МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ ГОЛОВНЕ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ Тимчасові Державні санітарні правила та норми

5. Гігієна дітей та підлітків

1. Дитячі інтернатні заклади

Тимчасові санітарні правила і норми улаштування, обладнавші, утримання притулків для неповнолітні х та організація харчування і медичного забезпечення дітей

Тимчасові Державні санітарні правила і норми ДСавПіН 5.5.3.052-99

Видання офіційне

Кию - 1999

ЗАТВЕРДЖЕНО .

Постановою Г оловного державного санітарного лікаря України вія“ ЗО ” 12.1999р.

№ 52 '

5. Гігієна датей та підлітків -

1. Дитячі інтернатні заклади

Тимчасові санітарні правила і норми улаштування, обладнання, утримання притулків для неповнолітніх та організація харчування і медичного забезпечення дітей

Тимчасові Державні санітарні правила і норми

ДСанГВН 5.5.3.052-99

1. Галузь застосування.

ДСанПЇН поширюються на притулки для неповнолітніх, що проектуються, будуються, реконструюються таті що існують, незалежно від форм власності.

€> Міністерство охорони здоров' я Ці санітарні правила та норми не

України можуть бути повністю

або частково відтворені, тиражо­вані і поширені без дозволу Головного державного санітарного лікаря України

Київ-1999

Передмова

ДСанПіН 5.5.3.052 - 99

І. Тимчасові Державні санітарні правила і норми (ДСанПіН) улаштування, обладнання, утримання притулків для неповнолітніх та організація харчування і медичного забезпечення дітей розроблені: ’

Бережнов Сергій Петрович Перший заступник Головного державного санітарного

лікаря України (м.Київ, вул. Грушевського, 7)

Цибенко Тамара Олексіївна Головний спеціаліст Головного санітарно-епідеміологіч- . ного управління МОЗ України (м. Київ, вул. Грушевсь­кого, 7)

Моісеєнко Раїса Олександрівна Заступник начальника управління медичної допомоги

матерям і дітям МОЗ України (м.Київ, вул.Грушевського, 7)

Булага Лариса Павлівна Український НД1 охорони здоров'я дітей і підлітків

Калмиков Костянтин Костянтинович (м.Харків-152, пр. 50-річчя BJIKCM, 52-А)

Полька Надія Степанівна Український науковий гігієнічний центр МОЗ України

Єременко Галина Миколаївна (м. Київ, вул. Попудренка, 50) - Головна установа- Вдовенко Алла Костянтинівна розробник

Кульчицька Валентина Павлівна Український НДІ харчування (м.Кига, вул. Чигоріна, 18)

Рубашкевич Алла Лукінічна Центральна санепідстанція МОЗ України (м.Київ, вул. Гриценко Валентина Василівна Ярославська, 4!)

Хохлова Зінаїда Іванівна СЕС Ватутинського р-ну (м.Київ)

Державні санітарні правила і норми розроблені вперше і підготовлені на підставі останніх наукових розробок та досліджень в умовах існуючих в Україні притулків неповнолітніх для дітей від З до 18 років.

1. Введено в дію вперше.
2. При розробці ДСанПіНу використані матеріали “Санітарні правила улаштування, обладнання, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл-інтернатів для дітей, які мають недоліки у фізичному і розумовому розвитку”, №4076-86; Методичні рекомендації “Організація лікувально-профілактичної допомоги в школах-інтернатах і дитячих будинках”, №11-10/6-88; ДБН В.2.2-3-97 “Будинки та споруди навчальних закладів”; ДБН В.2.2-4-97 “Будинки та споруди дитячих дошкільних закладів”.

Ці тимчасові санітарні правила і норми призначені для завідуючих, вчителів, вихователів, працівників харчоблоку і медичного персоналу притулків для неповнолітніх, працівників керівних органів освіти, Державного Комітету України у справах сім'ї та молоді, санітарно-епідеміологічної служби.

Посадові особи і громадяни України, які допустили порушення державних санітарно- гігієнічних правил і норм, можуть бути притягнені до дисциплінарної, адміністративної та кримінальної відповідальності у відповідності з даючим законодавством.

ДСанПіН 5.5.3.052 -99 - обов'язковий для виконання документ, що регламентує безпечні для здоров'я дітей і підлітків умови життєдіяльності, харчування, медичного забезпечення (підстава ст. 7, 1L, 13, 15,16, 17, 18, 19, 20, 21, 22,26, 27, 28 Закону Укради “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”).

і 1**ІЛ**

” і

Зміст

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стор. |
| 1. Загальні положення  | 5 |
| 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та організації |  |
| земельної ділянки  | 5 |
| 3. Гігієнічні вимоги до набору приміщень  | 8 |
| 4. Гігієнічні вимоги до санітарно-технічного обладнання і |  |
| освітлення притулків  | 14 |
| 5. Гігієнічні вимоги до обладнання і меблів  | 19 |
| 6. Гігієнічні вимоги до режиму дня  | 21 |
| 7. Гігієнічні вимоги до утримання учбово-виховних приміщень .. . | 23 |
| 8. Основні вимога до організації харчування |  |
| дітей і підлітків у притулках 1  | . 24 |
| 9. Організація медичного; забезпечення  | .. 30 |
| 10. Додаток 1  | .. . 35 |
| 11. Додаток 2  | ... 36 |
| 12. Додаток 3  | .. . 37 |
| 13. Додаток 4  | ... 39 |
| 14. Додаток 5  | .... 40 |
| 15. Додаток б  | .... 42 |
| Нормативні посилання  | .... 46 |

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.
	1. Пршулок для неповнолітніх є закладом соціального захисту, що створений для тимчасового перебування у ньому дітей і підлітків віком від 3 до 18 років, які:

-заблукали;

* були покинуті батьками або піклувальниками;
* жебракуюпгь і місце знаходження їх батьків не встановлено;
* залишилися без піклування батьків (усиновителів) або опікунів;
* залишили сім'ю чи заклад освіти;
* вилучені кримінальною міліцією у справах неповнолітніх із сімей, перебування в яких загрожувало їх житло і здоров'ю;
* втратили зв'язок з батьками під час стихійного лиха, аварії, катастрофи, іннгих надзвичайних подій;
* не мають постійного місця проживання і засобів дня життя;
* самі звернулися за допомогою до адміністрації притулку.
	1. Головними завданнями поставленими суспільством перед притулками є створення належних житлово-побутових і психо-педагогічних умов для забезпечення нормальної життєдіяльності неповнолітніх дітей дошкільного та шкільного віку, надання їм можливості для навчання, праці та змістовного дозвілля.
1. Площу земельної ділянки слід приймати, як правило, з розрахунку 140­160 м[[1]](#footnote-1) на 1 місце при місткості притулку до 160 місць.
2. В умовах реконструкції та недостачі території площу земельної ділянки допускається зменшувати на 15-20%. Щільність забудови мас бути не більше 20%. '
3. Площа озеленення ділянки повинна бути не нижче 50% її загальної території. Заборонено використання рослин з отруйними плодами, а також шлючих чагарників.
4. На території земельної ділянки повинні бути передбачені такі функціональні зони:
* фізкультурно-спортивна;
* відпочинку;
* навчально-дослідна;
* господарська;
* житлова.

Може виділятися також зона ізолятора, приймального та карантинного відділень, якщо вони рдаміщунугься в окремому корпусі.

1. У фізкультурно-спортивній зоні розміщуються майданчики: легкоатлетичні, для спортивних ігор (ручний м'яч, волейбол, баскетбол), для гімнастики, комбінований для волейбола та баскетбола, для настільного тенісу. У цій зоні можливо також розміщення гідро-майданчиків з плескальним басейном, фонтанчиками або геліодушовими. 2.5.2. У зоні відпочинку розміщуються майданчики з тіньовими навісами, майданчики для рухливих ігор дітей дошкільного віку, для ігор дітей молодшого пляжного віку, для ігор дітей середнього та старшого шкільного віку, майданчики для вивчення правил дорожнього руху.

Площа ігрових майданчиків приймається 6-8 м2 на одну дитину із розрахунку одночасної присутності всіх дітей дошкільного віку та 40-50% дітей шкільного віку. Майданчики повинні мата грав' янисто-пісчане покриття. Тіньові навіси площею 2 м2 на 1 місце повинні прилягати до ігрових майданчиків і можуть використатися для проведення ігор у несприятливу погоду7, а також на можливість проведення занять для дошкільників та дітей молодшого шкільного віку.

Ігрові майданчики для активного та тихого відпочинку бажано розміщувати біля виходів до житлових осередків або секцій будівлі. Майданчики для тихого відпочинку бажано розміщувати на віддалі від спортивної зони та майданчиків для рухливих ігор, розділяючи їх насадженнями чагарника та дерев. Ширина таких зелених смуг між майданчиками повинна бути не менш ніж 1,5 м.

1. До складу навчально -дослідної зони входять ділянки овочевих та польових культур, розсадника, плодового саду та ягідника, колекційно- декоративних рослин, а також парник та теплиці.
2. Господарська зона повинна бути ізольована від дитячих майданчиків, розміщуватись з боку входу до харчоблока та пральні. На господарський майданчик передбачається самостійний в'їзд, відокремлений від входів на ділянку. На господарському майданчику, або суміжно з ним, можуть розміщуватися сарай, овочесховище, службовий гараж, навіси для інвентаря та обладнання, місце під пристрій для сушіння білизни, провітрювання матраців та постільних речей, а також стаціонарний смітгезбірник або сміттєзбиральні контейнери на бетонному або асфальтовому покритті з огородженням висотою не менше 1,6м. Відстань від сміттєзбірника (контейнерів) до будинку повинна бути не меншою 25 м.
3. В житловій зоні розміщуються будівлі притулку. Будівля притулку повинна бути розміщена на відстані 100-170 м. від проїзджої частини дороги.

Будинки притулків розміщують не ближче 25 м. від червоної лінії.

Відстань від меж ділянок притулків до стін житлових будинків із входами та вікнами приймається не меншою ніж 10 м., від будинків притулків до громадських будинків та споруд - згідно з нормами інсоляції; природнього освітлення та шумозахисту.

