

САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ
для дитячих закладів оздоровлення та відпочинку

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Цей Санітарний регламент визначає медичні вимоги безпеки (правила і норми) щодо оздоровлення та відпочинку дітей у дитячих закладах оздоровлення та відпочинку всіх типів та форм власності, благодійних організацій та громадських об'єднань, а також підприємств, установ та організацій незалежно від форми власності, які забезпечують оздоровлення та відпочинок дітей (далі – заклади).

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

2. У цьому Санітарному регламенті терміни вживаються у значеннях, наведених в Законах України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Основи законодавства України про охорону здоров'я», «Про оздоровлення та відпочинок дітей», «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 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 забезпечує своєчасне проведення ремонтних робіт на території закладу, приміщень та інженерних мереж закладу; 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 6 розділу II цього Санітарного регламенту.

5. Усі працівники закладів, в тому числі 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 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.

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

7. Керівник закладу контролює наявність проходження попереднього та своєчасне проходження періодичних медичних оглядів працівниками закладу 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. Перед початком роботи закладу засновник закладу забезпечує, а керівник закладу сприяє організації ентомологічного дослідження та проведення акарацидної та дератазиційної обробки території.

10. Не пізніше ніж за 45 дні до відкриття сезону роботи закладу керівник закладу письмово звертається до територіальних органів Держпродспоживслужби, ДСНС та Держенергонагляду щодо проведення заходів державного нагляду (контролю) стосовно дотримання суб'єктом господарювання вимог санітарного законодавства; законодавства у сфері техногенної та пожежної безпеки; законодавства у сфері електроенергетики та у сфері тепlopостачання.

Не пізніше ніж за 14 днів до відкриття сезону роботи закладу здійснюються відповідні заходи державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства, а за результатом проведеного заходу складається акт відповідно до норм законодавства (далі – акт).

Наявність у закладу актів, що засвідчують дотримання суб'єктом господарювання вимог санітарного законодавства, техногенної та пожежної безпеки, а також електроенергетики та у сфері тепlopостачання є підставою для початку прийому дітей до закладу.

11. Засновник та керівник закладу є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту.

12. Щоденний контроль за дотримання цього Санітарного регламенту здійснюють керівник та медичний працівник закладу або особа, яка визначена наказом керівника закладу.

13. 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.

14. Здача в оренду території, будівель, приміщень та обладнання закладів, підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання не за призначенням оздоровлення та відпочинку дітей, крім випадків передбачених законодавством, не дозволяється.

Не дозволяється розміщення наметових містечок на території земельних ділянок, приміщень і споруд функціонуючих дитячих закладів оздоровлення та відпочинку.

15. Заборонено використання цокольних, підвальних та мансардних приміщень для проживання дітей.

II. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ НОРМИ ВЛАШТУВАННЯ ТЕРИТОРІЇ

1. Проектування, будівництво, реконструкції та облаштування закладів необхідно здійснювати відповідно до:

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 дозвіллі 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.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», затверджених наказом Міністерства регіонального

розвитку та будівництва України від 30 грудня 2009 року № 703 (далі – ДБН В.2.2-25:2009),

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.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціювання», 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. Зонування, а також розміри ділянки закладу, санітарно-захисних розривів між нею та об'єктами різного цільового призначення повинні відповідати ДБН 360-92**.

3. Заклад повинен мати самотійну земельну ділянку, розташовану на сприятливих територіях, поблизу лісових масивів і водоймищ, суху, чисту, добре провітрювану та інсольовану.

4. Заклади розміщуються з урахуванням рози вітрів, з навітреного боку від джерел шуму, забруднень атмосферного повітря і вище за течією водоймищ відносно джерела можливого забруднення.

5. Для створення сприятливого мікроклімату необхідно забезпечити озеленення не менше 60% площі основної забудови (при розміщенні закладу у лісному або парковому масиві – не менш 50%). Зелені насадження розміщувати рівномірно у кожній із функціональних зон.

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

7. Земельна ділянка закладу повинна плануватись з розрахунку не менше 150 квадратних метрів на 1 дитину. Зазначена площа не передбачає споруди господарчо-комунального призначення, інженерні, очисні і водоохоронні споруди, житлові ділянки обслуговуючого персоналу, автостоянки індивідуального транспорту та пляжі.

При розміщенні закладів у безпосередній близькості до садів і лісопарків, і можливості їх використання площа може бути зменшена, але не більше як на 25%.

8. По периметру земельної ділянки закладу повинна бути передбачена захисна зелена смуга (дерева, кущі, газон) завширшки не менше 2 метрів, а з боку вулиць – не менше ніж 3 метри.

9. Земельні ділянки закладів повинні мати огорожу заввишки не менше 1 метра і не менше 2 в'їздів (основний та господарчий). Тип огорожі ділянок визначається завданням на проектування.

10. На земельних ділянках необхідно передбачити під'їзди для пожежних машин до будівель, можливість об'їзду навколо будівлі, а також відкриті ділянки для стоянки автомобілів, а також іншого транспорту згідно з ДБН В.2.2-9:2018.

11. На земельних ділянках закладу слід передбачити такі функціональні зони: житлова, культурно-побутова, фізкультурно-оздоровча, адміністративно-господарча та технічного призначення. Розміри зон ділянок закладів визначаються завданням на проектування.

При будь-яких планувально-архітектурних рішеннях закладу в спеціальну зону виділяються приміщення ізолятора, обладнаного окремим входом і спеціальним під'їздом для евакуації хворих дітей.

12. Ділянка забудови закладу включає основні (приміщення, споруди та майданчики груп проживання, харчування, культурно-масового, фізкультурно-оздоровчого призначення) та допоміжні (адміністративного, технічного, господарчого, побутового призначення, прийомно-вестибюльна група приміщень) споруди.

13. На території ділянки споруд технічного і господарчого призначення дозволяється розміщувати котельню із сховищем палива, споруди водопостачання, пральню, гараж з локальними очисними спорудами для гаражної групи, овоче-, фрукто-, картоплесховища, оранжерейно-тепличне господарство, склади продовольчі та матеріальні, ремонтні майстерні, автостоянку для господарських машин, площі яких нормуються відповідно до ДБН В.2.2-9:2018.

Ділянка споруд технічного і господарчого призначення повинна бути недосяжною для дітей, розміщуватися з підвіреного боку по відношенню до ділянки основної забудови і відгороджена від останньої, так само, як і ділянка розміщення житлових будинків обслуговуючого персоналу.

