проводиться за відсутності мешканців закладу соціального захисту, при відкритих вікнах, кватирках та фрамугах залежно від пори року.

Для дезінфекції повинен використовуватися дезінфекційний засіб, зареєстрований відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908.

5. Вікна зовні і зсередини миються по мірі забруднення, але не рідше двох разів на рік (навесні та восени). Чистка світильників загального освітлення проводиться у міру забруднення, але не рідше двох разів на рік.

6. Вологе прибирання приміщень проводять за необхідності, але не рідше:

коридорів, гардеробу та вестибюлю – наприкінці дня;

спалень – зранку після пробудження мешканців закладу соціального захисту;

медичних приміщень, спортивного залу, лікувально-трудова приміщень, душових та санвузлів – двічі на день;

актового залу, приміщень загального користування, адміністративно-побутових приміщень – наприкінці дня;

харчоблоку, обідньої зали, обідніх столів – після приготування їжі на кожний прийом та після кожного прийому їжі.

Прибирання санвузлів передбачає миття ван, раковин, унітазів із застосуванням щіток, йоржів з використанням мийних засобів.

Жалюзійні решітки вентиляційної системи повинні бути відкритими і закриватися лише при різкому перепаді температури повітря ззовні та в приміщенні, очищатися від пилу не рідше 3-х разів на рік.

Килими та м'які меблі повинні щоденно чиститися вологими щітками та пилососом. При генеральному прибиранні килими витріплюються на території побутової зони, щороку підлягають фабричному хімічному чищенню. Можливе використання миючого пилососа.

Гумові килимки, що використовуються в душових та басейні, повинні щоденно дезінфікуватись зрошуванням або замочуванням у дезінфікуючому

розчині. Мочалки після використання кип'ятять або дезінфікуватись в автоклаві, просушують та зберігають в промаркованій ємності або мішку.

7. Інвентар для прибирання повинен бути окремим для підлоги та для інших поверхонь, відповідно промаркований та використовуватись за призначенням. Після прибирання інвентар повинен промиватись гарячою водою із мийними засобами, просушуватись та зберігатись у спеціальних шафах чи приміщеннях. Інвентар для прибирання санвузлів повинен мати примітне яскраве маркування, зберігатись окремо від іншого або безпосередньо в санвузлах, а після використання оброблятися дезінфікуючими засобами.

8. Для миття та поточної дезінфекції бажано використовувати малотоксичні засоби (зі вмістом катіонних та амфолітних ПАР до 15%, без фосфатних сполук). Дезінфікуючі засоби на основі альдегіду, фенолу та активного хлору використовуються обмежено. У житлових приміщеннях використовується дезінфекційні засоби, які дозволені до використання у присутності людей.

В їдальні і туалетах дезінфікуючі засоби застосовуються в відповідно до режиму, рекомендованим при бактеріальних інфекціях; в душових і ванних кімнатах – рекомендованим при грибкових інфекціях. Дезінфікуючі засоби використовуються відповідно до методичних вказівок / інструкцій щодо їх застосування.

Засоби для дезінфекції та миючі засоби зберігаються в упаковці виробника. Зберігання робочих розчинів миючих і дезінфікуючих засобів здійснюється в промаркованих ємкостях із кришками. Утворені медичні відходи, що відносяться до класів Б і В, підлягають знезараженню відповідно до санітарно-епідеміологічних вимог.

9. Санітарно-дезінфекційний режим у закладах соціального захисту в період карантину наведений у додатку 2 до цього Санітарного регламенту.

10. Заміна постільної білизни та одяжі в закладах соціального захисту проводиться регулярно, у міру її забруднення, але не рідше ніж 1 раз на тиждень, на матрацників – 1 раз на квартал. Білизна, яка забруднена виділеннями, підлягає негайній заміні.

Постіль (подушки, ковдри, матрацники) повинна провітрюватись при кожному генеральному прибиранні. Рекомендується використання чохла для матраців і подушок, виготовлених з матеріалів, які дозволяють проводити вологу обробку з використанням дезінфекційних засобів.

11. У приміщеннях їдальні, житлових кімнат, спалень, медичного призначення встановлюються москітні сітки на вікна з метою запобігання проникнення комах в приміщення. У приміщеннях закладів соціального захисту не допускається наявність комах і гризунів. При виявленні комах і гризунів і слідів їх перебування протягом доби організуються і проводяться заходи щодо дезінсекції та дератизації.