1. Ширина захисної зеленої смуги на межі, по периметру земельних ділянок, залежить від щіньності посадки, конструкції та особливостей дерев чи чагарників і повинна прийматися не меншою 1,5 м, аз боку розташування джерел забруднення і шуму - 3-5 м і більше.

2.7 Земельні ділянки притулків повинні мати огорожу не нижче 1,6-2,0 м.

1. Територія ділянки повинна бути освітлена у вечірній час.
2. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО НАБОРУ ПРИМІЩЕНЬ.
	1. Приміщення будівлі притулку повинні забезпечувати оптимальні умови для тимчасового проживання, харчування, медичного забезпечення та виховання і навчання його мешканців.
	2. У будинках притулків передбачаються наступні функціональні групи приміщень: приймальна; карантинна; медична з ізолятором; житлові осередки для дітей дошкільного, молодшого, середнього та старшого шкільного віку; загальні приміщення; адміністративні приміщення; харчоблок; пральня.
	3. Площі всіх приміщень у притулках визначаються відповідно до вимог діючих нормативних документів МОЗ України щодо будинків дитини і шкіл- інтернатів, а також вимог ДБН В.2.2-4-97 “Будинки та споруди дитячих дошкільних закладів”; ДБН В.2.2-3-97 “Будинки та споруди навчальних закладів”, ДБН В .2.2-2-97 “Громадські будівлі та споруди”.
	4. Приймальна груш приміщень повинна мати тамбур при вході до брудної частини санпропускнику (Зм2), санпропускник (не < 18-20 м2) з дезкамерою, тамбур при вході до чистої половини санпропускнику (Зм2).

Брудна половина санпропускнику складається з роздягальної, приймально- смотрової, душової (ванної) з туалетом і брудного відділення дезкамери.

Чиста половина санпропускнику включає чисте відділення дезкамери, одягальню, кімнату для персоналу, туалет.

* 1. Карантинне відділення призначається для тимчасового проживання новоприбулих дітей з метою попередження занесення інфекції до закладу- Карантинна група приміщень повинна розміщуватися ізольовано від інших груп приміщень будівлі і бути розрахованою на 7-10% місць від місткості притулку. Ізоляційні палати мають бути окремими для дівчат і хлопців із розрахунку 6-9м2 на 1 місце. Карантинна група приміщень повинна включати також туалетаі- душові окремі для дівчат і хлопців, а також буфетну.
	2. Ізолятор призначається для лікування вихованців притулку, що захворіли або тимчасового їх перебування до відправлення у лікарню. Кількість місць в ізоляторі визначається із розрахунку не менше 5% від загальної місткості притулку. До складу ізолятора (12м2 на одне місце) входять палаш на 1-2-3 місця (6-9м2 на 1 місце), кімната чергової медсестри (6м2), буфетна (6м2), ванна (5м2). туалетна (5м2), приміщення для приготування деззасобів і зберігання інвентарю для прибирання (2м2).

При карантинному відділенні та ізоляторі рекомендується передбачати неопалювальні веранди із розрахунку 2м2 на 1 місце у відділенні.

* 1. До складу медичних приміщень притулків необхідно включати: кабінет лікаря (18м2), кабінет старшої медичної сестри (16м2), процедурно- стерілізаційну (18м2), аптеку (Зм2), стоматологічний кабінет (12м2). При наявності умов рекомендується також влаштування фізіотерапевтичного кабінету (18м2) та кімнати психологічного розвантаження (для дітей) площею із розрахунку 1,25м2 на 1 дитину
	2. Кожна вікова група дітей в притулку повинна розміщуватись у приміщеннях житлового осередку, ізольованого від решти житлових осередків, і

мага зручні зв’язки з функціональними групами інших приміщень. Площі приміщень житлових осередків представлені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Площі приміщень житлових осередків у притулках

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування | Одиниця | Житлові осередки для дітей |
| приміщень | виміру | дошкільноговіку | молодшогошкільноговіку | середньогошкільноговіку | старшогошкільноговіку |
| Гардеробні | м2 на 1 місце | 1,2 (не < 18м2) | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| з кімнатами -для сушіння одягу | 99 | 4,0 | 0,25 0,25 0,2 (якщо приміщення обладнане водяним опаленням не < 4м2) |
| - зберігання сезонних речей |  | 6-10 | 6-9 | 6-9 | 6-9 |
| Ігрові |  | 3,3 (не < 50 м2) | - | - | - |
| Кімнативідпочинку | ?» |  | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Кімнати для учбових та індивідуальних занять | 59 |  | 2-3,5 | 2-3,5 | 2-3,5 |
| їдальня |  | 1,8 (не< 36 м\*) | - | - |  |
| Спальні окремі для дівчат та хлопців | 9? | 2,4 (2 по 25м2) | на 4-6 місць 5,0 | на 2-4 місця 5,0 | на 2-4 місця 5,0 |
| Туалетні | 9? | 0,9 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
|  |  |  |  |  |  |

Продовженні? таблиці 3 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| І | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ванно-душові | >5 | 0,5 | з розрахунку 1 душова сітка на 16 спальних місць площею 2м2 на 1 місце; 1 ванна на душову площею 25м2, 2 місця на одну душову сітку площею 1,2м2 |
| Буфетні | м2 | 5,0 | - | - | - |
| Комори | М | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Кімнатиперсоналу | 9? | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 |
| Туалет та умивальна персоналу | 9? | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Кімнати прасування та чищення одягу | ?5 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 |

* 1. Під житловими осередками забороняється розміщувати приміщення у яких є джерела шуму і вібрації.
	2. В житлових осередках всіх вікових груп суміжно з роздягальнями передбачаються приміщення для сушіння верхнього одягу та взуття.
	3. Ігрові кімнати в житлових осередках для дітей дошкільного та молодшого шкільного віку' слід розміщувати з урахуванням наскрізного або кутового провітрювання. Допускається провітрювання ігрових через спальні.
	4. Вікна ігрових, кімнат для відпочинку та учбових занять не допускається розташовувати над вікнами кухні, пральні.
	5. Спальні для дітей дошкільного і молодшого шкільного віку повинні розміщуватись, як правило, суміжно з ігровими. Якщо в житлових осередках передбачається декілька спальних приміщень, то допускається збільшення норм площі до 2,7 м2/місце. —
	6. Спальні для дітей середнього і старшого шкільного віку повинні бути відокремленими від учбових приміщень і кімнат відпочинку. Спальні приміщення для хлопчиків і дівчаток розміщуються в різних блоках або різних поверхах.
	7. ГІри спальних приміщеннях передбачаються умивальні, туалетні, душові, кімнати особистої гігієни дівчаток, кімнати для чищення одягу і взуття.
	8. Площі і конфігурація учбових приміщень в житлових осередках повинні забезпечувати правильне розставлення меблів і обладнання, благоприємні умови для зорової праці, умови для правильної організації педагогічного процесу і не можуть бути меншими ніж 24 м2.
	9. Кімнати відпочинку (рекреації- гостинні) в житлових осередках слід передбачати зального типу із розрахунку не менш 1,0 м2 на одну дитину.
	10. В кожному житловому осередку передбачається кімната для чергового персоналу (9 м2).
	11. Приміщення загального призначення включають: спортивний зал; актовий зал; бібліотеку з читальним залом; майстерні: слюсарні, столярні, тощо; гурткові: швейні, ручної праці, тощо; кабінет кулінарії; учбові кабінети та кабінети для індивідуальних занять (якщо вони не входять до складу житлових осередків).
	12. Площа спортивного залу незалежно від кількості дітей повинна бути не меншою ніж 162 и2 (9 х 18). Рекомендується розділ залу на дві зони: меншу - гімнастичну та для занять на снарядах і більшу - для ігрової діяльності. Підлоги основної частини залу повинна мати однорідну структуру покриття.
	13. Актовий зал повинен забезпечувати можливість одночасного розміщення 75-100% загальної кількості мешканців при нормі площі не менше
1. 6 м2 на одне місце. При актовому залі рекомендується передбачати естраду. Глибина естради приймається не менше 3 м, підлога естради повинна бути піднятою над підлогою залу на 0,9 м.
	1. Для трудового навчання дітей молодшого і середнього шкільного віку передбачаються майстерні, а для підлітків, крім майстерень - кабінети профорієнтації. Кількість майстерень і кабінетів залежить від місцевих умов. При улаштуванні і обладнанні майстерень і кабінетів слід керуватися: “Санітарно-гігіенічзаими вимогами до організації трудового навчання учнів 1-7 класів” (затв. МОЗ СРСР 22.02.85р. №3216-85); “Санітарно-гігієнічними вимогами до організації' режиму і умов навчання школярів у міжшкільних УПК і в цехах базових підприємств” (затв. Мінздравом СРСР 22.02,85р. №3215-85).

Майстерні обладнуються припливно-витяжною вентиляцією.

* 1. Адміністративні приміщення включають: кабінет завідуючого (18 м2). кабінет заступників (18 м2), канцелярію (18 м2), бухгалтерію, методичний кабінет, кабінет психологічного розвантаження персоналу (при можливості), складські приміщення (4 м2), душову з санвузлом для персоналу (1-3 м2), кімнату для зустрічі з батьками (по можливості), обслуговуючі майстерні.
	2. Харчоблок повинен включати: обідній зал з розрахунку не менше 1 м2 на одне місце, кухню з роздавальною (18 - 24 м2), заготівельний цех (6 м2), мишо' кухонного посуду (16 - 18 м2), кладову добового запасу продуктів (6 м2), охолоджувальну камеру для м'яса і риби, кл адову для сухих продуктів (7 м2), кладову для овочів (4 м2), тарну, загрузочну, побутову кімнату дня персоналу з санвузлом, душовою, роздагальною. При загальному обідньому залі, що розміщується біля кухні передбачається умивальня із розрахунку 1 умивальник (2 м2) на 20-25 місць, сервізно-хліборізна (6-8 м2).
	3. Пральні ^-влаштовуються і обладнуються залежно від обсягіїґбілизни, яка безпосередньо обробляється у притулку, виходячи з місцевих умов і з урахуванням технологічних нормативів.

У пральні, що складається із трьох приміщень: приміщення для прання, сушильної і прасувальної кімнат допускається виділення місця для самообслуговування мешканціів притулку середнього та старшого шкільного віку.

1. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО САНІТАРНО-ТЕХНІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ І ОСВІТЛЕННЯ ПРИТУЛКІВ.
	1. Будівлі притулків повинні забезпечуватися доброякісною питною водою. Якість води повинна відповідати вимогам ДСанПіН “Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарського водопостачання” № 136/1940 від 15.04.1997р., ДСТ 2874-82 “Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль якості води”.
	2. Будівлі притулків повинні бути обладнані обладнанами водопроводом, мати гаряче водопостачання і каналізацію.

При відсутності централізованих сітей водопроводу і каналізації питання про улаштування місцевих систем водопостачання і каналізації повинно вирішуватися при погодженні із санепідслужбою в залежності від місцевих умов. В неканалізованих районах будівлі притулків повинні бути обладнаними внутрішньою каналізацією в залежності від умов улаштування місцевих очисних споруд. При улаштуванні каналізованих надвірних туалетів, відстань від них до будинку притулку і столової повинна бут не меншою 50 м. В разі відсутності каналізації передбачається водонепроникливий вигріб.

* 1. Будівлі притулків повинні бути обладнані системами центрального (місцевого) опалення і вентиляції.
	2. В сільських населених пунктах допускається пічне опалення притулків.
	3. Температура повітря в приміщеннях має бути дифференційованою в залежності від призначення приміщення і віку перебуваючих в них дітей.

В опалювальний сезон температура має бути: в спальнях і навчальних приміщеннях - не <+18°, в кімнатах для фізичних занять і майстернях - <+16°, в ізоляторі - +20° (таблиця 4.1),

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приміщення | Розрахунковатемпература | Вимоги до повітреобміну (кратність за 1 годину) |
|  | повітря, 0°С | приплив | витяжка |
| Житлові осередки: |  |  |  |
| -ігрові, роздягальні | 19-20 | - | 1,5 |
| -спальні | 18-19 | - | 1,516 м3/год на 1 дитину |
| -кімнати для зашгп> | не<18 | - |
| -кімнатавідпочинку | 19-20 | ” | -//- |
| -туалети та умивальні | 20 | ” | 50м3 на 1 дитину 25м3 на 1 пісуар |
| - душові Приміщення загальногопризначення: | 25 |  | 5 |
| -вестибюлі та рекреації | 16 | - | - |
| -переходи | 18 | \_ | ?' |
| -медичні кімнати | 21-22 | - | 1 |
| -ізолятор | 20 | - | 1 |
| -карантинневідділення | 19-20 |  | 1-1,5 |
| адміністративні та службово-побутові приміщення | 17-18 |  | 1 |
| -фізкультурно- спортивний зал і майстерніїдальня:-гарячий цех | 16-18 |  | 1,5 |

Таблиця 4.1.

Розрахункова температура повітря та вимоги щодо повітреобміну приміщень притулків

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продовження таблиці 4.1. |  |  |  |
| 1 | 2 і | 3 | 4 |
| -цехи: холодний, доготівелкшш, м'ясний, рибний, овочевий | 16 | 3 | 4 |
| -мийні посуду | 20 | 4 | 6 |
| -комора овочева | 5 | - | 2 |
| -комора сухих продуктів | 12 | “ | 2 |
| -завантажувальна та тарна | 16 |  |  |
| -обідній зал | 16 |  | за розрахунком |

4.6. Відносна вологість повітря в приміщеннях з перебуванням дітей і

підлітків приймається 40-60%; в кухні і пральній - до 60-70%.

1. Приміщення з постійним перебуванням дітей і підлітків (спальні, кімнати відпочинку, кімнати для приготування уроків та інші) повинні забезпечуватися чистим свіжим повітрям при кратності повітреобміну 1,5.
2. В приміщеннях притулків повинно передбачатися безпосередньо природне освітлення.

Природне освітлення повинно бути достатнім по силі, рівномірним і без блискосгі.

Зона освітлення, яка забезпечує високий рівень зорової функції - 1000-1200

лк.

Нормування умов природнього освітлення проводиться по відносній величині - коефіцієнту природнього освітлення (КПО).

Рекомендований в приміщеннях притулків рівень природнього освітлення (600 лк) на робочій поверхні можливий при КПО = 2,5%, а оптимальний рівень (1200 лк) - при КПО =5%.

Глибина приміщень для занять і ігрових в притулках при односторонньому освітленні не повинна бути більш ніж 6м. При більшій глибині приміщень

повинно бути або двостороннє паралельне або кутове чи верхнє розміщення вікон.

На підвіконнях не повинно бути високих широколисних квітів, які знижують рівень природнього освітлення. При розміщенні квітів на підвіконнях їх висота не повинна перевищувати 15 см (від підвіконня). На кожному вікні не повинно бути більш як 2-3 вазони квітів. Квіти рекомендується розміщувати також в підвісних (на стіні) або переносних кашпо висотою 65-70 см від-полу, або в куточках природи.

1. Джерела штучного освітлення повинні забезпечувати достатнє і рівномірне освітлення всіх приміщень.

При використанні люмінісцентних ламп освітлення кімнат відпочинку, ігрових, спортивного залу має бути не менш 200 лк на рівні 0,5 м. від підлоги, освітлення кімнат для занять та круяскових - 300-400 лк, в спальнях та палатах ізолятору - 75 лк на рівні 0,5 м. від підлоги (таблиця 4.2). л

Таблиця 4.2. .

Оптимальна освітленість від загального освітлення в приміщеннях

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Прнміщення, робоча | Оптимальна освітленість, лк | Поверхні, доякиж | Питома потуж | Питомапотужність |
| поверхня | прилюмінесцешнш.лампах | трилампахрозжарювання | відносятьсянормиосвітлення | ність при лам­пах розжарю­вання, Вт/м2 підлоги | при лнімінес центному освітленні, Вт/м2 підлоги |
| Кімнати для занять та учбові кабінети | 300 | 150 | Горизоита льна поверхня на рівні 0,8 м. від підлога | 48 | 20 |
| Кімната для шиття | 400 | 200 | -//- | 64 | 25 |
| Майстерні по обробці металу та дерева | 300 | 150 | -II- | 48 | 20 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продовження таблиці 4.2. 1 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Кабінети | 300 | 150 | -II- | 48 | 20 |
| обслугову80 ЧИНвадівпраціБібліотека | 300 | 150 | -//- | 43 | 20 |
| Кабінет | 200 | 100 | -II- | 32 | 13 |
| лікаря Адміністра | 200 | 100 | -II- | 32 | 13 |
| тивніприміщенняСпальні | 75 | зо | -//- | 9,6 | 5 |
| кімнатиБуфетні | 200 | 100 | -II- | 32 | 13 |
| Актовий | 200 | 100 | -II- | 32 | 13 |
| залСпортив | 200 | 100 | -II- | 32 | 13 |
| ний зал Рекреації | 150 | 75 | -Н- | 24 | 10 |
| Вестибюлі . | 100 | 50 | -II- | 16 | 7 |
| Гардеробні | 100 | 50 | -//- | 16 | 7 |
| Коридори | 75 | 30 | -//- | 9,6 | ? |
| Туалети | 75 | ЗО | -//- | 9,6 | 5 |
| Сходи | 75 | зо | На | 9,6 | 5 |
|  |  |  | площадках і сходинках |  |  |

Освітлювальна арматура повинна забезпечувати рівномірне розсіяне світло.

Загальна електропотужність в приміщеннях повинна склада™ 900 Вт, а питома -15-18 Вт/м2.

При використанні ламп розжарювання рівень освітлення повинен бути 100­150 лк. Загальна електропотужність повинна складати 1800 Вт/м2, а питома - 30-36 Вт/м2.

В притулках забороняється використовувати нові типи ламп і освітлювальної арматури без висновку державної санітарно-гігієнічної



иШггься в приміщеннях кладових,

СВІТЛОМ

Освітлення тільки штучним

()(ійМ|„тИх приміщеннях для працівників

охолоджувальних камерах при кухні, Д'

тому заш.

кухні, інвентарних і душових при споргй®1

„.гіґІЇСПЬ притулків повинно відповідати Електротехнічне устаткування пр®1

вимогам СНШ П-4-79 “Природне та иПУ®16 0С

1МЕБЛЮ.

1. ГІГІЄШЧНГ ВЙМ0ГИ ДО
* • „лях притулків мають відповідати зросту
1. Обладнання і меблі в цримияе№^

від 3-х до 18-ти років, враховувати

і віковим особливостям дітей І П1ДЯ1ТЮ

гігієнічні і педагогічні вимоги.

, . \ повинні відповідати вимогам діючих

1. Розміри столів, стільців і лі\*°

. д ддя дітей і тдаитків кожної висовоТ

ДСТУ на функціональні розміри меол,р

т з,97 “Будинки та споруди навчальних групи, а також вимогам ДБН В-2.2 - \_

' споруди дитячих дошкільних закладів”

закладів”; ДЕН В.2,2-4-97 “Будинки та сп "

(таблиця 5.1). Таблиця 5.1.

Гру\*3

Г руна меблів

Меблі

110-115 115-150

>130 до 13®

^30-145

14^160

ГИ-

1

2

З

2

3

**4**

5

6

**Дошкільна**

**Шкільна**

|  |
| --- |
| Висота над підлогою (в см) |
| края кришіїш | переднього |
| із сторони | краю сидіння |
| сидячого |  |
| 48,0 | 2\*,0 |
| 54,0 | 32,0 |
| 60,0 | 36,0 |
| 54,0 | 32,0 |
| 60,0 | 36,0 |
| 66,0 | 40,0 |
| 72,0 | Ш |
| 78,0 | 48,0 |

зросту

1. Приміщення дня занять повинні бути обладнаними меблями двох або трьох зростових груп.

Між рядами парт або столів і стінами учбового приміщення додержуються наступні відстані:

* від зовнішньої стіни до першого ряду столів (парт) - 0,6 - 0,7 м;
* від внутрішньої стіни до третього ряду столів (парт) - 0,5 - 0,6 м;
* від перших столів (парт) до класної дошки - 3 м (мінімальна дозволена відстань - 2,5 м);
* відстань між рядами одномісних столів не менш 0,5 м, двумісних - не менш 0,6 м.
1. Ігрові приміщення обладнюються двумісювди столами, стільцями, шафами. Меблі повинні відповідати зросту дітей і бути розставленнями вздовж віком і однієї із стін.

