



МЕДИЦИНСКИЙ ПОРТАЛ УЗБЕКИСТАНА

СанПиН № 0312-14. Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию домов-интернатов для детей-инвалидов «Мурувват»

30.07.2014

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ, ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию домов-интернатов для детей-инвалидов «Мурувват»

СанПиН № 0312-14

Издание официальное

Ташкент – 2014г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
С.С. САИДАЛИЕВ
« 30 » июля 2014 г.

УЧРЕЖДЕНИЯ - РАЗРАБОТЧИКИ: РесЦГСЭН МЗ РУз, НИИ СГПЗ МЗ РУз, ООО «Угольпроект ЛТД»,

СОСТАВИТЕЛИ:

Салихова Н.С. - заведующий отделением гигиены детей и подростков РесЦГСЭН МЗ РУз
Косимов Р.А. - санитарный врач отделения гигиены детей и подростков РесЦГСЭН МЗ РУз, к.м.н.
Садывакасов А.У. - санитарный врач отделения гигиены детей и подростков РесЦГСЭН МЗ РУз, к.м.н.
Юлдашева З.Р. - санитарный врач отделения гигиены детей и подростков РесЦГСЭН МЗ РУз
Башарова Л.М. - старший научный сотрудник-соискатель НИИ СГПЗ МЗ РУз
Кучкарова М.Р. - заведующий лабораторией гигиены планировки населенных мест, жилых и общественных зданий НИИ СГПЗ МЗ РУз, к.м.н., ст.н.с.

Набиева Р.К.

-начальник отдела анализа и мониторинга Управления труда и социальной защиты населения г.Ташкента

Эм Р.И.

- заместитель директора ООО «Угольпроект ЛТД»

Гулямов А.К.

- ведущий специалист ООО «Угольпроект ЛТД»

Рецензенты:

Камилова Р.Т

- заместитель директора по научной работе, заведующий лабораторией гигиены детей и подростков НИИ СГПЗ МЗ РУз, д.м.н., профессор

Эрматов Н.Ж.

- заведующий кафедрой гигиены питания и гигиены детей и подростков ТМА, д.м.н.

Саидалиев Б.Г.

- заведующий отделением гигиены детей и подростков ЦГСЭН Алмазарского района г.Ташкента

Настоящие санитарные правила и нормы рассмотрены и одобрены на заседании Комитета по регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Министерстве здравоохранения Республики Узбекистан (протокол №26 от 12 июня 2014 года).

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан (письмо № 6-24/32-9315/6 от 30 июля 2014 года).

Не соблюдение санитарных правил, норм и гигиенических нормативов влечет за собой дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

Выписка из Закона Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре»

Основные принципы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ст. 2). Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения являются возмещение предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их форм собственности, отдельными лицами ущерба, причиняемого здоровью населения и окружающей среде в результате несоблюдения санитарных норм, гигиенических нормативов и не проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Обязательность соблюдения санитарных требований при проектировании, строительстве и вводе в эксплуатацию объектов (ст. 9). Руководители предприятий, учреждений, организаций, объединений, независимо от их

форм собственности, и отдельные лица при проектировании, строительстве, реконструкции объектов, техническом перевооружении предприятий и вводе их в эксплуатацию обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы.

Требования к соблюдению санитарных норм и правил, регламентирующих условия образования (ст. 17).

Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности обязаны обеспечивать соблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов в общеобразовательных учреждениях и на предприятиях.

Ответственность за нарушение санитарного законодательства (ст. 29). Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности, должностные и другие лица несут дисциплинарную и административную ответственность в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарные правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре» и Положением о домах-интернатах Мурувват для детей-инвалидов, утвержденным Постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан №240 от 23.08.2011 г.

1.2. Настоящие санитарные правила предназначены для врачей Центров Государственного санитарно-эпидемиологического надзора МЗ РУз, профильных проектных учреждений, технических работников, занимающихся проектированием, строительством и эксплуатацией жилых образований, домов-интернатов и общественных зданий, посещаемых инвалидами, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

1.3. Дома-интернаты для детей-инвалидов Мурувват (далее - дома-интернаты) являются государственными медико-социальными учреждениями для детей-инвалидов в возрасте от 4 до 18 лет, имеющих выраженные психофизические нарушения. Предназначены для обеспечения необходимых условий, приближенных к домашним, для личностного развития, сохранения здоровья и профессионального самоопределения, формирования их общей культуры, адаптации личности к жизни в обществе, организации содержательного досуга, полноценного питания.

1.4. При проектировании и строительстве домов-интернатов следует соблюдать требования настоящего документа, а также требования нормативных документов, действующих на территории Республики Узбекистан (СанПиН РУз №0227-07 «Планировка и застройка населенных мест Узбекистана», СанПиН РУз №0146-04 «Проектирование жилых домов в климатических условиях Узбекистана», ШНК 2.08.01-05 «Жилые здания», ШНК 2.08.02-07 «Общественные здания и сооружения», ШНК 2.07.02.-07 «Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения», КМК 2.01.03-06 «Строительство в сейсмических районах», КМК 2.01.01, КМК 2.01.11 и др.).

1.5. Запрещается сдача в аренду помещений и участка дома-интерната хозяйствующим субъектам, деятельность которых не связана с учебно-воспитательной деятельностью.

2. Требования к выбору и размерам земельных участков для строительства и размещения зданий

2.1. Выбор площадок под строительство домов-интернатов предусматривается в соответствии с требованиями КМК 2.07.01-03.

2.2. Дома-интернаты для детей-инвалидов должны размещаться в наиболее благоприятных по природным и санитарно-гигиеническим условиям, в озелененных районах, желательно в пригородной зоне или внутриквартальных зеленых массивах.

2.3. Дома-интернаты располагают вдали от промышленных и коммунальных предприятий, железнодорожных путей и дорог с интенсивным движением транспорта, линий электропередач, трансформаторных подстанций, а также других источников электромагнитных излучений, шума, загрязнения воздуха и почвы (согласно ШНК 2.07.01, ШНК 2.07.02 и др.). Запрещается установка на зданиях и территории домов-интернатов базовых станций сотовой связи.

2.4. Участок рекомендуется располагать удобно по отношению к источникам водоснабжения, электроснабжения, инженерным коммуникациям; он должен иметь удобные подъездные пути и подходы от остановок общественного транспорта.

2.5. Площадь земельного участка, состав и площади элементов следует принимать по заданию на проектирование в соответствии с градостроительными нормами и таблицей 1.

Таблица 1

Площадь земельного участка

№ п/п	Вместимость, мест	Площадь участка, м ² /место
1.	100	80
2.	120	70
3.	200	50

Примечание : Площадь участков промежуточной вместимости определяется интерполяцией

2.6. Плотность застройки участка не должна превышать 20%. Озеленение должно быть не ниже 40-50% всей территории. На территории домов-интернатов запрещается посадка деревьев и кустарников с ядовитыми плодами и ягодами, а также колючих кустарников.

2.7. При строительстве нового здания дома-интерната в районах с затесненной застройкой площадь земельного участка может быть уменьшена, но не более чем на 20%.

2.8. Участок здания дома-интерната необходимо ограждать забором высотой не менее 2 м с запирающимися калиткой и воротами.

2.9. При зонировании участка следует учитывать удобство связи отдельных групп помещений с соответствующими зонами и площадками на участке (табл. 2).

2.10. Игровые площадки для активного и тихого отдыха желательно располагать в непосредственной близости от выходов из учебно-жилых и групповых ячеек здания, что особенно важно для детей младшего возраста.

2.11. Площадки для тихого отдыха рекомендуется размещать вдали от спортивной зоны и площадок для подвижных игр, разделяя их посадками кустарников и деревьев.