14. Фізкультурно-оздоровча зона повинна становити із розрахунку 20 квадратних метрів на одне дитяче місце в закладі та розміщуватись поблизу зелених масивів та водоймищ.

15. Склад, кількість та площі фізкультурно-оздоровчих споруд приведені у додатку 2 до цього Санітарного регламенту. Вони включають споруди та майданчики як обов'язкові для усіх закладів, так і додаткові. Додатково можуть бути встановлені споруди, устаткування яких передбачається у відповідності з врахуванням місцевих умов, типу закладу, а також виду послуг, що надаються закладом.

16. Спортивні майданчики повинні мати тверде покриття. Комбінований майданчик можна асфальтувати (бетонувати) або використовувати штучне покриття. За наявності футбольне поле повинно мати трав'яне або штучне покриття.

Ігрові майданчики повинні бути обладнані тіньовими навісами або альтанками, ігровим та фізкультурно-спортивним обладнанням, що відповідає віковим особливостям дітей.

17. Стаціонарне фізкультурно-оздоровче та спортивне обладнання на території закладу повинно бути безпечним для здоров'я та життя дітей, а його використання повинно відбуватися з дотриманням вимог безпеки життєдіяльності.

У закладі дозволяється використання спортивного інвентаря в окремих приміщеннях та на відкритих спортивних майданчиках, що відповідає вимогам Закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції», відповідних технічних регламентів та санітарного законодавства.

18. На ділянці основної забудови закладу повинні бути обладнані питні фонтанчики – один на 100 місць, з метою забезпечення питного режиму та задоволення потреби дітей у воді питній.

19. На території закладу повинні бути обладнані додаткові каналізовані вбиральні на відстані не менш 50 м від житлових будинків та їдальні із розрахунку 1 унітаз на 75 дітей.

20. Для збирання сміття повинні бути виділені спеціальні бетоновані майданчики, на яких встановлюються сміттєзбірники з щільними кришками; майданчики повинні бути по периметру на 1,5 м більші від розмірів сміттєзбірника.

Санітарне утримання території закладу, а також території призначеної для відпочинку та купання дітей (пляжі) проводиться 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, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2011 року за № 457/19195.

21. При виборі території пляжу треба виключити можливість несприятливих та небезпечних природних процесів (зсуви, селі, лавини, обвали) і забруднення промисловими та побутовими об'єктами. Пляж повинен розташовуватися на відстані

не менше 500 метрів від портів, шлюзів, гідроелектростанцій, місць скиду стічних вод, стійбищ та водопою худоби.

Пляжі не повинні розміщатися у межах першої зони поясу санітарної охорони джерел господарчо-питного водопостачання. Територія пляжу повинна бути облаштованою, очищеною від сміття та каміння, мати фільтруючий ґрунт.

22. У місцях, що відводяться для купання на водоймищі, не повинно бути виходу ґрунтових вод з низькою температурою, різко визначених і шкідливих водовертів, вирв та великих хвиль: швидкість течії води не повинна перевищувати 0,5 м/с. Глибина водоймища у місцях купання повинна становити 0,7-1,3 метри, дно водоймища повинно бути піщаним, вільним від мулу, водоростей, гострих каменів.

Зона, передбачена для купання, позначається на поверхні води яскравими плавучими сигналами, які добре видно.

23. Пляж і берег у місці купання повинні бути відлогими і мати рівний рельєф, добре інсольовані і мати захищені від вітру майданчики, обладнані навісами від сонця і шезлонгами/лежачками.

Кількість місць на пляжі повинна становити 50% вміщуваності закладу, а мінімальна площа на одну дитину 4 квадратні метри.

24. Санітарно-технічне обладнання території пляжу включає кабінки для переодягання, вбиральні каналізовані на відстані не менше 30 метри від водоймища, і не менше 20 метри від межі пляжу, при відсутності каналізації необхідний водонепроникний вигріб, душові кабінки та питні фонтанчики, які плануються з розрахунку: 1 кабіна для переодягання на 50 дітей, 1 душова кабіна на 40 дітей, 1 унітаз у вбиральні на 75 дітей, 1 питний фонтанчик (висота струменя 15- 20 сантиметри) – на 100 дітей.

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).

25. Хіміко-бактеріологічний аналіз води у водоймищах необхідно проводити щорічно не менше 2 разів, а саме перед початком купального сезону, проби відбираються на відстані 1 км вгору по течії від зони купання на водотоках і на відстані 0,1 - 1,0 км у обидва боки від неї на водоймищах, а також у межах зони купання. Під час купального сезону дослідження проводяться не рідше двох разів на місяць мінімум у двох точках.

26. На пляжі повинен бути передбачений медичний пункт тимчасового базування, відповідно до Положення про медичний пункт тимчасового базування, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 липня 2016 року № 801, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 22 серпня 2016 року за № 1170/29300.

27. При відсутності на території закладу природних водоймищ рекомендується обладнання штучних басейнів відповідно до ДБН В.2.2-13-2003.

28. Споруди культурно-побутової зони повинні відповідати ДБН В.2.2-16:2019, споруди фізкультурно-оздоровчої зони – ДБН В.2.2-13-2003, адміністративно-господарча та технічного призначення відповідно ДБН В.2.2-25:2009 та ДБН В.2.2-28:2010.

29. Уся територія 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.

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

ІІІ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ

Загальні вимоги до будівель та приміщень

1. Будівля закладу повинна забезпечувати оптимальні умови для організації процесу оздоровлення та відпочинку дітей, а також не повинна перевищувати його проектну місткість.

2. Поверхні стін, стель основних приміщень закладів 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. Стіни виробничих та складських приміщень харчоблоків повинні бути облицьовані або пофарбовані на висоту 1,0 м (коридорів - на висоту 1,5 м) вологостійкими матеріалами, що дозволяють систематичну очистку та вологу обробку з використанням дезінфекційних засобів. 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.

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.

Усі матеріали, що використовуються для оздоблення приміщень закладу, його структурних підрозділів, повинні бути безпечними для здоров'я дітей.

3. Проживання дітей у наметах дозволяється при розміщенні наметів у всіх кліматичних районах України при умові, що нічна температура становить не менше 10 градусів Цельсія, а денна не більше 40 градусів Цельсія.

Особливості розташування, облаштування та функціонування наметових таборів повинно здійснюватися відповідно до Державних санітарних норм та правил влаштування, утримання та організації режиму діяльності дитячих наметових містечок, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 07 лютого 2012 року № 89, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 23 лютого 2012 року за № 284/20597.