5;5. В спальних кімнатах слід дотримуватись відстані між кровахями: між сторонами кроватей по довжині - 0,5 м; узголів'ями кроватей - 0,2 м. Відстань між кроваттю і зовнішньою стіною має бути не менш ніж 0,6 м. Крім того, в спальнях розміщують^ шафи для зберігання одягу.

1. Меблі та інше обладнання кімнат відпочинку обов'язково мають відповідати зроето-віковим особливостям дітей.
2. Обладнанйя приміщень для трудового навчання повинно забезпечувати робочу дозу учнів, бути безпечним відносно травм.
3. В. У всіх житлових осередках, учбових приміщеннях, медичних приміщеннях, приміщеннях для персоналу, обідньому залі встановлюються умивальники,,

Унітази в туалетних встановлюють для дітей дошкільного і молодшого шкільного віку у відкритих кабінах, дігя- дітей середнього і старшого шкільного віку - в кабінетах з дверима.

Кімнати особистої гігієни обладнують біде, унітазом, зшивальником, тумбою.

1. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ до РЕЖИМУ дня
	1. Режим дня повинен бути диференційованим у залежності від віку дітей, їх психологічного стану здоров'я, індивідуальній особливості розвитку.
	2. Режим дня повинен включати: . " "
* індивідуальні та групові навчально-виховні заходи, психотерапевтичні заняття, корекційно-виховну роботу згідно ступеня розвитку, інтересів, розвитку, віку дитини, причин залишення ним закладу освіти, сім'ї,
* відпочинок з максимальним перебуванням на відкритому повітрі,
* регулярне та якісне харчування ,

. - гігієнічно тавнрцінний сон,

* час дня індивідуальних занять за власним ввбіром (читання, заняття музикою, спортом, інше), суспільно-корисної праці, самообслуговування, тощо.
	1. Усі види діяльності дітей у притулку пов'язані з фбичним навантаженням, руховою активністю, необхідно узгоджувати з, лікарем, психологом.
	2. Організація трудової діяльності, самообслуговування дітей у притулку повинна здійснюватись у відповідності з віком, статтю, фізичними особливостями, станом здоров'я дітей, з урахуванням гігкршчмих вимог,

охорони їх здоров'я. Самообслуговування йовинно проводиться іірй койтролі

. .

вчителів, вихователів, медперсоналу.

--Усі види робіт необхідно проводиш у сиещальному одязі та ваіутті.

Не допускається до виконання робіт небезпечних для здоров'я, життя, з можливим зараженням інфекційними хворобами, із значним фізичним навантаженням.

Таблиця 6.1.

Приблизний режим дня дітей у притулку.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид діяльності | час проведення ів залежності від віку дітей |
|  | 3 - 6 р. | 7 -10 р. | 1(і1 | 15 -18 р. |
| Підйом | 7.30 | 7.30 | 7.30 | 7.30 |
| Збирання пості лі, | 7.30-8.00 | 7.30-8.00 | 7.30-8.00 | 7.30-8.00 |
| медогляд |
| Зарядка, вранішній | 8-8.30 | 8-8.30 | 8-8.30 | 8-8.30 |
| туалетСніданок | 8.30-9.00 | 8.30-9.00 | 8.30-9.00 | 830-9.00 |
| Групові та | 9.00-10.00 | 9.00-12.00 | 9.00-12.30 | 9.00-12.30 |
| індивідуальні заняття |
| Прогулянка» ігри | 10.00-12.00 | 12.00-13.00 | 12.30-1330 | 12.30-13.30 |
| Підготовка до обвду. | 12.00-13.30 | 13.00-13.30 | 13.30-14.00 | 13.30-14.00 |
| ШїдДенний відпочинок | 13.00-15.00 | 13.30-15.00 | по необхідності за станом |
|  |  |  | здоров'я та в літній періед 14.6045.30 14.00­15.30 |
| Туалет, прибирання | 15.00-16.00 | 15.00-16.30 | 16.00-16.30 | 16.00-16.30 |
| ноетіїнСамопідготовка, | 16.30-18.00 | 16.30-18.30 | 16.30-19.00 | 1630-19.00 |
| індивідуальні, кружкові, трудові, справи. Прогулянка |
| Вечеря | 18.00-18.30 | 18,30-19.00 | 19.00-19.30 | 19.00-19.30 |
| 11 рогуляикй, вільний | 18.30-19.30 | 19.00-20.00 | 19.30-20.30 | 1930-2030 |
| час» суспільно- корисна робота |
| П вечеря | 19.30-20.00 | 20.00-2030 | 20.30-21.00 | 2030-21.00 |
| Підготовка до сну, | 20.00-20.30 | 20.30-21.00 | 21.00-21.30 | 21.00-21.30 |
| тихі ігри, вечірній |
| туалет Нічний сон | 20.30 | 21.00 | 21.30 | 21.30 |

В період канікул та влітку допускається більш пізнє укладання і більш ранній підйом при зберіганні тривалості нічного сну.

6.5 . В залежності від місцевих умов, година проведення окремих чидт діяльності може бути зміненою, але тривалість головних компонентів режиму дня має відповідати стану їхнього здоров'я.

1. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ УЧБОВО-ВИХОВНИХ ПРИМІЩЕНЬ ПРИТУЛКУ.
2. Всі приміщення повинні утримуватись в зразковому іюрйдку та чистоті. Прибирання всіх приміщень повинно проводишся кожного дня вологим способом з використанням миючих засобів при відчинених вікнах або фрамугах. Килимові вироби повинні оброблятися вологим способом або пилососом.

Генеральне прибирання всіх приміщень повинно проводитеся не рідше ніж один раз на квартал і обов'язково при епідемічних показниках.

В якості дезинфікуючих засобів рекомендується використовувати малотоксичні препарати: 0,5% гілохлорид кальцію, 3% розчин нітрану, дезинфікуюча композиція хлордезину (0,5%) і сульфохлоракшну (0,2%).

1. Вся білизна має бути промаркированою. Постільну білизну обов'язково маркирують. Необхідно мати 3 комплекти білизни та 2 зміни чохлів на матраси.

Зміна посильної білизни, рушншсів проводиться в разі забріуднеяня, алейне менше ніж 1 раз на тиждень. Листа білизна зберігається в спеціальних шафах. Постільні приналежності: матраси, подушки, ковдри необхідно йровітрювкш безпосередньо в спальнях при відчинених вікнах під час кожного генерального прибирання, періодично виносити на повітря. Один раз на рік постільні приналежності повинні гадаягати хімічному чищенню/ -

1. Категорично забороняється проводити будь-який ремонт приміщень під час проведення навчально-виховного процесу.
2. Підлогу в туалетах, унітазі миють 2 рази на день з використанням миючих засобів. Сидіння на унітазах кожного дня миють теплим миючим розчином.
3. Інвентар для прибирання в туалетах (ганчірки, відра, щітки) повинен мати маркировку яркого кольору і зберігатися в спеціальній шафі. Весь нрибиральний інвентар після використання слід промивати гарячою водою з миючими засобами. Дезинфікуючі розчини повинні зберігатися в темному посуді і також, як миючі засоби, в місцях, недоступних для дітей.
4. Прн відсутності каналізації вигрібні ями і сміттєзбірники слід чистити при наповненні 2/3 об'єму та кожного дня обробляти 10% розчиномлорного вапна; 1 раз на тиждень засинати сухим хлорним вапном (із розрахунку 1 кг на 1 м2 ) або ларвідитами. Внутрішні поверхні дворової уборної і ручки дверей кожного дня миються з використанням миючих засобів і великої.кількості води за допомогою шлангу. :
5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ
* ДІТЕЙ ! ПІДЛІТКІВ У ПРИТУЛКАХ

їжа повинна забезпечувати фізіологічні потреби організму', який розвивається, в основних харчових речовинах та енергії (табя.8,1). Вона повинна містити усі необхідні харчові речовини - білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини і вітаміни в такій кількості і в такому співвідношенні, які б відповідали потребам дитини з урахуванням віку, статі, стану здоров'я\* умов життя і виховання. Важливе значення має дотримання режиму харчування, тобто правильного розподілу їжі по прийомам протягом дня, кількісного та якісного складу добового раціону їжі. Найбільш фізіологічним е 4-разовий прийом їжі в чітко установлений час з інтервалами між ними 3-4 години. Це забезпечить ритмічність травлення, хороший апетит, високу ступінь перетравлення та засвоєння їжі. г

При порціояуванні страв треба враховувати індивідуальні можливості дитини - стан здоров'я, апетит, відношення до окремих страв.

Таблиця 8.!. Норми фізіологічних потреб в основних харчових речовинах і енергії для дітей притулків (грамів в день на 1 дитину)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вікові групи | Енергія,ккал | Білки, г всього тваринні | Жири, г | Вуглеводи, г |
| 1-3 роки | 1540 | 53 | 37 | 53 | 212 |
| 4-6 роки | . 2000 | 65 | 33 | 58 | 305 |
| 6 років (учні) | 2200 | 72 | 36 | 65 | . 332 |
| 7-10 років | 2400 | 78 | 39 | 70 | 365 |
| 11-13 років (хлопчики) | 2800 | 91 | 46 | 82 | 425 |
| 11-13 років (дівчатка) | 2550 | 83 | 42 | 75 | 386 |
| 14-17 років (юнаки) | 3200 | 104 | 52 | 94 | 485 |
| 14-17 років (дівчата) | . 2650 | 86 | . 43 | 77 | 403 |

Раціональне харчування в закладах забезпечується правильно складеним меню. Перспективне меню (10-денне чи 2-х тижневе) складається на зимово- весняний і літньо-осінній періоди року з урахуванням наявності сезонних продуктів: свіжих овочів, фруктів, ягід чи консервованих фруктів, овочів, сухофруктів, квашених овочів, соків, варення тощо. В якості приправ та спецій у літній період широко використовується зелень (петрушка, укроп, сельдерей та інше) у зимовий - лавровий лист, лимонний сік чи лимонну кислоту, парникову зелень. При відсутності натуральних продуктів (м’яса, риби, овочів) можуть використовуватись консерви промислового виготовлення-харчові продукти, які підлягають спеціальній обробці з метою підвищення їх стійкості при збереженні. Використовування їх дозволяється тільки після термічної обробки для приготування перших та других страв. '

При відсутності яких-небудь продуктів іх можна замінити рівноцінними, які містяя> ткку ж саму їаяькість гоковних Хкрчйвйх речовин, особливо бійку і жиру. .