Таблица 2

Состав функциональных зон

№ п/п	Площадь функциональных зон	Площадь площадок при вместимости дома-интерната, м ² на 1 место		
		100 мест	120 мест	200 мест
1.	Детские площадки:			
	- групповые	2,0	1,8	1,2
	- общие физкультурные	11	8	7
	- огород-ягодник	0,1	0,1	0,1
	- уголок для животных и птиц	-	-	-
2.	Хоз. площадки	1,2	1,2	1,2
3.	Дороги, проезды	по расчёту в соответствии с планировкой		
4.	Зеленые посадки	не менее 40% от площади участка		
5.	Теневой навес	2,0	2	1,8

2.12. Хозяйственная зона должна быть изолирована от других зон участка, размещаться с торца или сзади основного здания и иметь самостоятельный выезд за территорию.

2.13. Во избежание травматизма подходы к зданию, пути движения воспитанников на участке к площадке для отдыха, спортивным и учебным зонам не должны пересекаться с проездами для транспорта. Все подъезды и подходы к зданию должны быть асфальтированы или иметь другое твердое покрытие.

2.14. Планировка и оборудование участка и отдельных площадок должны учитывать особенности деятельности и физических возможностей детей с нарушениями развития.

Для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата на территории участка дома-интерната уклон дорожек и тротуаров предусматривается не более 5°, а ширина их не менее 1,6 м. На поворотах и через каждые 6 м они должны иметь площадки для отдыха.

Для слепых и слабовидящих детей ширина прогулочных дорожек для безопасности передвижения детей должна быть не менее 2 м и иметь двухстороннее ограждение двух уровней: перила на высоте 50-60 см и планка на высоте 15 см или веревочные ограждения с колокольцами.

2.15. Ограждения предусматриваются для всех предметов, которые могут быть препятствием при ходьбе детей: деревья, кустарники, столбы и др.

2.16. Около поворотов, вблизи перекрестков, у зданий, около столбов и других препятствий дорожки должны иметь крупнозернистую структуру покрытий (к асфальту добавляется гравий). Шероховатая поверхность покрытий служит сигналом для замедления ходьбы. Асфальтированные дорожки должны иметь дугообразный профиль в зависимости от их ширины (середина дорожки возвышается над боковыми сторонами на 5–7 см).

2.17. Для выработки ориентации у слепых детей целесообразна посадка деревьев с разным запахом (хвойные, фруктовые и др.). Для слабовидящих детей в качестве ориентира могут высаживаться яркие цветы.

2.18. Для физических упражнений и игровой деятельности слепых и слабовидящих детей, с целью облегчения овладения пространством, развития свободы и ловкости движений, особенно для проведения восстановительных мероприятий и развития компенсаторных реакций у слепых детей, необходимо устраивать огражденные специальные площадки с ровной укатанной или покрытой травой поверхностью. В качестве ограждений таких площадок рекомендуется устраивать канавки шириной 15-20 см или, при травяном покрытии, снимать дерн полосой 1-1,5 м, а при укатанном – обкладывать дерном или засеивать травой.

2.19. Заборы, стены, столбы и другие препятствия должны отстоять от границы игровых площадок на расстоянии не менее 2,5-3 м. Защитная полоса вокруг площадки может быть наклонной (под углом 10-12°, шириной не менее 3-3,5 м), длина игровой площадки – 10-20 м.

2.20. В вечернее время на территории участка должно быть обеспечено искусственное освещение, исходя из нормы в 20 лк на земле при лампах накаливания и 40 лк при люминесцентных лампах.

2.21. На участок дома-интерната вместимостью до 100 мест следует предусматривать один въезд для пожарных машин и машин скорой помощи, свыше 100 мест – два въезда (с различных сторон участка).

2.22. Здания домов-интернатов следует размещать в пределах радиуса обслуживания пожарного депо в установленном порядке.

3. Требования к зданию

3.1. Строительство новых и реконструкцию действующих домов-интернатов следует осуществлять по проектам, разработанным в соответствии с действующими нормами и заданиями на проектирование.

3.2. Конструктивные и объемно-планировочные решения зданий должны соответствовать ШНК 2.08.02-09* (п. 2.5).

3.3. Строительные материалы, применяемые в строительстве домов-интернатов должны быть соответствовать следующим требованиям:

- обладать низкой теплопроводностью и обеспечивать достаточное термическое сопротивление и теплоустойчивость ограждений;

- иметь хорошую воздухопроницаемость и пористость;

- быть негигроскопичными и обладать низкой звукопроводностью;

- обеспечивать прочность, огнестойкость, долговечность сооружений;

- не выделять в окружающую среду летучие вещества, создающие запахи и концентрации, которые могут оказать либо прямое, либо косвенное воздействие на здоровье человека;

- не стимулировать развитие микрофлоры, рост грибов и водорослей;

- быть доступными для обработки дезинфекции.

3.4. Количество детей в доме-интернате не должно превышать ее вместимости, предусмотренной проектом, по которому построено или приспособлено здание.

3.5. Оптимальная этажность домов-интернатов для детей-инвалидов рекомендуется 1-2 этажа. При числе этажей два и более дома-интернаты должны быть оборудованы лифтами (по расчету), в том числе кроватными.

Количество лифтов в каждом конкретном случае определяется заданием на проектирование.

3.6. В домах-интернатах следует предусматривать пандусы. Уклон пандуса на путях передвижения инвалидов на колясках внутри и снаружи здания следует принимать не более 1:12, с двухсторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях – на высоте 0,9 м и дополнительный на высоте 0,5 м. Пандусы должны иметь покрытие из материала с нескользкой поверхностью.

3.7. Ширина путей передвижения инвалида, использующего вспомогательные средства, должна быть не менее 0,95 м и для передвижения на кресле-каталке не менее 1,8 м.

3.8. Здания домов-интернатов для детей-инвалидов должны иметь следующие основные группы помещений:

- приемно-карантинное отделение;

- жилые отделения для пребывания детей;

- общественные помещения;

- учебно-производственные;

- зальные;

- медицинские и сенсорные;

- служебно-бытовые;

- пищеблок;

- культурно-массовые и досуговые помещения;

- помещения проживания персонала (при загородном размещении дома-интерната для детей-инвалидов).

3.9. Все основные группы помещений учреждений для детей-инвалидов должны быть, как правило, функционально изолированы и взаимосвязаны через коммуникационные пространства. Допускаются некоторые группы помещений, кроме жилых, предусматривать проходными.

3.10. Функционально-планировочную организацию домов-интернатов для детей-инвалидов предусматривают с обособленными жилыми отделениями, которые рекомендуется соединять с блоком общественных помещений короткими (6 м) теплыми переходами.

3.11. Воспитанники домов-интернатов распределяются по группам с учетом пола, физического состояния, степени умственной отсталости, а также возраста, в следующие группы:

- 1) группа для лежачих (независимо от возраста и пола, дети с грубыми нарушениями двигательных функций, нуждающихся в постороннем уходе);
- 2) группа для ползающих (независимо от возраста и пола, дети, у которых ограничена двигательная функция, нуждающиеся в постороннем уходе);
- 3) смешанные группы по полу (девочки, мальчики) – дети до 10 лет;
- 4) группы отдельно для мальчиков и девочек - с 10 до 14 лет и с 14 до 18 лет.

3.12. В зависимости от возраста и тяжести заболевания дети размещаются:

- лежачие, обездвиженные дети - не выше -1-го этажа;
- дети до 6 лет - не выше 2-го этажа.

3.13. В домах-интернатах для детей-инвалидов следует предусматривать необходимый набор помещений, жилых, служебно-бытовых, хозяйственных, административных, медицинских, культурно-массовых и досугового назначения, создать условия для обеспечения обстановки, максимально приближенной к домашней, сочетая ее с необходимым медицинским обслуживанием.