12. У випадку отримання гуманітарної допомоги у вигляді одягу, необхідно: взуття, пальто, куртки, плащі, м'які вироби перед використанням витріпувати та провітрювати не менше трьох днів, білизну та одяг – прати.

Для профілактики інфекційних та паразитарних захворювань технічним персоналом закладу соціального захисту та/або молодшим медичним персоналом проводяться профілактичні та протиепідемічні заходи.

13. Кожна людина, яка поступає до закладу соціального захисту повинна мати 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, зареєстровану в Міністерстві юстиції України від 28 квітня 2012 року за № 661/20974.

Рентгенівське обстеження органів грудної порожнини осіб, що поступають в заклади соціального захисту здійснюється відповідно до Інструкції про періодичність рентгенівських обстежень органів грудної порожнини певних категорій населення України, затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України 17 травня 2008 року № 254, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України від 12 червня 2008 року за № 524/15215.

14. Люди, які поступають в заклад соціального захисту оглядаються лікарем закладу соціального захисту і після проведення комплексу гігієнічних заходів поміщаються в палати (чоловічу або жіночу) приймально-карантинного відділення на 7 днів для медичного спостереження з метою виявлення інфекційних захворювань.

Якщо людина, яка постійно перебуває в закладі соціального захисту була в ньому відсутня протягом 5 і більше днів, вона після повторного прибуття до закладу соціального захисту поміщається в палати приймально-карантинного відділення для медичного спостереження на період не менше 7 днів.

15. Огляди на педикульоз здійснюються медичним працівником відповідно до Інструктивно-методичних вказівок щодо проведення протипедикульозних заходів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 28 березня 1994 року № 38. Всі особи, що поступають в заклади соціального захисту обов'язково оглядаються при прийомі, а у подальшому за епідемічними показаннями.

16. Хворі з ознаками інфекційного захворювання поміщаються в ізолятор для тимчасового перебування до їх госпіталізації в лікувально-профілактичний заклад охорони здоров'я.

При виникненні випадків інфекційних і паразитарних захворювань в закладах соціального захисту технічний персонал закладу соціального захисту та/або молодший медичний персонал здійснює заходи відповідно до санітарно-епідеміологічних вимог по профілактиці інфекційних і паразитарних хвороб, в тому числі дезінфекційна обробка приміщень, твердого та м'якого інвентарю,

обладнання, посуду та інших об'єктів. Після госпіталізації інфекційного хворого проводиться заключна дезінфекція.

17. Особам хворим на туберкульоз у закладах соціального захисту організовується допомога відповідно до Стандарту інфекційного контролю для закладів охорони здоров'я, що надають допомогу хворим на туберкульоз, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01 лютого 2019 року № 287, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 17 квітня 2019 року за № 408/33379.

18. Забороняється розгортання ліжок і розміщення мешканців закладів соціального захисту у коридорах або в інших нежитлових приміщеннях.

19. Потреба у витратах на одну особу повинна становити не менше набору продуктів харчування, набору непродовольчих товарів та набору послуг для основних соціальних і демографічних груп населення, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №780 та постійно бути в наявності.

Примірний перелік засобів особистої гігієни у закладах соціального захисту наведено у додатку 3 цього Санітарного регламенту.

20. Працівники закладів соціального захисту забезпечуються спеціальним та санітарним одягом (костюмами, халатами, фартухами, шапочками тощо), масками або іншими засобами індивідуального захисту.

21. Прання постільної білизни, рушників, санітарного та спеціального одягу працівників закладу соціального захисту здійснюється в пральні. Прання постільної білизни і рушників, особистих речей проживаючих здійснюється окремо від прання спеціального і санітарного одягу співробітників закладу соціального захисту.

Не допускається прання спеціального та санітарного одягу на дому.

Зберігання санітарного та спеціального одягу здійснюється окремо один від одного та від особистого одягу працівників закладу соціального захисту в індивідуальних двосекційних шафах у гардеробній для персоналу.

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

22. У закладі соціального захисту необхідно обладнати спеціальні кімнати (не менше трьох) для зберігання чистої білизни та чистих постільних речей (матраци, подушки, ковдри) на стелажах або в шафах у окремих приміщеннях.