Для правильного використання харчового набору добову норму кояйюго із продуктів треба помножити на ту кілмаеть'^в, на котру складаєтесь меню. Наприклад, дітям 3-7 років потрібно 50Ї с£фу% день, а на 5 днів - 250-Г; Іі цієї кількості твороїу протягом тижня можна приготувати -сирники (100 г), запіканку (100 г) і один раі ватрушку сиром (50 г). Таким чином, у тижневе меню страви з сируівїйючаїОіьЗразй. 1,1

ТХрй складанніметгіо фапїе аочйівШ 9і обйу, потім^переходити до сніданку і вечорі.\* Важливо правшйьно сумістш-и нрбдуїт'і страви в кожнмй із прийомів

їжі. Якщо на перше подають розсольник, овочеві супи, борщі, то на друге треба давати гарнір із круп, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також салат з овочів чи овочі. Якщо на перше приготували круп’яні супи, то на друге рекомендують давати на гарнір овочеві страви. . .

Перед обідом дітям рекомендують давати свіжі овочі чи соління (морква, цибуля, часник, помідор, огірок тощо ) в кількості 10-50 г, що буде сприяти підвищенню апетиту та кращому засвоєнню їжі.

На підставі перспективного меню подається попередня щомісячна заявка на продукти в постачальну організацію. Регулярно один раз в 2-3 дні подається періодична заявка на продукти харчування (табд.8.2).

Таблиця 8.2. ЗАЯВКА БА ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

на“ ” 200\_ р. Заклад.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| к і | Продукти | Кількістьпродуктів | Замінапродуктів | Видано | Повнотавиконаннязамовлення | Примітка |
| і | 2 "1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |

Завідуючий притулку Керівник постачального

для неповнолітніх закладу

підпис підпис.

Копії заявок зберігаються в організації, з відміткою їх виконання. Періодичність заявок на продукти повинна суворо відаовідати термінам їх реалізації та збереження. , , ,

Враховуючи можливі перебої в постачанні продуктами харчування, в -закладі обор'жзїсовя. довинє^ бути двотижневий запас їфодуктів - консерви ріїбїВ, м'ясні, молорні, руачер, фруктові, а також крупи, бобові, борошно, олія, масло вершкове, яйця). г

--іЗрдно наявності црс^дуїсгів,, харчування щоденно складається мёню- рпякпалуа Кількість використаних продуктів (вага брутто) записуєтеся в меню- розкяадку у вдгцяда^дообу: у >рісе|іьиику - аа одяу^дигану, у знаменшжу - на вовн. дітей. $ж?іпа&гіфща&ть осіб, що харчуються, вихід страв, виходячи з набору ідаодукдав, , .....

Зберігання продуктів харчування і тари повинне зу^снюваись в спеціально ^дбщщтщ, і щщтрср|аних комора^, р^очес^оі^г^,' ; що забезпечують повне з&реженіія ^одуіаів5 з додер^кням садатарних норм і правил.

Облік продуктів у коморі повииеи забезпечувати повне їх збереження під час іфийомута видачі (таблиця8.3). ;

Таблиця 8.3 КНИГА СКЛАДСЬКОГО ОБЛЖУ МАТЕРІАЛІВ

|  |
| --- |
| ПРОДУКТ |
| Датанадходження | Номердокументу | Від кого отрима­но | Прихід, витрата (дата і кількість) | Зали­шок | Контроль (підпис і дата) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ' ■ ■ - |

Примітка: заповнює і видає комірник

При зберіганні продукти можуть псуватись, що веде до збільшення відходів при холодній кулінарній обробці (таблиці $.4; 8.5)

Таблиця 8.4. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖУ СИРИХ ПРОДУКТІВ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Датаі година над- ,ХОДЖЄЇЩЯ | Кількість (кг, штук тощо) з накладної | Строк реалізації за накладною | Датаі гб- дана реалізації | Відмітка про добро­якісність продукту | Розписмедпра-цінника |
| Зразок;,- І.Сир 12.0i.99 | 15 кг | 36 годин | 13.01.99 | Добро­якісний | Розпис |

Таблиця 8.5. ЗОШИТ. ОБЛІКУ ВІДХОДІВ ПРОДУКТІВ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Про­дует | Датавадход,ження | Дата .віжррис'тащня | !Вагабрутто | Ваганетто | Процентвідході® | Рйзпис (повар, медсестра, завідуюча при- туяку для неповнолітніх) |
| М’ясо. | 1.02. | . 2.02. | 15 кг | 12кг | 20% |  |

■ «' - ' . .■ . , -- . . . Проекти перинні .,ро2імііцуватись у дося\*уйнйх місцях на стелажах,

полицях, . у ящиках ’ддщо. Сховища і койори повинні бутіг ' обладнані

необхідними для ваги пристроями, тарою для вшйрів, інструментам^ і

вдстрояішїдлявідкркпядри.

Харчові продукти зберігаються у спеціальних- приміщеннях-з додержанням товарного сусідства, температурного режиму та строків зберігання. Холодильники повита бути забезпечені . термометрами, справність яких контролює комірник, повар та медсестра.

Строк зберігати продуктів рахується з моменту закінчення його виготовлення на підприємстві, що ищуєгься в накладній.

, При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовується тара, чистий папір або покриттям, що легко піддається обробці-

Картопля, соління та інші овочі потребують особливих умов зберігання. Комори та сховища для них повинні бути позбавлені природного освітлення і обладнанні доброю вентиляцією. Овочі підлягають регулярному огляду (1-2 рази на тиждень), зіпсовані - негайно вилучають. Житній та пшеничний хліб зберігаються окремо. Полиці для хліба протираються 1 раз на тйкдень 1 % розчином оцту.

При виготовленні страв необхідно додержуватись поточності виробничого процесу. Обробка сировини і готової продукції повинна здійснюватись на різних столах. Забороняється розморожувати м'ясо дрібними шматками, а також у воді чя біля плити. Не допускається його повторне заморожування. Місця, де є згустки крові, клеймо повинні ретельно зачищатись.

Кулінарна обробка продуктів включає холодну і теплову обробку з максимальним збереженням смакових та поживних властивостей і вітамінів. Овочі, фрукта і ягоди, призначені для їжі в сирому вигляді, повинні пШМ Іайття промиватись кропом в дуршлагу, а потім холодною водою для пиття. З метою збереження вітаміну С, овочі необхідно’чисшти і нарізати ^цосереДньо-йервд приготуванням страв, класти в киплячу підсолену' воду, ваійгга в посуда із . закритою кришкою. ":

Правильна кулінарняобробка продуктів повинна максимально зберігати їх біологічну цінність, підвищувати їх здатність до забвбєййя і надава+и приємний зовшшній вйріяд, смак та запах їжі. Дедоірямавш санітарно-гігієнічних, вимог первинної обробки продуктів приводить до значного йікробного ОбсІмеЕНННЯі яке,не завжди ліквідується термічною обрббкоіо. ’rife'дайягйь вйЬоМ темперагуіра (при, несправності технологічного обладнання), сксфбчення ’ часу термічної обробки можуть привести до харчових отруєнь. Тому слід суворо дотримуватись всіх правил холодної і термічної обробки продуктів при приготуванні їжі, контролювати роботу терморегуляторе. Варити і туйжувати продукта слід при темиерахурі + 100° С, смажити - при температурі + 185-200° С Така висока тегшература забезпечує знищення всіх Ійдів мікроорганізмів. При цьому необзфхцр обов ’язково витрШайт тривалість ‘ термічної ^обробки продуктів. " ' '

Вміст аскорбінової кислоти в готових перйях' і других стравах й овочів швидко зменшується, якщо їх довго зберігати в гарячому стані. В зв’язку з цим, готові страви слід зберігати не більше 1 години при температурі 75°С. Повторне підігрівання готових справ повністю руйнує аскорбінову кислоту.

Найбільшу небезпеку в плані виникнення токсикоінфекцй являють собою вироби із м'ясного фаршу і риби. Тему щ вироби (котлети, тефтелі, зрази, битки) повинні підлягати тепловій обробці в два етапи: обсмаженню в ясиру на плиті протягом 10 хв., потім - 10 хв. в духовій шафі при температурі 220-250°С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. Якщо для других страв використовують готове зварену м’ясо, птицю, то їх після поділу на порції обов’язково слід повторно прокип’ятити у бульйоні. Салати і вінегрети теж потребують суворого дотримання санітарного і технологічного режиму при їх приготуванні: готували і заправляти безпосередньо перед наданням їх до вживання; вінегрети рекомендується видавати на обід і вечерю.

Забороняється приготування кислого молока - самоквасу, холодців, м'ясних салатів, сальтисонів, холодних борщів (окрошок), виробів у фритюрі, кремів, морсів, шків, використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру (творогу), сметани без термічної обробки. При скисанні сирого молока можливе його використання тільки для виготовлення тіста, а також сиру, які використовують тільки після термічної обробки (даш виготовлення страв: бабок, сирників, ватрушок, вареників з сиром).

З консервованих продуктів домашнього виготовлення можна готувати компоти тільки після розведення та повторного їх кип’ятіння. Для кожного конкретного дитячого притулку з дозволу територіальної санепідслужби, при наявності необхідних умов, допускається соління та квашення овочів без герметичної укупорки - консервація під капроновою кришкою.

Ковбаса варена (типу молочної’, лікарської) повинна підлягати термічній обробці - відварюванню після поділу її на порції.

Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра) або іншою відповідальною особою (вихователь, методист? та шщі ), призиачеішші за наказом керівника установи. Відповідальний знімає пробу (згідно з “Інструкцією по контролю за якістю продуктів харчування та готової Ґжі в лікувальних, санаторних, оздоровчих, учбово-виховних летячих та підліткових установах”, затвердженою МОЗ УРСР 02.09.89 р.), безпосередньо з котла після рівномірного перемішування їжі перед видачею в об\*ємі не більше іюрі$ відідавідно до «еретку страв в меню- розкладці пра тій температурі, , при якій вжиаається ст^зча. При цьому встановлюють фактичний вихід справ, їх температуру, смакові якості. Кожну частину страви оцінюють за консистенцією, готовністю, формою нарізки, відповідносте рецептурі (наявность моркви, цибулі, в котлетах - хліба), за наявністю сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано очищені овйчі та інш:). Зняттю пробй не підоіягзййть'стравй, Ш виготовляються з промислових виробів (сосиски. сир), атакож яйда, ?ігоди, фрукта, цукерки тощо. Результате

зняття проби заносять у журнал “Бракераж готової продукції”- Тільки після розпису відповідального в цьому журналі дозволяється видача їжі (таблиця 8.6).

Таблиця 8.6 ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Найменування | Вихід страви | Розпис мед- | Примітка |
|  | страв за | теоретичний | працівника про | (відмітки у разі |
|  | прийомами | (за меню- | доброякісність | заміни) |
|  | їжі | розкладкою ) | страв та дозвіл |  |
|  |  | та | до видачі (по |  |
|  |  | фактичний (при | кожній страві |  |
|  |  | зважуванні готової | окремо) |  |
|  |  | страви) |  |  |

Кожен день необхідно контролювати виконання норм харчування з ан&тзом та корекцією один раз на декаду (таблиця 8.7).

Таблиця 8.7 ЖУРНАЛ ОБЛЖУ ВИКОНАННЯ НОРМ ХАРЧУВАННЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| пп | Продукти | Норма на одну диіину | Видано на одну дитину по дням місяця |
|  |  |  | 01.03 | 02.03 | 03.03- | 04.03, і т.д | Усередкь ому за 10 днів | Аналіз дефіцит;.. (-) або надли­шок (+) | Усередньо му за місяць | Аналіздефіцит4-) або нашш-шок.. . (+1 |

1. ОРГАНІЗАЦІЯ МЕДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.
	1. За організацію заходів по охорорі здоров'я дітей та шдлшав, які знаходяться у притулку безпосередньо відповідає завідуючий притулку.

Медичне обслуговування неповнолітніх, які перебувають у притулках, 1 виконується медичним персоналом прйтулку, з залученням лікувально- профілакгачних закладів (в тому числі спеїрашзованих) в районі діяльності яких знаходиться притулок. ' и

* 1. Типові щтатщ нормативи кедаріх і педдагізних ііраідвників, медичного та обслуговуючого персоналу притулків для нетавнолітшх

затверджені Наказом Міністерства України у справах сім'ї та молоді від 16.02.98 №47/7 (додаток №1).

* 1. Весь комплекс лікувально-профілактичних і оздоровчих заходів у притулку організує лікар та завідуючий притулком, залучаючи до їх виконання всіх співробітників закладу.
	2. Середній медичний персонал по наданню ліку вально-профілактичної допомога дітям працює під керівництвом лікаря і виконує всі його вказівки.

Режим робота медсестер змінний (якщо в штаті наявні 4,5 посади медсестер, організовується цілодобовий пост).

З метою поліпшення організації роботи середнього медичного персоналу для безперервного проведення лікувально-профілактичних та оздоровчих заходів, контролю за виконанням призначень, спільної робота з педагогічним персоналом по охороні здоров'я дітей та підлітків виділяється посада старшої медсестри з денним графіком її роботи за рахунок штатних посад середніх медичних працівників по закладу. .

* 1. Функціональні обов'язки медичного персоналу притулків наведені в додатках №№2-4.
	2. Найважливішими завданнями надання лікувально-профілактичної допомоги дітям в умовах притулку є:
* проведення медичних оглядів та обстежень;
* діагностика відхилень стану здоров'я і розвитку дитини;
* надання первинної медичної допомоги безпосередньо в притулку;
* проведення оздоровчих заходів;
* організація своєчасного направлення та консультування дітей в умовах лікувально-профшактичних закладів;
* організація і проведення протиепідемічних заходів для попередження інфекційних захворювань;
* виконання призначень лікарів-спеціалістів, можливих в умовах закладу;
* організація проведення щеплень, за показаннями в умовах дитячої поліклініки.
	1. Проведення первинного огляду і обстеження.

Метою первинного огляду є виявлення у дитини соматичних, інфекційних, паразитарних хвороб, то можуть негативно вплинути на стан здоров'я і погрожувати їх розповсюдженню. -

Первинний огляд дитини, яка поступає у притулок, необидно проводити дотримуючись схеми, наведеної в додатку №5.

Якщо дитина поступає у притулок з невідомого оточення, соціальнонесироможної сім'ї, з метою попереджнення розповсюдження інфекційних та паразитарних хвороб необхідна її ізоляція від колективу і обстеження на наявність цих хвороб.

Лабораторне обстеження та обстеження спеціалістів здійснюється у лікувально-профілактичних закладах за місцем розташування притулку за рішенням відповідного органу охорони здоров'я.

Лабораторне обстеження включає:

* загальний аналіз крові;
* загальний аналіз сечі;
* бактеріологічний аналіз на виявлення збудників гострих кишкових інфекцій;
* дослідження калу на гельмінти та соскоб на ентеробіоз;
* мазки із статевих органів на захворювання, що передаються статевим шляхом (гонорея, тріхомоніаз);
* аналіз крові на сифіліс (реакція Вассермана), ВІЛ -інфекцію;
* висіви на корінебакгерії дифтерії;
* туберкулін о- діагностика (реакція Машу з 2ТО).

Обстеження включає в себе також огляд дитини лікарями дитячими: стоматологом, отоларингологом, офтальмологом, психіатром, неврологом та іншими спеціалістами при показаннях.

* 1. Оцінка стану здоров'я дитини після обстеження.

На кожну дитину необхідно завести медичну картку Ф. 026/о, до якої внести відомості про анамнез дитини, дані медичного огляду, результати лабораторних досліджень, а також дані консультацій спеціалістів. Відповідно до встановленого діагнозу лікар притулку складає план оздоровчих і лікувально- профілактичних заходів та графік щеплень.

* 1. Нагляд за станом здоров'я дітей притушу.
		1. Дитина поступає у карантинне відділення притулку на термін до отримання від'ємних результатів висівів калу на гострі кишкові захворювання; коринебактерії дифтерії; гельмінтози, але не менше, як на 7 діб. Після чого дитина переводиться на загальний режим перебування. При поступленні дитини у карантинне відділення дитина оглядається лікарем або медичною сестрою з заповненням форми 0-26/о. Діти хворі на інфекційні та інші захворювання, що погребують стаціонарного лікування до притулку дитини не приймаються і направляються у лікарні відповідно до профілю.
		2. Термометрія проводиться двічі на день протягом семи діб перебування в карантинному віддаленні. Медичні спостереження проводяться протягом доби з внесенням відомостей про стан здоров'я до форми О-26/о, при наявності змін у стані здоров'я дитини інформується медпрацівник при прийнятті чергування. Кожна дитина при поступленні повинна пройти санітарну обробку та бути переодягнута з передачею речей у окремому мішку на дезінфекцію.
		3. Медичний персонал навчає також навичкам спостереження за станом здоров'я дитини інших співробітників притулку. Діти в карантинному відділенні оглядаються лікарем щоденно з внесенням даних до форми 0-26/о.
		4. Атроиометричні виміри здійснюються не менше, як 1 раз на 14 діб.
		5. Діти з гострими інфекційними та іншими переводяться до лікувально-профілактичних закладів.

Діти з захворюваннями не інфекційного характеру, що не потребують госпіталізації, поміщаються на лікування в ізолятор пршулку,

* + 1. Режим дня для дітей будується відповідно до вікових критеріїв та стану їх здоров'я.
	1. Організація і проведення протиепідемічних заходів включає:
* контроль за додержанням санітарно-гігієнічного і протиепідемічного режиму в харчовому блоці;
* перевірку санітарно-гігієнічного стану житлових приміщень, їдалень, кімнат гігієни та інших допоміжних кімнат;
* профілактику інфекційних захворювань, огляд волосистої частини голови та шкіри на педікульоз та коросту щотижнево;
* проведення дезінфекційних заходів при несприятливій епідемічній ситуації';
* контроль за своєчасним проходженням співробітниками пршулку профілактичних оглядів та обстежень згідно рекомендацій МОЗ;
* постійне співробітництво з територіальною санепідемстанцією.

При проведенні заходів за додержанням санітарно-гігієнічного і протиепідемічного режиму витрати чистячих, миючих, дезінфікуючих засобів розраховувати згідно вимог Листу МОЗ №1/9-430 від 17.07.1989р. “Розрахункова методика витрат миючих і чистячих засобів для дитячих дошкільних заходів” (додаток 6). Норми витрат цих засобів на дітей шкільного і підліткового віку рахувати згідно інструкції до кожного засобу (препарату), що має дозвіл МОЗ України.

Порядок проведення дезинфекції і дезінсекції повинен відповідати “Инструкции по дезинфекции и дезинсекции одежды, постельных

принадлежностей, обуви и других объектов в паровоздушноформалиновых, паровых и комбинированных дезинфекционных камерах и дезинсекции этих объектов в воздушных дезинсекционных камерах” (затвердженою МОЗ СРСР 29.08.77р.). -

9 Л1. Проведення оздоровчих заходів.

В умовах притулку слід застосовувати немедикаментозні оздоровчі заходи, які сприяють підвищенню захисних сил організму, зміцненню фізичного здоров'я, покращують адаптаційні можливості дітей до дії різних факторів ризику. Основними оздоровчими факторами є: рухова активність (ранкова гімнастика, водні та повітряні загартовуючі процедури, заняття фізичною підготовкою, спортивні та рухливі ііри, трудові справи), максимальне перебування на відкритому повітрі, раціональне харчування, фітотерапія, психологічна корекція. Вони проводяться силами медичних працівників, психолога, вихователів, які повинні мати навички малої психотерапії. Влітку бажано організовувати оздоровлення дітей у санаторіях, таборах, де з ними могли б працювати психологи. У зимовий період проводити вітамінотерапію, наповнювання меню харчовими інгредієнтами відповідно до потреб та специфіки дитячого контингенту.