4. Приміщення для проживання дітей у закладі розміщуються в окремих будівлях або секціях будівлі, для зручностей вікового розміщення. Дозволено використання двоповерхових будівель.

5. У закладах в залежності від кліматичних умов (відповідно до ДБН В.1.127:2010) та призначення приміщень використовуються опалювані та неопалювані приміщення.

У опалюваних приміщеннях повинні розташовуватися: житлові кімнати (I-II кліматичні райони), обідні зали (I-II кліматичні райони), медичний пункт та ізолятор (I, II, III кліматичні райони), сушилка для одягу та взуття (I, II, III, IV кліматичні райони), дім сторожа (I, II, III, IV кліматичні райони).

Вікна житлових кімнат закладів необхідно орієнтувати з урахуванням кліматичних районів відповідно до ДБН В.1.127:2010. При необхідності на вікна повинні бути передбачені регульовані сонцезахисні пристрої.

Вікна залів харчоблоків у всіх кліматичних районах орієнтують у межах від 290 градусів до 70 градусів північної широти.

6. Кожна вікова група повинна мати набір приміщень для проживання: житлові кімнати (не менше 5 квадратних метрів на 1 дитину); санвузли окремі для хлопчиків і дівчаток (6 квадратних метрів на 1-2 спальні кімнати), що включають вмивальні з мийками для ніг, вбиральні, кабінки особистої гігієни дівчаток (4 квадратних метрів на одну вікову групу), душові кабінки; кімнати денного перебування, у літніх умовах – веранди із розрахунку не менше 1 квадратних метрів на одне місце, приміщення обслуговування, у тому числі передпокій – гардеробна (0,8 квадратних метрів на одне місце), кімната для прасування, чистки одягу та взуття (із розрахунку не менше ніж 0,1 квадратних метрів на 1 місце), приміщення для зберігання валіз, прання, приміщення для проживання педагогічного персоналу (18 квадратних метрів на кожну вікову групу) з підсобними приміщеннями (15 квадратних метрів).

7. Обладнання та меблі повинні відповідати гігієнічним вимогам і враховувати вікові особливості дітей. Розташування ліжок повинно забезпечувати зручність підходу до них і не заважати прибиранню кімнати. Поверхні меблів, спинок ліжок повинні бути гладкими, з покриттям для вологого прибирання і дезінфекції. Забороняється обладнання житлових кімнат для дітей двоярусними ліжками, розкладачками, розкладними ліжками, диванами.

8. В одній будівлі або ізольованому блоці будівлі дозволяється розміщення не більше чотирьох груп. Приміщення проживання кожної групи повинні мати самостійний вихід на ділянку; при інших варіантах розміщення повинна бути забезпечена ізоляція. Кількість місць у жилих кімнатах для дітей молодшого шкільного віку – не більше 8 місць, середнього та старшого шкільного віку не більше 5 місць.

9. У прийомно-вестибюльну групу приміщень входять вестибюльні приміщення, приміщення прийому, медичний пункт з ізолятором. У закладах місткістю до 300 місць медичний пункт без ізолятора можна блокувати з адміністративними приміщеннями при умові окремого розташування ізолятора та відокремлення входів.

Ізолятор повинен становити не менше 10 квадратних метрів, добре провітрюваним та обладнуватись ліжком/тапчаном для короткострокового перебування дитини.

10. В закладі обов'язково облаштовується медичний кабінет. Приміщення медичного кабінету повинно відповідати Державним санітарним нормам і правилам «Санітарно-протиепідемічні вимоги до закладів охорони здоров'я, що надають первинну медичну (медико-санітарну) допомогу», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 02 квітня 2013 року № 259, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 08 квітня 2013 року за № 570/23102.

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

Обідні зали закладів розраховуються на одночасне обслуговування усіх дітей у одну зміну з розрахунку 1,0 квадратних метрів на 1 місце. Кількість місць у обідньому залі не повинна перевищувати 120. Для дітей молодшого шкільного віку рекомендується виділяти зали місткістю не більше ніж 100 дітей. У закладах літнього функціонування допускається розміщення вмивальників на відкритих терасах поблизу входів у обідні зали.

12. Ганки будівель на території закладу повинні мати безпечне неслизьке покриття з рельєфним маркуванням, огороження і зручні поручні вздовж сходів та забезпечувати умови доступності будівлі. Для полегшення доступу до будівель закладу для маломобільних груп населення, за необхідності будівлі облаштовуються пандусами.

13. Не допускається проведення будь-яких видів ремонтних робіт у присутності дітей. Термін проведення ремонтних робіт встановлюється із урахуванням часу на видалення остаточної кількості токсичних речовин, що входять до складу будівельних та (або) оздоблювальних матеріалів.

14. У закладах дозволяється дротове та/або бездротове підключення до мережі Інтернет. При використанні бездротового підключення до мережі Інтернет, Wi-Fi

роутери повинні розміщуватися на висоті не менше 2 метрів від підлоги нежитлових кімнат з можливістю їх включення та виключення відповідно до графіку затвердженого закладом.

15. Електромагнітне випромінювання в усіх приміщеннях не повинно перевищувати гранично допустимі рівні відповідно до Державних санітарних норм і правил захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01 серпня 1996 року № 239, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29 серпня 1996 року за № 488/1513.

16. Облаштування приміщень допоміжних споруд закладу необхідно здійснювати відповідно до вимог Державних будівельних норм, а також відповідно до Державних санітарних правил розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 червня 1996 року № 172, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 24 липня 1996 року за № 378/1403.

17. Для зберігання прибирального інвентарю та приготування дезінфекційних розчинів необхідно передбачити окремі приміщення, недоступні для дітей. Приміщення повинні бути обладнані ефективною системою вентиляції. Інвентар має бути промаркований. Для прибирання санітарних вузлів виділяється окремий інвентар та засоби прибирання, які зберігаються окремо.

18. Обладнання, устаткування, навчальні приміщення та технічні засоби для навчання, що використовуються в процесі оздоровлення та відпочинку, повинні бути безпечними для здоров'я дітей та відповідати вимогам Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

19. У закладі в основних приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення дозволяється розташування басейну.

Внутрішня поверхня дна та стін ванни басейну повинна бути гладкою, не слизькою. По периметру ванни басейну повинна бути обхідна доріжка.

Ванну басейну необхідно заповнювати питною водою, що відповідає чинним вимогам до питної води. Температуру води у ванні необхідно підтримувати на рівні 26-27 °С, а температуру повітря в залі з ванною – на 1-2 °С вищою від температури води.