Зміна постільної білизни і рушників для лиця та ніг повинна проводитись по мірі забруднення, але не рідше одного разу на тиждень. Брудна білизна складається технічним персоналом у спальних приміщеннях в спеціальні мішки (з тканини) або пластмасові контейнери. У цих мішках/контейнерах білизну поставляють у спеціально виділену кімнату, що має окремий вхід, для

сортування і збирання брудної білизни, звідки вона поступає у централізовану або пральню закладу соціального захисту. Після використання мішки з тканини технічний персонал здає у прання, а при наявності інфекції здійснює його дезінфекцію. Приміщення для брудної білизни після відправки останньої у пральню дезінфікують.

Чиста білизна транспортується до житлових приміщень у мішках з тканини з маркуванням «чиста білизна» і зберігається у спеціальних шафах.

У разі відсутності в закладі соціального захисту власної пральні прання білизни може здійснюватися іншими пральнями (комунальними, приватними).

Накопичувати і зберігати брудну білизну в житлових приміщеннях забороняється.

23. Не допускається залучення осіб, які проживають в закладах соціального захисту, до роботи з приготування страв і роздачі їжі, нарізки хліба, збору і сортування брудної білизни, заходів з дезінфекції.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

1. До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті, не допускаються особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я.

2. Працівники їдальні (харчоблоку), буфету повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», результати проходження яких вносяться до особистої медичної книжки.

Вимоги до влаштування приміщень

3. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинні відповідати вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Поточність технологічного процесу приготування страв, у тому числі з використанням у роботі обладнання, повинна виключати можливість контакту сирих і готових до вживання продуктів.

4. Для дотримання правил особистої гігієни в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

5. Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше двох метрів; між рядами обідніх столів один метр; між обідніми столами і стіною 0,4 метра.

6. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах) за необхідності використання миючих засобів, що повинні відповідати вимогам Технічного регламенту мийних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2008 року № 717.

7. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими миючими засобами, дозволеними до використання відповідно до законодавства, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.

8. Забороняється використовувати поцерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.

9. Забороняється використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням.

Організація харчування

10. Засновник, керівник закладу соціального захисту, та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити мешканців закладів соціального захисту 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.

11. Керівник закладу соціального захисту та медичний працівник та/або особа, яка визначена наказом керівника закладу соціального захисту відповідальною за організацію харчування в закладі соціального захисту здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу соціального захисту, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

12. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування в закладах соціального захисту наведених у додатку 4 до цього Санітарного регламенту.

Перелік харчових продуктів, які заборонено використовувати для харчування в закладах соціального захисту наведено у додатку 5 до цього Санітарного регламенту.

13. У закладах соціального захисту організуються умови для забезпечення харчування людей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування людей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 6 до цього Санітарного регламенту.

14. У закладах соціального захисту за рішенням засновника (засновників) може бути організоване постачання готової кулінарної продукції операторами ринку харчових продуктів за умови дотримання ними вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

15. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету закладу соціального захисту, 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.

16. Харчові продукти, що надходять на харчоблок, повинні відповідати гігієнічним вимогам до продовольчої сировини і харчових продуктів і супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість та безпеку.

Супровідний документ повинен зберігатися до кінця терміну придатності (зберігання) продукту. Для контролю за якістю продукції, що надходить, і термінів її придатності (зберігання) проводиться органолептична оцінка і робиться відповідний запис у журналі бракеражу продукції.

17. Зберігання продуктів, що швидко псуються, не в холодильних камерах не допускається. У холодильних камерах повинні дотримуватися загальноприйняті правила товарного сусідства, сирі та готові продукти слід зберігати в окремих холодильних камерах.

У невеликих закладах соціального захисту, що мають одну холодильну камеру, а також у камері добового запасу продуктів допускається їх спільне короткочасне зберігання з дотриманням загальноприйнятих правил товарного сусідства (на окремих полицях, стелажах).

18. При складанні меню-розкладок повинні враховуватися основні принципи складання меню дієт, а також норми харчування на одного мешканця.

19. Видача готових страв здійснюється тільки після зняття проби. Оцінку органолептичних показників та якості страв проводить бракеражна комісія, склад якої визначається керівником закладу.

При порушенні технології приготування страви, а також у разі її неготовності страва до видачі не дозволяється до усунення виявлених

кулінарних недоліків. Результат бракеражу реєструється в журналі бракеражу готової продукції.

20. З метою контролю за якістю та безпечністю приготовлених страв на відбирається добова проба від кожної партії приготовлених страв.

Відбір добової проби проводить медичний працівник (або під його керівництвом кухар) у спеціально виділені стерильні і промарковані скляні ємності з кришками, що щільно закриваються, - окремо кожна страва або кулінарний виріб.