3.14. В отделениях для детей, передвигающихся с трудом, число колясочников рекомендуется принимать 2-3% вместимости отделения. Общее число колясочников следует уточнять при составлении задания на проектирование.

3.15. Площадь помещений для детей-инвалидов следует принимать (из расчёта на 1 человека):

- спальни для детей-инвалидов (самостоятельно передвигающиеся) – 4- 4,5 м²;
- спальни для детей-инвалидов (лежачие и ползающие) – 6 м²;
- комнаты дневного пребывания – 3 м²;
- классные комнаты в жилых ячейках – 2,5 м²;
- сенсорные комнаты – 5 м², но не менее 30 м²

3.16. Высота всех помещений домов-интернатов должна соответствовать требованиям ШНК 2.08.02-09* (п. 2.5).

3.17. Штепсельные розетки и выключатели для общего освещения должны находиться на высоте 1,8 м от уровня пола.

3.18. При выборе композиционного решения здания необходимо соблюдать требования к ориентации окон учебных, спальных и других помещений по сторонам горизонта, установленные действующими нормами проектирования общеобразовательных школ, школ-интернатов и дошкольных учреждений, а также дополнительные требования, указанные в таблице 3.

3.19. При проектировании зданий домов-интернатов следует соблюдать следующие требования:

- обеспечивать округление острых углов (радиус 0,05 м);
- створки дверей выходов из помещений не должны препятствовать передвижению;
- применение остекленных дверей не допускается;
- не допускается применять двери на качающихся шарнирных петлях;
- при устройстве освещения вторым светом остекленные проемы следует располагать на высоте не менее 1,5 м от уровня пола и обеспечивать их защиту сетками от разрушения;
- класс или помещение для занятий, плеопто-ортоптическую комнату не следует располагать смежно с «шумными» помещениями общего пользования и хозяйственными помещениями с электрооборудованием, в том числе с шахтами подъемников (лифтов).

Таблица 3

Ориентация помещений

№ п/п	Наименование помещений	Ориентация помещений			
		севернее 45° СШ		южнее 45° СШ	
		оптимальная	допусти-	оптимальная	допустимая

		мая			
1.	Групповые комнаты дневного пребывания	Ю, ЮВ, В	на ЮЗ не более 25% комнат	Ю, ЮВ	любая, кроме С, СЗ, З
2.	Классы	ЮВ	на ЮЗ, З не более 25% классов	Ю, ЮВ	любая, кроме ЮЗ, З
3.	Палаты изолятора и карантинного отделения	Ю, ЮВ	на ЮЗ не более 50% коек отделения	Ю, ЮВ	любая, кроме С, СЗ, З
4.	Палаты для лежачих детей	Ю, ЮВ, В	на З, СЗ и СВ не более 10% коек отделения	Ю, ЮВ	на СЗ не более 10%
5.	Учебно-трудоустроенные кабинеты	Ю, ЮВ, В	на ЮЗ не более 25% помещений	Ю, ЮВ, В	любые, кроме З, ЮЗ
6.	Спальные комнаты	любая, кроме северной части горизонта от 310° до 50°			
7.	Кабинеты врачей, процедурные, комнаты сестер, лечебные помещения, комнаты персонала	без ограничения			

Примечание:

1. В классах ориентация указана для основного света слева.
2. При расположении окон в противоположных стенах помещения ориентация не нормируется.

Приемное отделение

3.20. Приемное отделение следует проектировать с отдельным самостоятельным выходом на участок. Площадь помещений приемного отделения представлена в таблице 4.

Таблица 4

Приемное отделение

№ п/п	Наименование помещений	Площадь, м ²
1.	Вестибюль-ожидальная	12
2.	Уборная при вестибюле с электрополотенцесушителем при шлюзе	3
3.	Приемно-смотровая	16
4.	Санпропускник-раздевальная	6
5.	Ванна с комнатой для одевания	12
6.	Место для хранения каталок	6
7.	Комната для временного хранения вещей поступающих	4
8.	Комната для хранения мягкого инвентаря	4
Итого:		63

Жилые ячейки

3.21. Жилые ячейки следует дифференцировать в зависимости от возраста детей и степени их инвалидности:

- а) для младшей группы (4-10 лет);
- б) для средней и старшей групп (10-14 и 14-18 лет);
- в) для лежачих детей-инвалидов.

3.22. Жилая ячейка для детей младшего возраста включает в себя жилые комнаты на 4-6 человек, буфетную с мойкой, игровую-столовую, раздевальную, комнату воспитателя, санитарно-гигиенические помещения.

3.23. Жилая ячейка для детей среднего и старшего возраста, свободно или с трудом передвигающихся, способных к обучению, рассчитана на 2-3-4 человека. В составе помещений жилой ячейки для детей 10-14 лет следует предусматривать учебные помещения (классы), исходя из подготовительной работы с ребенком по овладению им трудовыми навыками.

3.24. Жилая ячейка для детей-инвалидов, не способных к передвижению, состоит: из жилых комнат на 6-8 человек, при которых размещается ванна с зоной для мытья клеенок и горшков; буфетных и кладовых для уборочного инвентаря, хозяйственных встроенных шкафов.

3.25. Раздеральные для жилых ячеек (кроме жилых ячеек для лежачих детей) следует оборудовать встроенными шкафами с подсушкой одежды и обуви.

3.26. В спальнях помещений жилых ячеек следует предусматривать встроенные шкафы для хранения запаса чистого белья и спальных принадлежностей (из расчета 0,15 м²/чел). Состав и площади жилой ячейки приведены в таблице 5.

Учебные помещения

3.27. Площадь и конфигурация учебных помещений должны обеспечивать правильную расстановку мебели и оборудования, благоприятные условия для зрительной работы учащихся (нормируемые уровни естественного освещения и угол рассматривания), условия для правильной организации педагогического процесса.

3.28. Площадь классов должна приниматься из расчета на одного учащегося от 2 м².

3.29. Классы оборудуются одноместными столами для детей, доской школьного типа, однотумбовым столом для воспитателя, шкафами для хранения наглядных пособий и тетрадей.

3.30. В домах-интернатах должны предусматриваться следующие дополнительные кабинеты:

- для глухих, слабослышащих и с тяжелыми нарушениями речи – слуховой кабинет для фронтальных работ и кабинеты для индивидуальной работы учителя с учеником по развитию слуха и обучению произношению;

Таблица 5

Состав и площади жилой ячейки дома-интерната

№ п/п	Помещения	Расчетная площадь, м ²	Примечание
1	Раздевальная	1	на 1 место
2	Групповая, в т.ч., используемая в качестве обеденного помещения	4	на 1 место
3	Спальная	4	для младших детей
		6	для детей, передвигающихся с трудом и лежащих детей
4	Санузел: - уборная, умывальная, душ - ванна со шкафом для суден	8 20	на 1-2 жилые ячейки
5	Буфетная с мойкой	6-9	на жилую ячейку
6	Комната хранения уборочного инвентаря	4	на жилую ячейку
7	Кладовая хозяйственная	3	на жилое отделение
8	Учебная комната для приготовления уроков	12-18	на жилую ячейку
9	Летняя веранда	1	на 1 место
10	Класс-комната трудового обучения	3	на 1 место
11	Комната воспитателя	12-14	на жилую ячейку

Примечание: В группах для необучаемых детей раздевальная и групповая не предусматриваются, а площадь спален принимается 8 м².

- логопедический и лингафонный кабинеты, кабинет для музыкально-ритмических занятий с зеркальной стеной и хореографическими станками;

- для умственно отсталых детей – логопедические кабинеты;

- для слепых и слабовидящих детей – логопедический и лингафонный кабинет, кабинеты электротехники, лепки и рельефного рисунка, комнаты для индивидуальных занятий музыкой, компьютерной техникой;

- для детей с дефектами опорно-двигательного аппарата – зал лечебной гимнастики, кабинеты со специальными тренажерами для развития и закрепления координации движений конечностей;

- для обучаемых детей для развития сенсомоторики и релаксации - сенсорные комнаты.