У місцях виходу з душової на обхідну доріжку повинен бути передбачений прохідний душ для ніг з безперервним потоком проточної теплої води.

Вхід до зали басейну дозволяється після прийняття гарячого душу (окремо для хлопців і дівчат) з використанням індивідуальних засобів гігієни (миючого засобу та мочалки).

Для сушіння волосся в кожній роздягальні повинні бути стаціонарні чи

побутові фени.

20. Воду у ванні басейну з частковою рециркуляцією необхідно знезаражувати додаванням хлору, або іншими дезінфекційними засобами, зареєстрованими відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908. У спеціальному приміщенні для знезаражування води повинні готуватися концентровані розчини, що додаються до води при її надходженні на фільтри. Залишкові кількості дезінфектантів у воді басейну повинні становити: по вільному хлору – 0,5-0,7 мг/дм³, брому – 1,2 мг/дм³, озону – 0,1-0,3 мг/дм³, вночі концентрацію хлору дозволяється доводити до 1,5 мг/дм³.

21. За органолептичними і санітарно-хімічними показниками якість води в басейнах повинна відповідати таким вимогам:

- каламутність $\leq 1,0$ НОК;
- кольоровість ≤ 20 ;
- запах ≤ 2 бали;
- хлориди ≤ 250 мг/дм³;
- амоній $\leq 0,5$ мг/дм³;
- залишковий хлор вільний – 0,5-0,7 мг/дм³;
- залишковий хлор зв'язаний – 0,8-1,2 мг/дм³;
- залишковий озон – 0,1-0,3 мг/дм³;
- бром – 1,2 мг/дм³.

За мікробіологічними показниками вода басейнів повинна відповідати таким вимогам:

- кількість бактерій групи кишкової палички в 1 дм³ води, не більше 10;
- кількість бактерій групи ентерококів в 1 дм³ води, не більше 10;
- кількість бактерій групи стафілококів в 1 дм³ води, не більше 10;
- кількість мезофільних мікроорганізмів в 1 см³ води, не більше 100;
- кількість синьогнійних паличок в 1 дм³ води, не більше 10;
- яйця гельмінтів та патогенні найпростіші – відсутність;
- збудники інфекційних захворювань – відсутність;
- ентеровіруси – відсутність.

В приміщеннях басейнів концентрація вільного хлору в повітрі (в зоні дихання плавців) не повинна перевищувати 0,03 мг/м³; концентрація озону – 0,05 мг/м³.

Засновник закладу забезпечує проведення лабораторного контролю якості води у чаші басейну та дослідження атмосферного повітря не рідше одного разу на місяць.

22. Для дезінфекції води у басейні дозволяється застосування інших реагентних або безреагентних методів знезараження (фізичних, хімічних або комбінованих), за умови використання для цього обладнання, устаткування, засобів, витратних матеріалів тощо, безпечність та якість яких підтверджена наявністю відповідних документів згідно з вимогами законодавства, своєчасного сервісного обслуговування (якщо таке необхідне), а також за умови забезпечення належної якості та безпечності води за санітарно-хімічними та санітарно-мікробіологічними показниками.

Поточне прибирання басейну повинно проводитися щодня з використанням мийних і дезінфекційних засобів. Підлягають дезінфекції підлога приміщень, стіни залу басейну (2 метри від підлоги), обхідні доріжки, обладнання, ручки дверей, санітарно-технічне обладнання, меблі та устаткування.

Незалежно від системи заповнення ванни басейну водою (проточна або з рециркуляцією) випуск води з ванни з наступною дезінфекцією проводиться 1 раз на місяць. При задовільних санітарно-хімічних та бактеріологічних показниках води у ванні басейну дозволяється продовжувати користування басейном.

Перед дезінфекцією ванну басейну необхідно почистити щітками та промити мильно-содовим розчином з наступним ополіскуванням гарячою водою зі шланга. Для дезінфекції ванни 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. Після дезінфекції засіб, що використовувався, ретельно змивають зі шланга значною кількістю води.

23. У разі отримання незадовільних результатів лабораторних досліджень якості води не дозволяється використання басейну. Керівник закладу впродовж двох робочих днів вживає заходів щодо покращення показників якості води (поточне прибирання та дезінфекція води в басейні). При повторному виявленні незадовільних результатів досліджень керівником закладу вирішується питання про необхідність проведення додаткових мікробіологічних і паразитологічних досліджень, генерального прибирання або припинення експлуатації басейну.

Санітарні вузли

24. В групах проживання закладу необхідно передбачити внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила.

Обов'язковим є облаштування санітарних вузлів для дотримання особистої гігієни дівчатами та хлопцями, які обладнуються гнучкими шлангами, піддонами/біде, що забезпечуються підведенням холодної та гарячої проточної води.

Кількість санітарно-побудових приладів повинна бути з розрахунку 1 умивальник на 8 дітей, 1 мийка для ніг на 12 дітей, 1 унітаз на 10 дітей, 1 пісуар на 30 хлопчиків, 1 душова кабіна на 8 дітей.

В туалетних кабінах на відстані 0,1 м від підлоги встановлюють непрозорі двері висотою не менше 1,5 м із замком, що замикається з середини. Кабіни відгороджують одна від іншої непрозорими стінками висотою не менше 1,75 м на відстані 0,1 м від підлоги.

При встановленні унітазів необхідно забезпечити наявність у кабінках одноразових гігієнічних накладок, також санітарні вузли оснащуються диспенсерами з туалетним папером.

25. У санітарних вузлах для дітей (окремих для хлопчиків і дівчаток) слід передбачати спеціально обладнану кабінку для використання її особами з

інвалідністю, у тому числі тими, що пересуваються на кріслах колісних, за допомогою милиць чи інших засобів.

В закладі слід передбачити окремий санітарний вузол для педагогічних працівників та співробітників закладу (крім дітей).

26. Санітарні вузли прибираються щоденно з використанням квачів, щіток 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.

IV. СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

Вимоги до утримання приміщень та території закладу

1. Кожного дня всі приміщення закладу прибираються вологим способом з використанням миючих засобів, технічним персоналом, при відчинених вікнах та фрамугах. Прибирання спальних кімнат проводиться технічним персоналом двічі на день, після нічного та денного сну.

2. В кінці кожної зміни технічним персоналом проводиться генеральне прибирання: миття підлог, стель, дверей, вікон, освітлювальної арматури, опалювальних приладів, вентиляційних решіток, обмітання павутиння, протирання меблів. Генеральне прибирання проводиться з використанням миючих та дезінфікуючих засобів зареєстрованих відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908.