Додаток 1

Штатні нормативи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Посада (професія) | Штатні нормативи посад в притулку для неповнолітніх з кількістю 50вихованців |
| 1 | Вихователь-методист | І |
| 2 | Психолог | 0,5 |
| 3 | Лікар-педіатр | 0,5 |
| 4 | Сеетра-медична | 4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5 | Помічник вихователя | 4 |
| 6 | Кухар | 2 |
| 7 | Підсобний робітник | 1 |
| 8 | Кастелянка | 1 |
| 9 | Черговий з режиму | 4 |
| 10 | Дезінфектор | 0,5 |

Додаток 2

Функціональні обов'язки лікаря притулку

На посаду лікаря притулку призначається лікар-педіатр. Лікар призначається та підпорядковується безпосередньо завідуючому притулку, приймає участь в підборі та розстановці медичних кадрів.

В своїй діяльності керується чинним законодавством наказами, інструкціями, іншими рішеннями МОЗ України та органів охорони здоров'я та цим положенням. Для забезпечення контролю за роботою медичного та педагогічного персоналу режим свого робочого дня будує по змінному графіку.

Лікар притулку дитини зобов'язаний:

1. Проводити огляди дітей, що поступають; проводити планові огляди дітей під час перебування у притулку, організовувати необхідні огляди спеціалістів, лабораторні обстеження, проведення щеплень в умовах дитячої поліклініки.
2. Здійснювати необхідні лікувальні заходи та оглядати дітей в карантинному від діленні - щоденно; в групах -1 раз на тиждень та ізоляторі.

Лікар зобов'язаний спільно з керівництвом притулку розробляти оптимальний режим роботи притулку і забезпечувати контроль за його итгпнянням- здійснювати контроль за організацією фізичного виховання і загартування дітей; контролювати додержання санітарно-гігієнічних вимог до умов перебування дітей та підлітків в притулку, проводити медичні огляди, оцінювати фізичний та статевий розвиток і давати висновок про стан здоров'я кожної дитини та підлітка, в разі потреби організовувати госпіталізацію дітей в лікувально-профілактичні заклади, призначати необхідні профілактичні та лікувально-оздоровчі заходи, доводити до відома педагогів, соціальних працівників, вихователів дані про стан здоров'я дітей та підлітків, надавати рекомендації щодо організації харчування дітей, з періодичним проведенням корекції харчування та контролю за доброякісністю харчування, повідомляти санетдстанцію про виявлення інфекційних хворих, спільно із санепідслужбою проводити комплекс профілактичних заходів, організовувати і брати участь в проведенні санітарно-освітньої роботи з дітьми і підлітками, з персоналом притулку, доводити до відому керівника закладу про ліки та інші засоби медичного призначення, необхідні для забезпечення діяльності притулку.

Вести встановлену МОЗ України медичну документацію; доповідати завідуючому про стан здоров'я дітей, їх захворюваності та заходах щодо попередження хвороб.

Постійно працювати по підвищенню власної кваліфікації та кваліфікації середнього медичного персоналу. ,

Проводити заняття з медичним та педагогічним персоналом з питань організації режиму, харчування, оздоровчих заходів, діагностики захворювань, організації санаторно-гігієнічного і протиепідемічного режиму.

Додаток 3.

Функціональні обов'язки старшої медичної сестри.

На посаду старшої медичної сестри притулку призначається особа, яка має середню медичну освіту.

Працює під безпосереднім керівництвом лікаря і є його помічником.

* Організовує і контролює роботу медичних сестер;
* виконує призначення лікаря, що їй доручені безпосередньо та контролює виконання призначень лікаря медичними сестрами;
* старша медична сестра отримує та розподіляє медичний інвентар та медикаменти, слідкує за їх зберіганням та витрачанням;
* веде медичну документацію та іншу звітно-облікову документацію за дорученням лікаря;
* слідкує за дотриманням протиепідемічного режиму, дотриманням правил прийому дітей, догляду за ними, своєчасною ізоляцією та дизинфєкцією,
* під керівництвом лікаря спільно з іншим персоналом забезпечує організацію режиму дітей (туалет, годування, сон, прогулянки, навчання, дозвілля і т.к.);
* виписує потребу на кухню та слідкує за годуванням дітей в групах, знімає пробу харчів у відсутність лікаря;
* проводить щоденний санітарний обхід притулку на предмет дотримання санітарно-гігієнічного режиму;
* здійснює плануванням своєї роботи, план подається на затвердження лікарю.

Старша медсестра є перший помічник лікаря з організації і контролю за роботою середнього медичного персоналу, вихователів по проведенню профілактичних і лікувально-оздоровчих заходів.

Старша медсестра повинна: складати штани та графіки роботи середнього медперсоналу і контролювати їх виконання, приймати участь в організації та проведенні медичних оглядів неповнолітніх; забезпечувати дотримування вимог щодо режиму перебування та порядку спостереження медсестрами дітей у притулку, проводиш медичний контроль за санітарно-гі гієні щц-ши умовами в притулку; контролювати роботу харчоблоку, додержання санітарно-гігієнічних вимог; контролювати якість продуктів, правильність їх доставки на харчоблок, додержання умов, строків запобігання та реалізації продуктів харчування; контролювати правильність закладки продуктів, правильність відбору і збереження добової проби; контролювати санітарний стан їдальні, інвентарю, посуди, а також виконання робітниками харчоблоку правші особистої гігієни; контролювати своєчасне проходження профілактичних медичних оглядів робітниками харчоблоку та іншими співробітниками притулку; контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог по створенню умов і проведенню занять з фізичного виховання, з праці, самообслуговування дітей та підлітків.

Додаток 4.

Функціональні обов'язки змінної медсестри.

На посаду медичної сестри призначається особа, яка отримала середню- медичну освіту.

Медична сестра працює під безпосереднім керівництвом лікаря та старшої медичної сестри, її діяльність визначається відповідним графіком.

Медична сестра здійснює: антропометричні виміри, вимірювання температури, здійснення гігієнічного догляду, веде спостереження за поведінкою дітей, їх апетитам, випорожненням, проводить записи спостережень, виконує призначення лікаря; здійснює контроль за дотриманням режиму дня, виконує заходи по розвитку та оздоровленню; повинна своєчасно виявляти в групі захворілу дитину, терміново повідомляти про це старшу сестру або лікаря, при їх відсутності застосовувати заходи щодо організації необхідної медичної допомоги та ізоляції хворого; відповідає за правильною витратою ліків; підвищує свою кваліфікацію та кваліфікацію іншого персоналу закладу з питань медичного забезпечення.

Під час чергування знаходитись безпосередньо у притулку, після закінчення чергування повинна передати чергування медичній сестрі, яка прийшла на чергування з внесенням у відповідний журнал основних даних про стан дітей та інші питання, що стосуються медичного, протиепідемічного та сангігієнічного забезпечення, до журналу вносяться всі відхилення від норми у стані здоров'я та поведінці дітей.

Медична сестра зобов'язана: забезпечувати медичний контроль за санітарно-гігієнічним станом приміщень притулку, за додержанням санітарно- гігієнічного і протаєшдемі гшого режиму у харчовому блоці; виконувати призначення лікаря і старшої медсестри; проводити прийом -передачу дітей, які знаходяться в притулку (в тому числі в ізоляторі); робити запити у дитячу поліклініку, школу або дитячий дошкільний заклад для отримання даних щодо особливостей народження дитини, періоду раннього розвитку, перенесених захворювань, щеплень; проводити забір матеріалів для необхідного лабораторного обстеження; проводити дезінфекційні заходи при несприятливій епідемічній ситуації; навчати вихователів і дітей в питаннях особистої гігієни, праці, відпочинку, сну, одягу; забезпечувати контроль за підйомом дітей, дотриманням ними правил особистої гігієни, виконанням ранкової фізичної зарядки, підготовкою і прийомом їжі, по профілактиці інфекційних та шкірних хвороб, травматизму; забезпечувати контроль за обробкою, миттям дітей та додержанням санітарних норм при цьому, контролювати додержання протиепідемічно го та санітарно-гігієнічного режиму, вести нагляд за дітьми, які були в контакті з інфекційними хворими; проводити періодичний огляд на педікульоз та скабіес; вести встановлену документацію; проводити контроль за своєчасним проходження співробітниками притулку профілактичних оглядів; підвищувати свою кваліфікацію.

Додаток 5.

СХЕМА ПЕРВИННОГО ОГЛЯДУ ДИТИНИ ПРИ ЗАРАХУВАННІ У ПРИТУЛОК Метою первинного огляду є виявлення у дитини інфекційних паразитарних та неінфекційних хвороб і пошкоджень, що можуть негативно вплинути на стан здоров'я дитини та загрожувати іншим дітям, а також можуть свідчити про ознаки жорстокого поводження з ними.

Огляд дитини здійснюється відповідно до загальних правші медичного огляду (лікарем або медичною сестрою).

Слід звернути увагу на особливості огляду:

1. Здійснити збір анамнезу та опитування дитини на предмет виявлення скарг і хвороб.
2. Оцінити санітарно-гігієнічний стан одягу дитини.
3. Виміряти температуру тіла, здійснювати антропометричні виміри (зріст, вага інші).
4. Дати попередню оцінку психічного стану дитини.

Не менш важливо дід час огляду звертати увагу на поведінку дитини, реакцію на оточення, його активність, млявість, байдужість. Зробити загальну оцінку настрою дитини, виявити, чи є суїцидальні нахили, депресія. Результати первинного огляду вносять до медичної картай.

1. Оглянути волосяний покрив, шкіру на предмет виявлення:
* вошей і гнид (у старших дітей необхідно оглянути лобкову ділянку, підмшпечні впадини);
* лишаю (трихофшї);
* травми голови, вирваного волосся, шрамів.
1. Оглянута дихальні шляхи, зуби, перевірити:
* наявність виділень з носу, почервоніння і смага на губах, висипів на слизовій зіва;
* стан зубів;
* наявність травм рота, губ, зубів.
1. Оглянути очі:
* наявність жовтизни;
* наявність гноїння та виділень;
* наявність крововиливу, травм очей.
1. Оглянути вуха з метою виявлення гнійних або кров’яних виділень.
2. Оглянути шкіру, звертаючи увагу на:
* зміну барви (жовтизна, блідість, синюшність);
* висипання;
* різних ушкоджень.
1. Оглянута лімфатичні вузли та їх стан.
2. Оглянута руки і нога на наявність ушкоджень, обмеженості руху, захворювань нігтів і шкіри.
3. Звернути увагу на наявні ознаки захворювань внутрішніх органів та статевих органів.