3.31. Входные двери в классы и кабинеты следует делать однопольными (без порогов) и располагать со стороны стола учителя, что особенно важно для учащихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата, зрения и интеллекта.

3.32. В классах необходимо предусмотреть сквозное или угловое проветривание, которое допускается осуществлять через рекреационные помещения или коридор.

3.33. Для занятий обучаемых умственно отсталых детей, подготовительных групп трудового обучения (для детей среднего и старшего возрастов) в составе помещений необходимо предусматривать комнаты трудотерапии.

Актовый зал

3.37. Площадь актового зала проектируется из расчета размещения в нем 75-100% общей вместимости дома-интерната (уточнять заданием на проектирование). Площадь зала на 100 мест составляет 12 0м². Площадь зала на 120-200 мест следует принимать из расчёта 0,8-0,9 м² на одно место в зале. Актовый зал следует размещать на первом этаже здания с устройством выхода наружу. Высота зала предусматривается 4,5-5 м².

3.38. Актовый зал рекомендуется оборудовать экраном с механизмом предэкранного завеса и механизмом зашторивания оконных проемов для затемнения помещения при показе фильмов в дневное и вечернее время.

3.39. При актовом зале предусматривается киноаппаратная и эстрада. Глубина эстрады принимается не менее 3 м, пол эстрады должен быть приподнят над полом зала на 0,9 м.

Медицинские помещения

3.40. Медицинские помещения предназначаются для лечебных и коррекционно-оздоровительных мероприятий и являются общими на весь дом-интернат. Медицинские помещения состоят из кабинетов врачей, врачей-консультантов, кабинета медсестры, физиотерапевтического кабинета, аптеки, кабинета ЛФК, сенсорной и позиционирующей комнат.

Сенсорная комната является медицинским реабилитационным помещением и предназначается для психического и физического развития нуждающихся в реабилитации детей-инвалидов с физическими и умственными недостатками. Сенсорная комната оснащается аппаратурой с набором различных управляемых переключателей, сенсорной панелью, стимулирующей двигательные, визуальные и акустические эмоции.

Комната позиционирования используется для разнообразных поз-укладок в зависимости от медицинских показаний для ребенка-инвалида. Состав и площади помещений медицинского обслуживания приведены в таблице 6.

3.41. При планировке лечебных помещений следует учитывать, что умственно отсталые дети на процедуры приходят группами до 15 человек в сопровождении персонала, процедуры происходят в открытых просматриваемых помещениях, залах. Применение закрытых кабин запрещается.

Таблица 6

Состав и площади помещений медицинского обслуживания

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений (м ²) при вместимости (мест)		
		100	120	200
1.	Кабинет заместителя директора по медицинской работе	16	18	18
2.	Кабинет педиатра	15	15	15
3.	Стоматологический кабинет	16	16	16
4.	Кабинет консультативного приёма с тёмной комнатой	20×8	20×8	20×8
5.	Кабинет светолечения	12	12	18
6.	Кабинет электросна	18	18	28
7.	Кабинет старшей медсестры	12	12	12×2
8.	Аптечная комната	8×4	8×4	10×4
9.	Кабинет психоневролога	15	15	15×2
10.	Сенсорная комната	18	24	36
11.	Комната позиционирования	18	24	36
12.	Кабинет логопеда	18	18	18
13.	Изоляторные палаты с санузлами	9×2	9×3	9×3
14.	Водолечение:			
	- ванный зал	28	28	28×2
	- раздевальная	14	14	18
15.	Санитарные узлы для мальчиков и девочек с умывальниками в шлюзе	16	16×2	18×2
16.	Санузлы персонала с умывальниками в шлюзе	3	3×2	3×2
17.	Процедурная	15	15	15

18.	Кабинет ЛФК	24	24	18×2
19.	Кабинет гидротерапии (плавательный бассейн)	24	24	28
20.	Комната хранения предметов уборки	4	4×2	4×2

4. Помещения общественного питания

4.1. В домах-интернатах для детей-инвалидов предусматриваются помещения питания:

- буфетная с мойкой на жилую ячейку, в которую из производственных помещений кухни-столовой для категории детей, передвигающихся с трудом и лежачих питание доставляется в термосах в помещение буфетной жилой ячейки. Питание происходит в жилой комнате. В жилых ячейках для обездвиженных детей помимо буфетных проектируются шкафы для хозяйственных принадлежностей и место для тары.

- столовая с обеденным залом (пищеблок), рассчитанная в целом на учреждение. Столовая работает на сырье. Обеденный зал проектируется на детей самостоятельно передвигающихся. Состав и площади столовой и обеденного зала следует принимать в соответствии с таблицей 7.

4.2. Площадь обеденного зала столовой следует принимать для детей-инвалидов младших групп 1,4 м²/место, для детей-инвалидов средних и старших групп - 2,4 м²/место. При количестве более 150 мест следует предусматривать несколько залов (2-3). Рядом с обеденным залом рекомендуется предусматривать обеденный зал для персонала площадью не менее 14-16 м².

5. Спортивные залы

5.1. Для занятий спортом, оздоровительной физкультурой и гимнастикой во всех домах-интернатах предусматриваются спортивные залы площадью не менее 288 м² (12×24 м) и кабинеты или залы для лечебной физкультуры при медицинском блоке, для занятий по физкультуре, ритмике, для развития двигательной и слуховой ориентации у слепых детей.

5.2. Спортивный зал размещается на 1-ом этаже здания и предусматривает непосредственную (или через коридор) удобную связь со спортивной зоной на участке.

Таблица 7

Состав и площади столовой и производственных помещений кухни

№ п/п	Помещения	Площадь помещений (м ²) при вместимости (мест)			Примечание
		100	120	200	
1	2	3			4
1.	Обеденный зал	2,4 м ² на место			для детей-инвалидов средней и старшей групп
		1,4 м ² на место			для детей-инвалидов младшей группы
2.	Умывальные	3 м ² (1 умывальник) на каждые 18-20 мест			
3.	Раздаточная	16	16	20	
4.	Сервизная	6	6	8	
5.	Моечная столовой посуды	16	18	30-36	
6.	Горячий цех	54	54	70	
7.	Хлеборезка, хранение хлеба	6	6	8	
8.	Моечная кухонной посуды	8	8	10	
9.	Холодный цех	10	10	14	
10.	Цех мучных изделий	10	10	14	
11.	Мясо - рыбный цех	18	18	24	
12.	Овощной цех	15	15	15	
13.	Комната зав.производства	8	8	8	
Продолжение табл. 7					
1	2	3			4
14.	Кладовая суточного запаса продуктов	8	8	10	
15.	Кладовая сухих продуктов	10	10	14	
16.	Охлаждаемые камеры:				не менее двух камер
	- продуктов	30	30	32	
	- отходов	4	4	4	
17.	Помещение первичной обработки продуктов (овощей и птицы)	8×6	8×6	10×6	
18.	Загрузочная, кладовая тары	14	14	18	

19.	Кладовая белья:	6	6	8	
	- чистого	4	4	6	
	- грязного				
20.	Комната персонала с душевой и санузелом	18	18	24	
21.	Комната кладовщика	6	6	6	
22.	Кладовая овощей, солений	12×6	12×6	16×8	
23.	Комната хранения уборочного инвентаря	4	4	4	
24.	Обеденный зал для персонала с подсобными помещениями	16×6	16×6	18×6	с выходом на участок

5.3. Залы должны иметь двухстороннее освещение (по длинным сторонам) и возможность сквозного проветривания, устройство окон в торцах залов не допускается.