3. Один раз на рік перед початком оздоровчої кампанії постільні речі повинні піддаватися хімічному очищенню. При наявності у закладі зафіксованих випадків кишкової або крапельної інфекції постільні речі піддаються хімічному очищенню. В разі зафіксованих в закладі захворювань на вірусний гепатит, проводиться камерна обробка їх; через 1 годину після обробки постільних речей кімната повинна бути ретельно провітрена.

4. У вмивальних, душових, пральних, кімнатах особистої гігієни та вбиралень підлоги, стіни, ручки дверей потрібно мити щодня гарячою водою з використанням миючих засобів, а підлоги в залежності від забруднення протирати кілька разів на день, але не менше трьох.

5. Сміттєзбірники необхідно очистити при заповненні 2/3 їх об'єму і обробляти дезінфікуючими засобами. Внутрішні поверхні стін та дверей вбиральні, а також ручки дверей і підлоги миють з використанням миючих та дезінфікуючих засобів.

6. Всі приміщення їдальні необхідно щодня ретельно прибирати: підмітання вологим способом та миття підлог, обмітання павутиння, видалення пилу,

протирання меблів, радіаторів, підвіконь. Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентаря, а також вбирання обідніх залів необхідно проводити після кожного прийому їжі. Прибирання проводиться спеціально призначеним технічним персоналом.

Щотижня з використанням миючих засобів повинні проводитися миття стін, освітлювальної техніки, чищення скла від пилу, кіптяви. Між змінами необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, обладнання та інвентаря.

7. Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (житлові приміщення, кухня, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігатися чистим – у спеціальних нішах. Окремо зберігається і має сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням миючих і дезінфікуючих засобів.

8. Прибирання території закладу повинно проводитися щоденно: вранці за 1-2 години до виходу дітей на ділянку і в залежності від забруднення території. Сміття необхідно збирати в сміттєзбірники. Категорично забороняється спалювати на території закладу побутове сміття та листя.

Заміну піску у пісочних ящиках треба проводити не рідше одного разу на місяць, на ніч пісочниці закривають кришками. Один раз на оздоровчу зміну необхідно перевіряти пісок на забруднення яйцями глистів.

9. У закладі 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. Кількість зміни постільної білизни повинна становити не менше трьох разів, на матрацників – два рази за оздоровчу зміну.

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. 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.

Водопостачання, водовідведення та опалення

10. Заклади повинні мати централізовану або автономну систему теплопостачання, яка забезпечує оптимальні показники мікроклімату. У закладах, які функціонують цілий рік температура повітря у житлових кімнатах повинна бути не нижче 18 градусів Цельсія, у вестибюлі – 16 градусів Цельсія, заборонено використання пічного опалення.

11. Будинки закладів повинні обладнуватись системами господарчо-питного, протипожежного та гарячого водопостачання, каналізацією та водостоками згідно з ДБН В.1.2-7-2008, ДБН В.2.5-56:2014, ДБН В.2.5-64:2012.

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

13. Заклади обладнуються інженерними мережами господарсько-питного водопостачання, мережами каналізації, водостоку, опалення, вентиляції. Холодною та гарячою проточною водою заклади повинні бути забезпечені впродовж усього року.

У випадку відсутності в населеному пункті централізованих мереж водопроводу і каналізації для закладу необхідно передбачити водопостачання від артезіанської свердловини з подачею води до приміщень закладу та обладнання внутрішньої каналізаційної мережі з відведенням стоків на локальні очисні споруди.

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

14. У разі облаштування у закладі 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.

15. Холодною та гарячою проточною водою повинні бути забезпечені приміщення їдальні (харчоблоку), буфету, пральні, душові, вмивальні, санітарні вузли, медичні приміщення, зали басейнів та інші приміщення з установленням кранів-змішувачів. Забороняється використовувати гарячу воду із системи водяного опалення для будь-яких цілей.

На випадок перебоїв у постачанні гарячої проточної води необхідно передбачати резервне гаряче водопостачання.

Температура гарячої води, що подається до приміщень закладів, повинна бути не нижче 37 градусів Цельсія та не вище 60 градусів Цельсія.

16. Літні обідні зали (закриті), виробничі приміщення їдалень і централізованих кухонь, душові та вбиральні у всіх типах будівель повинні бути обладнані витяжною вентиляцією з механічним спонуканням.

17. В закладі повинен бути організований питний режим. Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Кожна дитина за потреби повинна отримати кип'ячену або фасовану воду, що має бути видана 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, що підтверджується виробником.

При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності повинна здійснюватися не рідше одного разу на 2 тижні.

18. В їдальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно улаштувати повітряний розрив не менше 20 міліметрів від верху приймальної воронки.

При проведенні стояків побутової каналізації через приміщення закладу передбачається їх закриття оштукатуреними коробами та забезпечення устаткуванням для ревізії.

Забороняється проведення стояків побутової каналізації через виробничі приміщення їдальні (харчоблоку), буфету.

Повітряно-тепловий режим

19. Чистота повітря в приміщеннях закладу забезпечується: 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.

20. Засновник закладу забезпечує організацію лабораторного контролю показників мікроклімату (не менше 6 вимірювань) та концентрації CO₂, СО, який проводиться не рідше двох разів на рік. Після проведених ремонтних та/або будівельних робіт, встановленні нових меблів перед початком оздоровлення та відпочинку проводяться лабораторні вимірювання концентрацій формальдегіду та інших хімічних речовин (в залежності від будівельних, оздоблювальних матеріалів, меблів тощо, які використані).

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

21. Житлові приміщення провітрюють не менше трьох разів на день та за відсутності дітей в приміщеннях. 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

22. У житлових приміщеннях закладу відносна вологість повітря має бути 40-60%; температура повітря 18-22 °С, в приміщеннях медичного призначення 21-23 °С, у вестибюльно-прийомних приміщеннях 16-19 °С; в санітарних вузлах 17-21 °С; в душових не нижче 25 °С.

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

24. Усі приміщення та обладнання закладу підлягають щоденному вологому прибиранню, у тому числі: підвіконня, підлога, опалювальні прилади (або захисні решітки), меблі.

Природне та штучне освітлення

25. Усі основні приміщення закладів 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 (далі – КПО) в спальних приміщеннях повинен дорівнювати 2,5 %.

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

26. 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.

27. 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.

28. 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.

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

30. 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 одної колірної температури. Рівні загального штучного освітлення у приміщеннях закладу наведені у додатку 3 до цього Санітарного регламенту.