Додаток 6

Расчет месячного расхода моющих, чистящих средств для детских дошкольных учреждений Украины.

Основание: приложение йбк приказу Министерства здравоохранения № 1230 от 6.12.79г. «Временная инструкция по стирке и дезинфекции белья в роддомах и гинекологических больницах (на 1 кг. Белья - 13 гр. соды кальцинированной)». Расчет на 1 ребенка: расход стирального порошка 3 кг на 100 кг. сухого белья (на 1 кг. - 30 гр ).

1. Прачечная.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Весіед. | Кратность смены в месяц | Вес в месяц с учетом крат­ности смены | Расход стирального порошка, мыла, соды кальцинированной |
| 1. | Пододеяльник | 500г | 4 раза | 2 кг | 60 г или »шло - ЗОг +сода - ЗОг |
| 2. | Простынь | 300г | 4 раза | 1,2 кг | 36 гили мыло - 18г + сода - 18г |
| 3. | Наволочка | 150г | 4 раза | 0,6 кг | 18г или мыло - 9г + сода - 9г |
| 4. | Полотенце | 200г | 4 раза | 0,6 кг | 24 г или |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | мыло - 12г + сода - 12г |
| 5. | Салфетки | ЮОг | ежедневно | 2,0 кг | 60г или мыло - ЗОг + сода - ЗОг |
| 6. | Пеленки | 150г | 1 раз в неделю по потреб­ности | 0,6 кг | 18 г или мыло - 9г + сода - 9г |
| 7. | Покрывало | 500г ' | 2 раза в год |  | 30 г или мыло - 15г + сода - 15г |

Всего на 1 ребенка садового возраста - 6,6 кг. белья = 198 г. стирального порошка (в месяц) или мыла 99г. + соды 99г.

Для ребенка ясельного возраста потребность на стирку белья + 216г. (в месяц) или мыла 108г. + соды 108г.

 2. Медицинский кабинет.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Халаты (из расчета на 1 работа.) | 500г | 1 раз в неделю | 2 кг | 60г или мыло - ЗОг + сода - ЗОг |
| 2. | Косынка | 100г | 4 раза | 400г | 12гили мыло - 6г + сода - 6г |
| 3. | Полотенце | 200г | 4 раза | 800г | 24гили мыло - 12г + сода - 12г |
|  |  |  |  | всего: 96г илимыло - 48г + сода - 48г |
| 3. Групповая (персонал 1 группы) |
| 1. | Халаты (из расчета на 1 гр.) + косынка, фартук | 500г (7 шт.) | 4 раза | 1. кг +1 кг
2. кг
 | 450г или мыло - 225г + сода - 225г |
| 2. | Полотенце для персонала | 200т | 2 шт. 4 раза | 1,6 кг | 48гили мыло 24г + сода - 24г |
| ■ . |  |  |  | всего: 348г или мыло - 174г + сода - 174г |
| 4. Пищеблок (на 1 работающего) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Халаты (1 халат на 1 работающего) | 500г | 1. раз в
2. дня
 | 10 шт. 5 кг | 1501' или мыло - 75г + сода - 75г |
| 2. | Косынка | ЮОг | 1. раз в
2. дня
 | 10 шт. 1 кг | ЗОг или мыло - 15г + сода- 15г |
| 3. | Полотенце | 200г | 1. раз в
2. дня
 | 10 шт. 2 кг | бОгили мыло - ЗОг сода - ЗОг |
| 4. | Шторы | бООг | 1 раз в год |  | 240г или мыло - 120г + сода 120г |
| 5. | Уборка пищеблока (кладовой) | 0,2 кг на I ведро | 4 раза в д. | 80 раз | 16 кг кальц. соды |
| 6. | Мытье кухонного инвентаря и посуды | 0,2 кг на 1 ведро | 4 раза в Д- | 80 раз по 2 вед-ра = 160 ведер | 32 кг к/соды или 8 кг «Прогресс» |
| 5. Плавательный бассейн. |
|  |  |  |  |  | «Прогресс» - 8 кг. или «Спеди- альная-2» - 8 кг., сода кальц. - 16 кг. |

6. На одну группу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование выполняемых работ согласно режиму дня | Количество моющих средств на 1 ведро | Кратность в течении дня | Кратность в течении месяца | Количество моющих средств в месяц |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1: | Уборка группо­вой и приемной (мыгтъе иолов) 2% раствором кальц. соды | 0,2 кг | 2 раза | 40 раз (40 ведер) | 6 кг к/соды |
| 2. | Мытье панелей | 0,2 кг | 1 раз в месяц | 1 раз (1 ведро) | 0,5 кус. хоз. мыла |
|  |  |  |  |  | ОД кг к/соды |
| 3. | Уборка спальной | ОД кг | 2 раза в день | 40 раз (40 ведер) | 8 кг к/соды |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. | Мытье игрушек | 0,2 кг питьевой соды | 1 раз в день | 20 разх (20 ведер) | 4 кг к/соды и 1 кус. мыла.хоз. |
| 5. | Мытье столов обеденных, сти­рка ветощи для мытья посуда, столов обеден­ных | мыло хоз. | 4 раза в день | I кус. в неделю | 4 куска хоз. мыла |
| 6. | Мытье посуды чайной | 0,2 кг 2% р-ра и/соды | 4 раза (в моечной ванне 1 ведро) | 80 раз | 16 кг пищ. соды или 4 кг «Прог­ресс» |
| 7. | Мытье посуды стоповой | 0,2 кг п/соды | 4 раза в день | 80 раз | 16 кг д/соды или 4 кг «Прогресс» |
| 8. | Уборка туалета | 0,2 кгк/соды | 2 раза в день | 40 раз в месяц | 8 кг к/соды |
| 9. | Уборка коридо­ров | 0,2 кг на 1 ведро | 1 раз | 20 раз в месяц | 4 кг к/соды |
| 10. | Мытье рук де­тей, сотрудников |  |  |  | 1 кусок ту ал. мыла на 1 чело­века |
| 7. Для дошкольного детского дома. |
| 1. | Прачечная при количестве де­тей 175 чел. |  |  |  | 80 кг. порошка стар., 50 кусков мыла хоз. |
| 2. | Подстарка белья на 1 группу |  |  |  | 3 кг порошка стар., 5-7 кус. мыла хоз. |
| 3. | Пищеблок |  |  |  | 4 кг п/соды |
|  |  |  |  |  | 3 кг чистящей пасты |
| Примечание: остальные нормы по аналогии с дошкольнысми учреждениями. |

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

1. Закон України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.
2. СНиП 11-4-79 “Естественное и искусственное освещение”.
3. СНиП 2.04.05-91 “Отопление, вентиляция и кондиционирование.
4. СНиП 2.04.01-85 “Внутренний водопровод и канализация зданий”.
5. ДЕН В.2.2-3-97 “Будинки та споруди навчальних закладів”.
6. ДШ В.2.2-4-97 “Будинки та споруди дитячих дошкільних закладів”.
7. ГОСТ 5994-93 “Парта. Типы и функциональные размеры”.
8. ГОСТ 11015-93 “Столы ученические. Типы и функциональные размеры”.
9. ГОСТ 11016-93 “Стулья ученические. Типы и функциональные размеры”.
10. ГОСТ 19301.1-94 “Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры столов”.

И. ГОСТ 19301.2-94 “Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры стульев”.

1. ГОСТ 19301-3.94 “Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры кроватей”.
2. ГОСТ 20902-95 “Столы обеденные школьные. Функциональные размеры”.
3. ДБН 360-92 “Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень”.
4. СанПіН №42-121-4719-88 “Влаштування, обладнання і утримання гуртожитків для робітників, студентів, учнів середніх учбових закладів і ПТУ’.
5. СП №1567-76 “Санітарні правила влаштування і утримання місць занять по фізичній культурі і спорту”.
6. Методичні вказівки №322585 “Про використання шкільних меблів”.
7. Методичні вказівки №2817-83 “Про використання ме&гів в дитячих дошкільних закладах”.
8. Методические рекомендации. Перечень медицинских показаний и противопоказаний для занятий трудом воспитанников детских домов и школ- интернатов в подсобных хозяйствах М3 РСФСР 16.06.1986г.
9. Методичні рекомендації №08-14/4 від 27.04.82р. “Комплексна оцінка стану здоров'я дітей і підлітків при масових лікарських оглядах”.
10. МВК 5.10.2.024-99 “Методичні вказівки з санітарно-мікробіологічного контролю предметів вжитку та обладнання закладів для дітей та підлітків”.
11. Лист МОЗ №1/9-430 від 17.07.1989р. “Розрахункова методика витрат миючих і чистячих засобів для дитячих дошкільних закладів”.
12. Перелік робіт по самообслуговуванню дітей і підлітків (11-18 років) в центрах медико-соціальної реабілітації неповнолітніх, МОЗ України від 15.10.1996р.

47

1. Инструкция по дезинфекции и дезинсекции одежды, постельных принадлежностей, обуви и других объектов в паровоздушноформаминовых, паровых и комбинированных дезинфекционных камерах и дезинсекции этих объектов в воздушных дезинсекционных камерах (утверждена Минздравом СССР 29.08.77г.).

)

„Ж



1. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ та організації

ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ.

	1. Земельні ділянки дитячих притулків краще розміщувати поблизу зелених масивів. Вони повинні бути достатньо віддалені і захищені від магістральних вулиць і доріг з інтенсивним транспортним рухом та інших джерел забруднення повітря, води, грунтів, мати зручні під іздні шляхи.При визначенні загальної площі земельної ділянки, нереліку майданчиків та їх обладнання необхідно враховувати специфіку використання ділянки у оздоровчо-виховних цілях.

На ділянках притулків необхідно проводиш зонування території. Обладнання окремих елементів території слід проводити з урахушшшМу педагогічних, гігієнічних та протипожежних вимог. [↑](#footnote-ref-1)