5.4. Раздевальные и душевые при зале, отдельные для мальчиков и девочек, должны иметь непосредственную (или через коридор) связь с залом и оборудоваться шкафчиками с раздвижными дверцами или вешалками для одежды и защитными щитами-экранами у входных дверей высотой 1,75 м. При раздевальной комнате должен быть санитарный узел. Вход в спортивный зал должен осуществляться только через раздевальные.

5.5. При спортзале предусматривается снарядная комната для хранения спортивного напольного и подвешного оборудования. Пол снарядной должен быть на одном уровне с полом зала, без порога.

5.6. Планировка и оборудование гимнастического зала должны учитывать особенности ориентации детей с нарушением зрения, необходимость обучения их правильным навыкам ходьбы, в связи с чем, следует предусматривать:

- разделение зала на две зоны - меньшую (снарядную или гимнастическую) для занятий на снарядах и большую (основную) для игровой деятельности; во избежание дезориентации детей, снаряды фиксируются стационарно; пол в меньшей части зала должен быть на 6-7 см выше (приподнятый), чем пол основной зоны. Пол основной части зала должен иметь однородную структуру покрытия;

- устройство вибрирующей полосы настила части пола по периметру вдоль стен зала и для разделения зала между двумя зонами; вибрирующая полоса между зонами зала должна иметь наклон в сторону большей части зала на 10-12°, для разделения зала используется спускающаяся сверху капроновая сеть, отягощенная грузилами (мешочки с песком);

- общепринятое в массовых школах оборудование (гимнастические стенки, конь, кольца, канаты, шесты, бревно, маты и др.), а также дополнительное – тренажеры разного типа, мишени для метания в них теннисных и хоккейных мячей и др.

5.7. Из спортивного зала должен предусматриваться эвакуационный выход наружу.

Бассейн

5.8. В домах-интернатах необходимо предусматривать крытый плавательный бассейн с набором вспомогательных помещений.

5.9. Глубина ножной ванны, располагающейся по направлению движения из душевой в зал бассейна, 0,1 м.

По периметру ванны предусматриваются обходные дорожки. По внешней стороне обходная дорожка ограждается на высоту не менее 1 м от уровня пола. Борт чаши бассейна должен возвышаться над уровнем дорожки не менее чем на 0,4 м. Вдоль стены зала бассейна устраиваются горизонтальные поручни на высоте 0,9 м от уровня пола - для взрослых и 0,5 м - для детей.

5.10. В плавательном бассейне необходимо предусмотреть дополнительные меры предосторожности: края чаши бассейна должны быть обтянуты резиной, мелкая часть отделяется от глубокой ограничительной перегородкой из пенопласта и сеткой с грузилами; для спуска в ванну предусматривается устройство двух дополнительных лестниц с перилами; вокруг чаши и вдоль стен должны быть перила.

5.11. Вдоль внутренних стенок чаши бассейна, для удобства передвижения инвалидов, следует предусматривать дублирующие поручни выше и ниже уровня воды, а также в мелководной части бассейна не менее 4 ступеней высотой 0,1 м и шириной 0,75 м (но не менее 0,45 м).

Состав и площади помещений бассейна следует принимать в соответствии данными, приведенными в таблице 8.

5.12. Расчетная температура воды в ванне бассейна должна быть 29°C, воздуха в зале – 30°C, в раздевальных и душевых – 25°C, поверхности обходных дорожек – 30°C.

Таблица 8

Состав и площади помещений бассейна

№ п/п	Наименование помещений	Площадь, м²
1.	Зал с ванной	120
2.	Раздевальные (для мальчиков и девочек)	20×2

3.	Душевые при раздевальнях	5×2
4.	Уборные при раздевальнях	4×2
5.	Ножные ванны	(1,0×0,85)×2
6.	Помещение узла управления бассейном	8
7.	Инвентарная	8
8.	Комната инструкторов	10
9.	Комната медсестры	6
10.	Хлораторная	8

6. Служебно-бытовые помещения

6.1. В состав служебно-бытовых помещений входят: вестибюль 0,5 м²/место с гардеробом и санузелом, комната для посетителей, помещения инженерно-технического персонала с комнатой отдыха, кладовые сезонной одежды и обуви, мебели и инвентаря, комната бухгалтерии, парикмахерская, мастерская текущего ремонта оборудования и инвентаря (36 м²), хозяйственный склад (36 м²), прачечная-постирочная с группой помещений, согласно действующим нормативным документам (табл. 9).

6.2. Прачечную-постирочную проектируют из расчета ее работы в две смены производительностью 1 кг белья в сутки на одно место, 2 кг белья в сутки на одно место для лежащих детей, имеющих отклонения в развитии.

6.3. В состав прачечной-постирочной входят: помещения для сортировки грязного белья с постирочной, дезинфекционное отделение с дезинфекционной камерой, помещение для хранения дезинфицирующих средств и приготовления растворов, центральная бельевая, комната для хранения одежды, предназначенной на списание, помещения для персонала.

Таблица 9

Состав и площади помещений административно-бытового обслуживания

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м ² , при вместимости, мест			Примечание
		100	120	200	
1	2	3			4
1.	Вестибюль с гардеробом для посетителей	74	80	90	
2.	Санузлы мужские и женские с умывальниками	10 (5×2)	10 (5×2)	15 (5×3)	
3.	Помещение дежурного	10	10	10	
4.	Кабинет директора (главный врач)	18	18	24	
5.	Канцелярия-приёмная	12	14	18	
6.	Кабинет заместителя директора по хозяйству	12	14	16	
7.	Помещение дежурного персонала технического обслуживания	10	14	14	
8.	Бухгалтерия с кассой	12×4	12×4	18×4	
9.	Комната сестры хозяйки с кладовой	10×6	12×6	12×6	
10.	Кладовая грязного белья и чистого белья с починой	10×2	10×12	16×20	
Продолжение табл. 9					
1	2	3			4
11.	Комната хранения уборочного инвентаря	4×4	4×4	4×4	
12.	Постирочная	8×18×6	8×18×6	8×22×8	в случае если в составе помещений прачечная не предусмотрена
13.	Прачечная-постирочная:	18	18	20	
	- центральная бельевая с текущим ремонтом белья	6	6	6	
	- комната хранения одежды для списания	6	6	6	
	помещение для сортировки грязного белья, в том числе:	14	14	17	
	- цех приёма белья	12	12	15	
	- стиральный цех	6	6	8	
	- сушильно-гладильный цех				
	- цех разборки и упаковки белья				

14.	Дезинфекционное отделение с дезинфекционной камерой	42	44	44	
-----	---	----	----	----	--

7. Естественное и искусственное освещение

7.1. Естественное освещение должно соответствовать требованиям КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».

7.2. Все помещения домов-интернатов должны иметь естественное освещение. Допускается освещение вторым светом проходных коридоров, не являющихся рекреационными, подсобных помещений столовой (кладовых и моечных), раздевальных при гимнастических залах.

7.3. Все учебные помещения должны иметь обязательное боковое, левостороннее естественное освещение с применением солнцезащитных устройств. Недопустимо направление светового потока справа, спереди и сзади учащихся.

7.4. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) для классных комнат, кабинетов, а также помещений для трудового обучения и занятий, связанных со зрительной работой, должен быть не менее 1,5%.

7.5. Во избежание слепящего действия солнечных лучей и ярких бликов света на доске, остекление не доводится до передней торцевой стены (со стороны доски) на 0,75 м, что особенно важно для детей с нарушениями зрения.