31. Засновник закладу забезпечує організацію лабораторного контролю рівня освітленості у закладах не рідше двох разів на рік (не менше 4 точок у 3–5 приміщеннях) для закладів цілорічного функціонування, один з яких проводиться в листопаді чи грудні та один раз для закладів, що функціонують у літній період – перед початком сезонної роботи закладу.

Шум та вібрація

32. Допустимі рівні звуку та звукових тисків у приміщеннях та на прилеглій до закладів території наведені у додатку 4 до цього Санітарного регламенту та 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 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.

33. Значення вібрації на прилеглих до закладів територіях повинні забезпечувати допустимі рівні вібрації в їх приміщеннях. Допустимі значення вібрації у будівлях закладів зазначені у додатку 5 до цього Санітарного регламенту.

Рівні вібрації у виробничих приміщеннях закладів 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.

Захист від природних радіонуклідів та шкідливих хімічних речовин.

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

35. Засновник закладу повинен забезпечити проведення вимірювань концентрації радону-222 у повітрі приміщень першого поверху будівель не рідше одного разу на рік.

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

36. Вміст біологічних та хімічних речовин в повітрі приміщень будівлі закладів 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.

V. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОЦЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ

Вимоги до організації процесу оздоровлення та відпочинку

1. Процес організації оздоровлення та відпочинку повинен відповідати соціальним нормам і нормативам у сфері оздоровлення та відпочинку дітей відповідно до Державного соціального стандарту оздоровлення та відпочинку затвердженого наказом Міністерства України у справах сім'ї, молоді та спорту від 13 серпня 2009 року № 2881, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2009 року за № 854/16870.

2. Усі види діяльності дітей у закладі, пов'язані з фізичним навантаженням та руховою активністю здійснюються відповідно до рекомендацій лікаря.

3. Організація режиму дня у закладі здійснюється диференційовано у залежності від віку дітей та з урахуванням фізіологічних потреб дитини. Потреба в

нічному сні дітей вікової групи 6-10 років на годину більше, ніж вікової групи 11-16 років.

Примірний рекомендований режим дня для закладів оздоровлення та відпочинку наведено у додатку 6 до цього Санітарного регламенту.

Примірний рекомендований режим дня для закладів оздоровлення та відпочинку цілорічного перебування, що функціонують одночасно зі здобуттям дітьми загальної середньої освіти наведено у додатку 7 до цього Санітарного регламенту.

4. У процесі самообслуговування діти повинні тримати власне спальне місце в чистоті, прибирати за собою сміття.

Діти не допускаються до виконання робіт, що небезпечні для їх життя та здоров'я, створюють загрозу зараження інфекційними хворобами. Забороняється долучати дітей до процесу організації харчування та утримання будівель закладу.

5. Не дозволяється організовувати освітній процес для дітей, що оздоровлюються та відпочивають у другу половину доби.

6. Гігієнічне виховання дітей, мета якого – закріплення гігієнічних навичок і вмінь, поглиблення отриманих у закладі загальної середньої освіти та сім'ї, проводиться педагогом та медичним працівником закладу.

Загальне керівництво цією роботою здійснює керівник закладу. На кожну зміну медичний працівник закладу складає план гігієнічного виховання дітей, який керівник закладу затверджує наказом.

7. Гігієнічне виховання дітей у закладі повинно ґрунтуватись на популяризації здорового способу життя шляхом підвищення рівня фізичної активності дітей, формуванням компетентностей, необхідних для здорового та безпечного життя, культури харчування та правильних харчових звичок, підвищенню рівня обізнаності щодо профілактики інфекційних та неінфекційних захворювань, а також шляхом ефективного психологічного забезпечення процесу оздоровлення та відпочинку.

Рекомендовано застосовування різноманітних методів гігієнічного виховання в тому числі тематичних лекцій, інтерактивних занять, тренінгів навиків та вмінь.

8. Заходи з фізичної активності та виховання повинні відповідати віку дітей, стану їх здоров'я, рівню фізичного розвитку та фізичній підготовленості.

Заходи з фізичної активності узгоджуються з медичним працівником закладу та можуть передбачати: ранкову гімнастику, процедури загартування (повітряні та сонячні ванни, купання), заняття у фізкультурно-оздоровчих групах та спортивних секціях, спортивні змагання, прогулянки, екскурсії та походи.

9. Розподіл на медичні групи для занять фізичною культурою проводиться медичним працівником. Дітям основної медичної групи дозволяється брати участь у всіх фізкультурно-оздоровчих та спортивно-масових заходах без обмежень.

10. Ранкова гімнастика проводиться щоденно протягом 15-20 хвилин на відкритому повітрі, у дощову погоду – у добре провітрюваних приміщеннях.

При відповідних умовах рекомендується дітям займатися гімнастикою босоніж. Дозволяється проведення ранкової гімнастики окремими групами за віком дітей, фізичною підготовкою та станом здоров'я.

11. При проведенні спортивних змагань з різних видів спорту перевагу слід надавати видам спорту, які передбачені навчальними програмами та з урахуванням рівня фізичного розвитку дітей.

12. Повітряні і сонячні ванни проводять у ранкові або вечірні години на пляжі, спеціальних майданчиках (соляріях), захищених від вітру, через годину після прийому їжі.

13. Щоденно проводиться купання в басейні або водоймищі один раз на день, у жаркі дні рекомендовано повторне купання. Починати купання можна у сонячні і безвітряні дні при температурі води не нижче 20 градусів Цельсія, повітря - не нижче 23 градусів Цельсія; після тижня купання допускаються більш низькі температури води - 16 градусів Цельсія для основної і 18 градусів Цельсія - підготовчої та спеціальної груп.

Заборонено здійснювати купання в місцях, що не були попередньо обстеженими та не призначені для купання дітей.

Навчання плаванню є обов'язковим заходом. Заняття з плавання проводиться у години, відведені для оздоровчих заходів, а також під час купання. Для дітей, що не вміють плавати (група не більш 10), підготовчі вправи проводяться на суші; практичне навчання – у воді з використанням спеціального допоміжного інвентарю – утримуючих на воді пристроїв.

14. У залежності від кліматичної зони у закладах, що функціонують взимку, необхідно передбачити пункти прокату лиж із розрахунку 80 пар лиж на 100 відпочиваючих.

15. Організація та проведення туристських спортивних походів здійснюється відповідно до Інструкції щодо організації та проведення туристських спортивних походів з учнівською та студентською молоддю, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 02 жовтня 2014 року № 1124, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 27 жовтня 2014 року за № 1340/26117.