Холодні закуски, перші страви, гарніри і напої (треті страви) відбирають у кількості не менше 100 г. Порційні другі страви, биточки, котлети, сирники, оладки, ковбасу, бутерброди тощо відбирають поштучно (в обсязі однієї порції).

Добові проби зберігаються не менше 48 годин з моменту закінчення терміну реалізації страв у спеціально відведеному у холодильнику місці при температурі +2 - +6°C.

Посуд для зберігання добової проби (ємності і кришки) обробляється кип'ятінням протягом 5 хвилин.

21. Для транспортування готових страв у буфетні відділення використовують термоси або посуд, що щільно закривається. Хліб можна транспортувати в поліетиленових або клейончастих пакетах, в яких дозволяється також і його зберігання.

22. При видачі на харчоблоці страв для буфетних відділень їх температура повинна бути:

перших - не нижче 75°C;

других - не нижче 65°C;

холодних страв і напоїв - від 7 до 14°C.

До моменту роздачі перші і другі страви можуть знаходитися на гарячих мармітах не більше двох годин.

23. У всіх посудомийних приміщеннях, у тому числі в буфетних відділеннях, повинні бути встановлені резервні електроводонагрівальні установки з підведенням води до мийних ванн.

24. У мийних відділеннях повинна бути інструкція про правила миття посуду та інвентарю із зазначенням концентрацій та обсягів застосовуваних мийних і дезінфекційних засобів.

25. У буфетних відділеннях передбачаються два приміщення: для роздачі їжі і для миття посуду.

26. Роздачу готової їжі необхідно проводити протягом двох годин, що минули після її виготовлення.

27. Не допускається залишати в буфетних відділеннях залишки їжі після її роздачі.

28. Кухонний посуд буфетних відділень миють гарячою водою з температурою не нижче 50°C, обполіскують проточною гарячою водою з температурою не нижче 65°C, просушують посуд на спеціальних полицях або решітках.

29. Мочалки для миття посуду і ганчірки для протирання столів після закінчення прибирання кип'ятять протягом 15 хвилин або замочують у дезінфекційних розчинах.

30. Для дотримання правил особистої гігієни у приміщеннях харчоблоку облаштовуються - окремих санвузол та рукомийник, роздягальня для працівників, приміщення для перевдягання та зберігання особистих речей. Для обробки рук працівників встановлюються диспенсери для рідкого мила та дезінфекційного розчину.

31. У закладах соціального захисту забороняється виготовлення макарон з м'ясним фаршем («по-флотськи»), сальтисону, окрошки, паштету, форшмак з оселедця, заливних страв (м'ясні та рибні), окатої яєчні, кремів та кондитерських виробів з кремом.

32. У меню не слід включати однакові страви два дні поспіль. При приготуванні страв бажано замінювати оцет свіжим лимонним соком, використовувати натуральні прянощі (кріп, петрушку, селеру, чебрець, лавровий лист, розмарин, корицю тощо), а також продукти, що багаті на фітонциди (цибулю, часник); застосовувати переважно такі способи кулінарної обробки, як варіння, тушкування, запікання, приготування на пару.

33. Для організації питного режиму можливе встановлення кулерів з питною водою промислового виробництва, з обов'язковим сервісним обслуговуванням та своєчасною заміною води та витратних матеріалів. Вода повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі – ДСанПіН 2.2.4-171-10).

34. За відсутності харчоблоку у закладах соціального захисту 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».

Вимоги до санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни працівників закладу соціального захисту, інших осіб, залучених до організації харчування

35. Працівники їдалень (харчоблоків), буфетів повинні бути забезпечені санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

36. Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар та засоби для прибирання.

Роботи, пов'язані з організацією харчування, у тому числі сервірування обідніх столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться працівниками їдальні (харчоблоку) в санітарному одязі.

Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку). Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях сторонні предмети, а також працювати у прикрасах.

37. У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу соціального захисту; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла.

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

VII. ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОЇ РЕАБІЛІТАЦІЇ

1. У закладах соціального захисту мешканцям надаються реабілітаційні послуги залежно від необхідності: лікувально-профілактичні, психологічні, фізична реабілітація, професійна реабілітація, фізкультурно-спортивна реабілітація, соціальна та побутова реабілітація.

2. Мешканці закладів соціального захисту 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 соціального захисту організуються 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.

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я
та профілактики захворюваності**

Ірина РУДЕНКО