7.6. Для максимального использования дневного света и равномерного его распределения в учебных помещениях рекомендуется:

- деревья сажать не ближе 10 м от здания, кустарники – 5 м, ветки растущих около зданий деревьев коротко подрезать каждую весну, не окрашивать оконные стекла краской; не расставлять на подоконниках цветы; шторы (только из хлопчатобумажных тканей – поплин, репс, штапель) размещать в простенках, чтобы они не закрывали стекла окон.

Запрещается использовать шторы из поливинилхлоридной пленки.

7.7. Следует проводить очистку и мытье оконных стекол не реже 3-4 раз в год снаружи и не менее 1-го раза в месяц изнутри.

7.8. Необходимо окрашивать поверхности стен, потолка, пола и оборудования учебных помещений матовыми красками светлых тонов: потолок и верхнюю часть стены (выше 1,5 м от пола) – белой краской; панели (до 1,5 м от пола) – светло-зеленой, светло-желтой, бежевой, розовой с коэффициентом отражения 0,25 – 0,30;

7.9. В учебных помещениях и спальнях комнатах во всех климатических районах должны предусматриваться солнцезащитные приспособления типа подъемно-поворотных жалюзи, расположенных между оконными рамами.

7.10. Для общего освещения учебных и других помещений рекомендуются люминесцентные лампы типа ЛБ (белого света) и ЛЕ (естественного света).

7.11. В учебных помещениях должны применяться системы общего освещения с отдельным включением светильников по рядам (парт, столов) и местного освещения (подсвета) классной доски. При люминесцентном освещении, для снижения пульсации светового потока, в учебные помещения рекомендуется вводить три отдельных провода на каждую линию светильников.

7.12. В логопедических кабинетах около зеркала должны устанавливаться настенные светильники местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту света.

7.13. В учебных мастерских следует предусматривать «комбинированное» освещение: общее – с помощью люминесцентных ламп – светильники типа ПВЛ (пылеводозащитные) и местное – светильниками типа «Альфа» с лампами накаливания низкого напряжения (40-80 Вт).

7.14. Учебные помещения должны быть оборудованы комбинированной системой искусственного освещения с лампами накаливания.

7.15. В сенсорных комнатах необходима установка прожекторов, направленных на релакс-лампу.

7.16. Уровень искусственной освещенности от системы общего освещения не должен превышать 400 лк.

7.17. Для создания комфортных световых условий, учащимся со светобоязнью, над их учебными столами (партами) следует предусматривать обязательное отдельное включение отдельных групп светильников общего освещения. Каждое рабочее место должно быть оборудовано светильниками местного освещения с лампами накаливания 40 Вт.

7.18. Светильники должны иметь жесткое крепление к поверхности стола и гибкий кронштейн, позволяющий менять угол наклона и высоту источника света. В целях безопасности необходимо предусмотреть скрытую электропроводку.

7.19. Смешение источников искусственного освещения, т.е. использование в одном помещении люминесцентных ламп и ламп накаливания не допускается.

7.20. Люминесцентные светильники в учебных помещениях устанавливаются параллельно линии окон. Светильники очищают не реже 1 раза в 3 месяца.

7.21. В вестибюлях, коридорах, рекреациях, гимнастических и актовых залах, на лестничных клетках должно быть оборудовано аварийное освещение (не менее 5 лк) на полу, по линии основных переходов и на ступеньках лестниц.

7.22. Кроме перечисленных выше условий, должны предусматриваться дополнительные устройства и электрооборудование:

а) для слепых и слабовидящих детей – дополнительные штепсельные розетки в соответствии с размещаемым оборудованием (в офтальмологических кабинетах и прилегающих к ним комнатах);

б) для детей с нарушениями слуха – розетки в учебных помещениях для использования технических средств обучения (на высоте 1,8 м от пола с автоматическим включением аппаратуры); кроме верхнего подсвета у доски, светильники с рассеивателями у зеркала (слева, справа, сверху), которые располагаются у мест для индивидуальных занятий педагогов с учащимися; каналы для слаботочных линий от пульта управления стола педагога к столам учащихся, оборудованных технической аппаратурой; магнитоиндукционная петля в гимнастическом зале; световая сигнализация; автоматические выключатели, клеммы заземления.

В помещениях с сурдотехническими установками должно быть обеспечено защитное заземление.

7.23. Для умственно отсталых детей предусматривается звуковая и световая сигнализация из спальных комнат в медицинскую комнату и комнату дежурного воспитателя.

7.24. При использовании звукоусиливающей аппаратуры, для устранения реверберации звука необходимо предусматривать звукоизоляцию перекрытий и стен (перекрытия и стены должны обладать высокими звукоизолирующими свойствами).

8. Водоснабжение и канализация

8.1. Здания домов-интернатов должны оборудоваться централизованными системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с нормами ШНК по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий, а также проектирования горячего водоснабжения.

В отдельных случаях (при отсутствии централизованной системы) могут использоваться децентрализованные источники.

8.2. Все дома-интернаты должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой.

8.3. В кранах умывальников и душевых ячеек следует устанавливать термостатические регуляторы, исключающие подачу горячей воды температурой более 50°C.

8.4. Во всех учреждениях горячим водоснабжением должны быть обеспечены столовые, производственные помещения пищеблока, включая кухню, прачечная, умывальные при санитарных узлах, душевые, медицинский кабинет и изолятор. Также горячее водоснабжение должно быть подведено к ногомойкам и комнатам личной гигиены девочек.

8.5. Устройство канализации следует предусматривать в спальных корпусах, оборудованных санитарными узлами, в столовой, пищеблоке, в помещениях медицинского назначения, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальных.

8.6. В не канализованных районах учреждения должны оборудоваться внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений.

8.7. Помойные выгребные ямы должны состоять из изолированного выгребов и надземной части с крышкой и решеткой для отделения твердых отходов. Глубину выгребов от поверхности земли необходимо рассчитывать в зависимости от уровня грунтовых вод, но не более 3-х м. Выгребы должны быть сделаны из камня, кирпича или железобетона. Люки для очистки выгребов должны быть оборудованы хорошо пригнанными плотными двойными крышками под замком. Дно выгребов должно иметь уклон по направлению к люку.

8.8. В домах-интернатах высота установки санитарных приборов, считая от пола помещений до борта прибора, должна быть:

- умывальников для детей младшего возраста - 0,4-0,45 м.;

- умывальников для детей среднего возраста - 0,6-0,7 м;

- мелкого душевого поддона для детей дошкольного возраста (при высоте расположения душевой сетки над днищем поддона -1,6 м) 0,2 м.

8.9. Унитазы в уборных устанавливаются в открытых, с перегородками, кабинках. В уборных для старших девочек 1-2 кабинки должны иметь двери. Для детей дошкольного и младшего школьного возрастов должны устанавливаться детские унитазы. Комнаты личной гигиены девочек оборудуются биде, умывальником, тумбочкой и педальными бачками. Около лотковых писсуаров и унитазов устанавливаются фиксирующие поручни.

9. Отопление и вентиляция

9.1. Здания домов-интернатов оборудуют системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

9.2. Теплоснабжение зданий следует предусматривать от тепловых сетей ТЭЦ, районных и местных котельных с резервным вводом. Допускается применение автономного или газового отопления.

9.3. В качестве нагревательных приборов могут использоваться: радиаторы, трубчатые нагревательные элементы, встроены в бетонные панели.

9.4. Температура поверхности обогревательных приборов должна быть не более 80°C. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы следует ограждать съёмными деревянными решётками. Не следует использовать ограждения из древесностружечных плит и других полимерных материалов.

9.5. Относительная влажность воздуха в помещениях для пребывания детей должна быть 40-60%, температура в помещениях не менее 24°C.

9.6. Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствии детей. Наиболее эффективным является сквозное и угловое проветривание помещений.

9.7. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы.

9.8. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4°C.