16. Туристська прогулянка організовується для дітей від 6 років, а тривалість маршруту не більше одного дня, а довжина маршруту становить до 5 кілометрів.

17. За один день до початку туристсько-спортивного походу медичний працівник підписує маршрутні документи туристської групи, що здійснює похід. Всі учасники туристських спортивних походів повинні пройти медичний огляд.

18. Імунопрофілактику проти кліщового енцефаліту здійснюють за епідемічними показаннями на ендемічних територіях відповідно до Порядку проведення профілактичних щеплень в Україні та контроль якості й обігу медичних імунобіологічних препаратів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я

України від 16 вересня 2011 року № 595, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 жовтня 2011 року за № 1159/19897.

19. Норми харчування туристських та спортивних походів повинні відповідати нормам харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305.

VI. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ

Вимоги до влаштування приміщень

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

2. Для дотримання правил особистої гігієни дітьми 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).

3. 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.

4. 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.

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.

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

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

Організація харчування

7. Засновник, керівник закладу, та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити дітей безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року

№ 305, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941.

8. Керівник закладу та медичний працівник та/або особа, яка визначена наказом керівника закладу відповідальною за організацію харчування в закладі здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу, 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.

9. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах оздоровлення та відпочинку наведених у додатку 8 до цього Санітарного регламенту.

Перелік харчових продуктів, які заборонено використовувати для харчування в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку наведено у додатку 9 до цього Санітарного регламенту.

10. У закладах організовуються умови для забезпечення харчування дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 10 до цього Санітарного регламенту.

11. У закладах 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».

12. Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету закладу, 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.

VII. ОРГАНІЗАЦІЯ МЕДИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Заклади повинні бути укомплектовані кваліфікованими кадрами медичних працівників. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичним працівником, який, може входити до штату закладу відповідно до Типових штатних нормативів дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, затверджених наказом Міністерства

України у справах сім'ї, молоді та спорту від 16 квітня 2009 року № 1254, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 30 квітня 2009 року за № 396/16412.

2. У разі відсутності у закладі медичного працівника, заклад укладає із закладом охорони здоров'я, що провадить господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, загальна практика - сімейна медицина), закладом з надання первинної медичної допомоги - територіальним центром первинної медико-санітарної допомоги або фізичною особою - підприємцем, які провадять господарську діяльність з медичної практики, договір про медичне обслуговування дітей.

3. Під час медичного огляду дитини, яка від'їжджає до закладу оздоровлення та відпочинку, лікарі оглядають дитину та проводять обстеження, роблять висновок про стан здоров'я, який оформляють за формою первинної облікової документації № 079/о «Медична довідка на дитину, яка від'їжджає в дитячий заклад оздоровлення та відпочинку» (далі – форма 079/о) затвердженою наказом Міністерства охорони здоров'я України 29 травня 2013 року № 435, зареєстрованою в Міністерстві юстиції України 17 червня 2013 року за № 990/23522.

За місцем медичного обслуговування та за результатами медичного огляду дитини видається форма 079/о батькам або іншими законними представниками для надання до закладу у порядку, визначеному законодавством.

Прийом дітей до закладу відбувається за наявності форми 079/о, в якій зазначено наявність довідки про відсутність контакту з інфекційними хворими.

4. Медичні послуги у закладі дітям надають медичні працівники, що входять до штату закладів та відповідають кваліфікаційним вимогам, затвердженим МОЗ, або медичні працівники відповідних закладів охорони здоров'я, що провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, фельдшер, педіатрія, загальна практика – сімейна медицина) або фізичними особами - підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики на підставі укладеного із закладом договору про медичне обслуговування дітей.

5. Медичні працівники, що працюють у закладі, та входять до штату таких закладів оздоровлення та відпочинку або відповідних закладів охорони здоров'я:

проводять систематичний нагляд за станом здоров'я дітей, оцінку загального стану розвитку дитини та збір антропометричних відомостей;

здійснюють огляди на педикульоз;

здійснюють медичні огляди дітей перед початком спортивних походів;

контролюють заходи з фізичної активності дітей;

проводять оцінку ефективності процесу оздоровлення дітей;

здійснюють профілактичні та оздоровчі заходи під час оздоровлення та відпочинку;

систематичний контроль за санітарним станом і утриманням всіх приміщень і території закладу, за дотриманням правил особистої гігієни дітьми та співробітників закладу;

беруть участь у здійсненні медико-педагогічного контролю та гігієнічного виховання в процесі оздоровлення та відпочинку;

проводять ізоляцію дітей, які мають ознаки інфекційної хвороби, з негайним інформуванням батьків або інших законних представників, а також спостереження за дітьми, які були в контакті з інфекційним хворим;

надання медичної допомоги в тому числі при невідкладних станах, виклик екстреної медичної допомоги та невідкладне інформування про це батьків або інших законних представників дитини;

беруть участь в організації харчування дітей;

здійснюють контроль за своєчасністю проходження профілактичного медичного огляду співробітниками закладу;

проводять просвітницьку та консультативну роботу серед педагогічних працівників та дітей щодо здорового способу життя, турботи про психічне здоров'я, інформують з питань вакцинації, профілактики інфекційних та неінфекційних захворювань, збереження репродуктивного здоров'я, протидії поширенню звичок, небезпечних для їх фізичного та психічного здоров'я;

беруть участь в організації та контролі проведення поточної дезінфекції та санітарних та протиепідемічних заходів;

забезпечують ведення медичної документації.

6. Результат перебування дітей у закладі зазначається у формі 079/о, яка повертається дитині для передачі лікарю, з яким укладено договір про медичне обслуговування за програмою державних гарантій медичного обслуговування населення.

7. У випадках виникнення в закладі інфекційних захворювань, а також отруєнь керівник закладу повинен в оперативному порядку повідомити лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України відповідної території відповідно до Інструкції щодо заповнення форми первинної облікової документації № 058/о «Екстрене повідомлення про інфекційне захворювання, харчове, гостре професійне отруєння, незвичайну реакцію на щеплення», затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України від 10 січня 2006 року № 1, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 8 червня 2006 року за № 686/12560.

8. 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 діти обов'язково оглядаються при прийомі в заклад, а у подальшому за епідемічними показаннями.

9. Санітарно-дезінфекційний режим у закладах оздоровлення та відпочинку в період карантину наведений у додатку 11 до цього Санітарного регламенту.