9.9. Широкая односторонняя аэрация всех помещений в тёплое время года допускается в присутствии детей.

9.10. Не допускается проветривание через туалетные комнаты.

9.11. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей.

10. Санитарное содержание участка и помещений

10.1. Во всех домах-интернатах участок необходимо убирать ежедневно. Траву, цветы, кустарники, дорожки весной и летом поливают водой, в зимнее время – площадки и дорожки расчищают от снега. Ранней весной и поздней осенью необходимо проводить очистку территории от листвы и веток.

10.2. Уборка должна проводиться ежедневно и по мере загрязнения. В тёплое время года уборка участка должна осуществляться после предварительной поливки и обязательно при закрытых окнах помещений. В жаркую сухую погоду поливка проводится 2 раза в день.

10.3. Оборудование участка (столы, скамьи, физкультурное оборудование и др.) должно быть в исправном состоянии и ежедневно протираться.

10.4. Для сбора бытовых отходов на дворовой территории устанавливаются мусоросборники закрытого типа. Мусоросборники регулярно, а в тёплое время ежедневно, очищают от содержимого, промывают и дезинфицируют 10% раствором хлорной извести.

10.5. При отсутствии канализации выгребные ямы и мусоросборники следует очищать при заполнении 2/3 их объёма и обрабатывать в соответствии с действующими указаниями по борьбе с мухами.

10.6. На территории спортивной зоны обязательна установка поливного крана.

10.7. Уборку помещений следует проводить ежедневно влажным способом при открытых окнах, фрамугах с применением моющих средств (мыло, моющие порошки). Полы следует мыть не менее 2-х раз в день, мебель, радиаторы, подоконники протирать влажной тряпкой. Жалюзийные решётки вентиляционных систем должны быть открыты и систематически очищаться от пыли, прикрывать их следует только при резком перепаде температуры воздуха помещений и наружного воздуха. Очистка шахт вытяжной вентиляции должна проводиться 2 раза в год. Мытье оконных проёмов с очисткой стёкол с наружной и внутренней сторон должно осуществляться 2 раза в год (весной и осенью).

10.8. Генеральная уборка помещений проводится 1 раз в месяц.

Генеральная уборка включает: мытьё полов, осветительной арматуры, окон, дверей, стен, отопительных приборов, обметание паутины, протирку мебели и проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. В качестве дезинфицирующих средств рекомендуется использовать малотоксичные препараты.

10.9. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) периодически должны выноситься на воздух для проветривания и подсушки. Один раз в год постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке.

10.10. Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом, периодически выколачиваться и протираться влажной щёткой, один раз в год подвергаться сухой чистке.

10.11. Обеспечение мягким инвентарём (простыни, пододеяльники, наволочки, полотенца) проводится в соответствии с утверждённым нормативом.

10.12. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 10 дней. Чистое бельё доставляется в мешках и хранится в шкафах.

10.13. Вновь приобретенные игрушки перед поступлением в групповые должны мыться в течение 15 минут проточной водой с мылом и затем высушиваться на воздухе (резиновые, пенополиуретановые, пенолатексные, пластизольные и др. аналогичные игрушки) должны при этом тщательно отжиматься. Пенолатексные ворсовые игрушки должны обрабатываться согласно инструкции завода-изготовителя. Использование мягких игрушек для игр детей не рекомендуется.

10.14. Столы должны мыться горячей водой с мылом после каждого приёма пищи специальной ветошью, которая стирается, просушивается и хранится в специальной посуде с крышкой.

10.15. При осложнении эпидемиологической ситуации ежедневную влажную уборку всех помещений проводят с применением дезинфицирующих средств.

10.16. В умывальных и уборных полы, стены, дверные ручки следует ежедневно мыть горячей водой с применением моющих средств, а полы по мере загрязнения протирать несколько раз в день. Унитазы, горшки моют 2 раза в день горячей водой с применением моющих средств; для удаления мочеислых солей необходимо использовать препараты, предназначенные для сантехнического оборудования. После обработки унитаза и горшки обильно промывают водой. Горшки должны быть с индивидуальной маркировкой.

10.17. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями (особенно в столовой) и храниться отдельно в специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

10.18. Уборочный инвентарь для мытья полов и уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно. Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами.

10.19. Дезинфицирующие растворы должны храниться в тёмной посуде, в местах, недоступных детям.

10.20. Для предотвращения появления насекомых окна в помещениях, в пищеблоке, постирочной, туалетных и др. в тёплое время года должны быть засетчаны металлической сеткой.

11. Требования к организации питания

Питание – средство поддержания жизни, роста и развития ребенка- инвалида. Нерациональное питание приводит к нарушению обмена и расстройству функционального состояния систем организма, особенно пищеварительной, сердечно-сосудистой и ЦНС. Отрицательные последствия нерационального питания в наибольшей степени проявляются во всех возрастных категориях при малой подвижности и недостаточной мышечной нагрузке детей-инвалидов.

Первым требованием к питанию детей инвалидов является умеренность, т.е. некоторое ограничение питания в количественном отношении. Учитывая снижение интенсивности обменных процессов, вторым требованием является обеспечение высокой биологической полноценности питания за счет включения достаточных количеств витаминов, микроэлементов и др.

Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационы питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный (с каждым приемом пищи).

Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня (табл. 10, 11).

Таблица 10

Рекомендуемый набор продуктов для глубоко умственно-отсталых детей дома-интерната Мурувват (г/ в день)

№	Наименование продуктов	М асса , г
1.	Хлеб	450
2.	Мука пшеничная*	40
3.	Крахмал картофельный*	5
4.	Крупы, бобовые, макаронные изделия	130
5.	Сахар	70
6.	Кондитерские изделия	30
7.	Масло сливочное	50
8.	Масло растительное* (для салатов)	25
9.	Молоко	300
10.	Кефир, простокваша	200
11.	Сметана	20
12.	Творог* (после тепловой обработки)	50
13.	Сыр*	10
14.	Мясо, птица	160
15.	Колбаса вареная, сосиски*	20
16.	Рыба*	35
17.	Яйца шт.	1
18.	Картофель*	400
19.	Овощи, зелень, соленья, в т.ч. томат 3 г.	453

20.	Фрукты свежие	130
21.	Соки фруктовые, овощные	200
22.	Фрукты сухие, в т.ч шиповник 5 г.	15
23.	Чай	2
24.	Соль йодированная	6
25.	Дрожжи*	1

Примечание:

*- допускается включение в меню 1 раз в 3-5 дней с учётом закладки нормы за пропущенные дни.

Таблица 11

Таблица взаимозаменяемости некоторых продуктов

№	Наименование продуктов	Масса, г	Продукт-заменитель	Масса, г
1	2	3	4	5
1.	Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100	сухари из муки пшеничной 1 сорта	65
			мука пшеничная 1 сорта	75
			галеты простые из муки пшеничной 1 сорта	65
			галеты, улучшенные с жиром	35
			вафли	55
2.	Мясо	100	печень говяжья	116
			куры 1 категории	110
			рыба	125
			творог	120
3.	Молоко цельное	100	молоко сухое цельное в герметичной упаковке	11
			молоко сухое обезжиренное	7,5
			молоко сгущённое с сахаром	40
			творог 9%	17
			мясо 1 категории	14
			рыба	17,5
			сыр	12,5
			яйцо куриное	22
4.	Творог	100	мясо (говядина)	83
			рыба	105
Продолжение табл. 11				
1	2	3	4	5
5.	Яйцо куриное (1 шт.)	41	творог	31
			мясо (говядина)	26
			рыба	30
			молоко цельное	186
			сыр	20
			яичный порошок	11.5
6.	Рыба	100	мясо (говядина)	87
			творог	105
7.	Картофель	100	капуста	111
			белокочанная	80
			капуста цветная	154
			морковь	118
			свёкла	33
			бобы (фасоль)	409
			горошек зеленый	64
			горошек зеленый (консервированный)	300
			кабачки	90
8.	Яблоки свежие	100	сок яблочный	133
			сок виноградный	133
			сок сливовый	
			сухофрукты:	
			яблоки	12
			чернослив	17
			курага	8
			изюм	22

Большой процент детей в силу наличия патологии опорно-двигательного аппарата прикованы к постели, происходит атрофия мышц, что требует в рационе питания большого количества белков.

Питание детей-инвалидов организуется с учетом щадящих пищевых рационов. Для детей данной категории целесообразно питание частое и дробное с механическим, химическим и термическим щажением слизистой оболочки всего пищеварительного тракта.

Особенностью приготовления пищи является:

- применение дополнительных операций в обработке продуктов, в том числе широкое использование разнообразных методов измельчения (протирание и др.) вплоть до полной его гомогенизации;
- использование методов тепловой обработки, позволяющих готовить большое количество паровых и запеченных изделий.

Все это создает условия постоянной опасности бактериального обсеменения диетических, протертых блюд, являющихся благоприятной средой для развития возбудителей пищевых токсикоинфекций и интоксикаций.

Поэтому текущий санитарный надзор за питанием контингента данного вида объектов должен быть особенно выраженным, постоянным и углубленным: поддержание высокого санитарного благоустройства пищеблоков, их механизации и организации строгой поточности производственных процессов.

Основанием к этому служат:

- повышенное использование технологических приемов, связанных с измельчением продуктов питания, протирание, пропускание через измельчительные машины;
- наличие ослабленного организма, с пониженными функциями защитных механизмов.

Основными вопросами требующими усиления госсаннадзора, являются:

1. Сроки приготовления пищи и промежутки времени от момента ее приготовления до раздачи;
2. Условия транспортирования пищи и ее раздача;
3. Наличие достаточного количества холодильного и технологического оборудования, разделочного оборудования и инвентаря;
4. Качественная работа технологического оборудования;
5. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима во всех помещениях пищеблока, поточности приготовления пищи, режима мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.
6. Соблюдение сроков хранения сырья, особоскорпортующихся продуктов.

12. Гигиенические требования к пищеблоку, доставке и хранению продуктов

12.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов безопасных при применении и маркируют для сырых и готовых продуктов.

12.3. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

12.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в ёмкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

12.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды, с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора – не менее 65°C.

12.6. В местах присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

12.7. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

12.8. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком и тщательно просушивают.

12.9. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают

12.10. Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

12.11. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с применением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

12.12. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне и просушивают.

12.13. Столовые приборы, после механической чистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна), ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

12.14. Пищевые отходы в пищеблоке и в столовой собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки, независимо от наполнения, очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

12.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

12.16. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываются оцинкованным железом (с закругленными углами).

12.17. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы, ДСП, ДВП, прессованной фанеры к использованию не допускаются.

12.18. Доски, ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень», «МСЛ» – масло сливочное.

12.19. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

12.20. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

12.21. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, для чего ежедневно проводится уборка транспорта, 1 раз в 10 дней - дезинфекция.

12.22. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час безо льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуют стеллажами.

12.23. К работе по закупке пищевых продуктов, доставке их к месту требования допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинский осмотры в установленном законом порядке.

12.24. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

12.25. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

12.26. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и используется строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, бидоны, фляги после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

12.27. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

12.28. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности и признаками порчи.

12.29. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°C в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

12.30. Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

12.31. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

12.32. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

12.33. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйца в коробах хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях, отдельно от других продуктов.

12.34. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

12.35. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

12.36. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

12.37. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

12.38. Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут с момента закипания. После кипячения его охлаждают и хранят в таре с закрытой крышкой. В случае невозможности использовать молоко тот час же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.

12.39. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 12.40. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:
- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280°C - 5-7 минут;
 - вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C - до раздачи не более 1 часа;
 - омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C; яйца варят 10 минут после закипания воды. Яйца перед использованием в любые блюда предварительно моют. Не допускается хранить яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока;
 - сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);
 - макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;
 - творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см.

12.41. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. При приготовлении первых блюд закладывать овощи следует только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты перед употреблением обязательно промывают.

Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

12.42. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из бутылок перед их раздачей.

Прокишшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

12.43. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

12.44. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема в пищу, приготовленную накануне;
- не допускается изготовление простоквашы – самокваша, а также блинчиков с мясом или творогом из не пастеризованного молока, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

12.45. В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, яиц с миражом и высокой воздушной подушкой, присушкой и яйца-бой, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедших ветеринарный контроль, прием непотрошенной и полупотрошенной птицы; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупы, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, жевательную резинку, чипсы и др.;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливу, яблоки);
- кулинарные жиры, маргарины, спреды;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

12.46. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 человека и, при необходимости, проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров и углеводов). Продуктовый набор должен представляться в полном ассортименте отдельно по наименованиям продуктов. Данные накопительной ведомости по каждому продукту за месяц делятся на число человеко-дней по возрастам, в результате чего определяется средневзвешенное количество каждого продукта, которое получал ребенок в прошедшем месяце в среднем за день.

12.47. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

12.48. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме, порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью возможности микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 24 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6°C. Контроль по правильному отбору и хранению суточной пробы осуществляет медицинский работник.

Список использованной литературы

1. Закон Республики Узбекистан «О государственном санитарном надзоре» от 03.07.1992 г., № 657-XII.
2. Закон Республики Узбекистан «Об образовании» от 29.08.1997 г., № 464-I.
3. КМК 2.07.01-94 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
4. КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение».

5. КМК 2.04.01-97 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
6. КМК 2.01.01-94 «Климатические и физико-геологические данные для проектирования».
7. КМК 2.01.03-96 «Строительство в сейсмических районах».
8. КМК 2.01.03-96 «Защита от шума».
9. ШНК 2.08.02-09 «Общественные здания и сооружения».
10. ШНК 2.01.02-04 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».
11. ШНК 2.07.02-07 «Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения».
12. ШНК 2.08.07-09 «Специализированные учебно-воспитательные учреждения для детей с нарушениями в физическом и умственном развитии»
13. Свод правил по проектированию и строительству «Дома-интернаты для детей-инвалидов» СП 35-117-2006. – М., 2006.
14. ГОСТ 950-2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования контроля за качеством».
15. ГОСТ 22046 «Мебель для учебных заведений».
16. ГОСТ 26682 «Мебель для дошкольных учреждений. Функциональные размеры».
17. СанПиН РУз 0159-04 «Гигиенические нормативы ученической мебели».
18. СанПиН РУз №0232-07 «Гигиенические требования к организации питания и среднесуточные нормы набора продуктов по домам-интернатам для престарелых и инвалидов, психоневротиков и глубоко умственно-отсталых детей, санаториев, специализированных колледжей, для лиц с ограниченными возможностями, реабилитационных центров, для инвалидов».
19. СанПиН РУз №0266-09 «Санитарные правила и нормы проектирования и строительства жилых и общественных зданий, жилых образований, используемых инвалидами и маломобильными группами населения».
20. Методические рекомендации об использовании мебели в детских дошкольных учреждениях.
21. Положение о домах-интернатах для детей-инвалидов «Мурувват» №240 от 23.08.2011 г.

Номер документа: № 0312-14

Дата принятия: 30.07.2014

[Copyright © WWW.MED.UZ - Медицинский портал Узбекистана, 2005-2011](#) Все права защищены. Вся информация, размещённая на данном веб-сайте, предназначена только для персонального использования и не подлежит дальнейшему воспроизведению и/или распространению в какой-либо форме, иначе как с письменного разрешения компании MedNetSoft