10. Ведення медичної документації здійснюється відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 14 лютого 2012 року № 110 «Про затвердження форм первинної облікової документації та Інструкцій щодо їх заповнення, що використовуються у закладах охорони здоров'я незалежно від

форми власності та підпорядкування», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28 квітня 2012 року за № 661/20974 та Форм медичної облікової документації, що використовується в стаціонарах і поліклініках (амбулаторіях), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 січня 2000 року № 369.

VIII. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ОЗДОРОВЛЕННЯ

1. Оцінка ефективності оздоровлення дітей здійснюється наприкінці оздоровчої зміни за результатом перебування дитини в дитячому закладі оздоровлення та відпочинку не менше 21 дня і проводиться на основі співставлення даних двох медичних оглядів - на початку і в кінці оздоровчої зміни.

Оцінка ефективності оздоровлення дітей не здійснюється, якщо дитина перебувала на відпочинковій зміні – тривалістю менше 21 днів.

2. Аналізується: фізичний розвиток дитини, деякі показники функціонального стану організму та рівень фізичної підготовленості. Комплексний аналіз цих показників дає можливість оцінити ефективність оздоровлення кожної дитини, а також ефективність організації оздоровлення в цілому, виявити прогалини в процесі організації послуг з оздоровлення дітей.

3. Оцінка фізичного розвитку дитини здійснюється відповідно до Критеріїв оцінки фізичного розвитку дітей шкільного віку, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 13 вересня 2013 року № 802, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 2 жовтня 2013 року за № 1694/24226.

4. Важливими критеріями оздоровчої ефективності в умовах дитячого оздоровчого закладу є поліпшення функціональних (резервних) можливостей організму.

5. Функціональний стан серцево-судинної системи оцінюють при допомозі дозованого фізичного навантаження – проба Мартіне-Кушелевського. Після трихвилинного відпочинку сидячи у дитини вимірюються показники частоти серцевих скорочень і рівень артеріального тиску – первинний вимір показників. Далі дитина виконує 20 глибоких присідань з витягнутими вперед при присіданні руками протягом 30 секунд.

Проводиться повторне вимірювання тих самих показників безпосередньо після виконання навантаження і після 5-хвилинного відпочинку (при нормальному функціональному стані серцево-судинної системи вони повинні за цей проміжок відновитись до вихідного рівня) – вторинний вимір показників.

Оцінюються: час відновлення – не більше 3-5 хвилин;

відсоток збільшення частоти серцевих скорочень (далі – ЧСС) – 30-60%;

динаміка систолічного і діастолічного тиску – підвищення не більше 20 міліметрів ртутного стовпчику для систолічного, 15-10 міліметрів ртутного стовпчику для діастолічного – для діастолічного;

динаміка пульсового тиску (далі – ПТ) – різниця між систолічним і діастолічним тиском, приріст якого не повинен перевищувати внаслідок навантаження 30 – 60%;

показники якості реакції серцево-судинної системи (далі – ПЯР) визначаються за формулою:

$$ПЯР = \frac{ПТ_2 - ПТ_1}{ЧСС_2 - ЧСС_1}$$

де $ПТ_1$ – первинний вимір пульсового тиску; $ПТ_2$ – вторинний вимір пульсового тиску; $ЧСС_1$ – первинний вимір частоти серцевих скорочень; $ЧСС_2$ – вторинний вимір частоти серцевих скорочень.

ПЯР – для дітей шкільного віку повинен становити в межах 0,4 – 1,0.

6. Функціональний стан дихальної системи оцінюється при допомозі проб з затримкою дихання на вдиху (проба Штанге) або видиху (проба Генча). Визначається час, протягом якого дитина у сидячому положенні може затримати дихання (ніс при цьому затисається).

Перебування дітей у закладах повинно сприяти вдосконаленню глибоких тканинних біологічних процесів – підвищення стійкості до гіпоксії. Збільшення під час відпочинку показників затримки дихання дитиною на 10% і більше характеризується як позитивні зміни; зниження на 10% характеризується негативно і свідчить про зниження стійкості організму до дефіциту кисню.

Середні показники часу затримки дихання у дітей наведені у таблиці:

Вік дитини	Час в секундах
7 років	26
8 років	32
9 років	34
10 років	37
11 років	39
12 років	42
13 років	39
14 років	40-50

7. Фізичну працездатність дітей рекомендується оцінювати за показниками м'язової сили та м'язової витривалості. М'язова сила у дітей визначається для домінуючої руки при допомозі кистьового динамометра. Середні вікові стандарти функціональних можливостей організму хлопчиків та дівчат наведені у додатку 12 до цього Санітарного регламенту. Збільшення м'язової сили на 10% і більше свідчать про правильну організацію фізичного виховання у закладі, про використання вправ швидкісного та силового спрямування у системі оздоровчих заходів. Зниження м'язової сили на 10% у процесі динамічного нагляду свідчить про негативну динаміку показника.

Паралельно визначенню м'язової сили проводиться вимірювання м'язової витривалості: дитина стискає динамометр п'ять разів з максимальним зусиллям з

перервою на відпочинок 5-7 секунд, і потім порівнюються перший і п'ятий показники, при цьому м'язова сила знижується приблизно на 10-15%. Зменшення різниці між цими показниками від початку до кінця оздоровчої зміни свідчить про розвиток або підвищення витривалості.

8. Важливим показником, що свідчить про зростання функціональних можливостей дитини, є позитивна динаміка фізичної підготовленості: поліпшення результатів при бігу (30 і 60 метрів) на швидкість, при бігу (300 і 1500 метрів) на витривалість.

9. Динаміка показників ефективності оздоровлення дитини наведено в додатку 13 до цього Санітарного регламенту та оцінюється як:

виражений оздоровчий (позитивний) ефект при переважанні позитивної динаміки у більшості (більше 50%) тестів;

незначний оздоровчий ефект при позитивній динаміці окремих тестів;

оздоровчий ефект відсутній (без змін або погіршення показників) при відсутності позитивної динаміки функціональних проб і фізичного розвитку.

10. В разі відсутності оздоровчого ефекту керівництву закладу разом з медичним працівником необхідно проаналізувати причини, з'ясувати недоліки в організації процесу оздоровлення, визначити шляхи до їх усунення.

ІХ. ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО І СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ, ІНШИХ ОСІБ, ЗАЛУЧЕНИХ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

1. 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.

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 дітей, 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.

У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей. 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.

2. 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.

3. Усі працівники їдальні (харчоблоку), буфету, незалежно від підпорядкованості, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди відповідно до Правил проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23 липня 2002 року № 280, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2002 року за № 639/6927.

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

Ірина РУДЕНКО