

# ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

19 июня 2021 г. № 347

## **О специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания**

Изменения и дополнения:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 19 июня 2024 г. № 435 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 27.06.2024, 5/53584) <С22400435>

На основании абзаца второго подпункта 2.1 пункта 2 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания (прилагаются).

2. Предоставить Министерству здравоохранения право разъяснять вопросы применения специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания, утвержденных настоящим постановлением.

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Премьер-министр Республики Беларусь

Р.Головченко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Совета Министров  
Республики Беларусь  
19.06.2021 № 347

## **СПЕЦИФИЧЕСКИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания**

### **РАЗДЕЛ I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями определяются требования к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания (далее, если не определено иное, – учреждения).

2. Ответственность за нарушение и (или) невыполнение настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований устанавливается в соответствии с законодательством.

3. Для целей настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований используются термины и их определения в значениях, установленных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», законами Республики Беларусь от 22 мая 2000 г. № 395-З

«О социальном обслуживании», от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания».

4. Текущий, капитальный ремонт зданий и помещений учреждений, ремонт (замена) инженерных систем, в том числе систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции, санитарно-технического оборудования, проводятся в зависимости от их санитарно-технического состояния в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем учреждения планом мероприятий.

5. Проведение в зданиях (помещениях) и на территориях учреждений капитального ремонта, реконструкции, покрасочных и других ремонтных работ, создающих потенциальную угрозу для жизни и здоровья проживающих, в случае пребывания проживающих в помещениях учреждений не допускается.

6. В учреждениях осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с утвержденной руководителем учреждения программой производственного контроля.

7. При эксплуатации территории, зданий и помещений учреждений предусматриваются условия по безбарьерной среде жизнедеятельности (доступ и пребывание) инвалидов и лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата.

8. В учреждениях должны выполняться мероприятия по формированию здорового образа жизни, в том числе предусматривающие запрет курения табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждений (за исключением мест, предназначенных для курения).

Места, предназначенные для курения, обозначаются указателем «Место для курения».

9. Отдельные категории работников учреждений должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодически медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

10. Работники учреждений, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и питьевой воды, обучением и воспитанием детей, коммунальным и бытовым обслуживанием, перед допуском к работе, при повышении квалификации и переподготовке проходят гигиеническое обучение.

## **РАЗДЕЛ II ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРРИТОРИИ, ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ**

### **ГЛАВА 1 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРРИТОРИИ УЧРЕЖДЕНИЙ**

11. Территория учреждений должна содержаться в чистоте – ее необходимо очищать от песка и отходов. В зимнее время лестницы, пандусы, тротуары, дорожки, территории спортивных, детских и хозяйственных площадок должны своевременно очищаться от всех видов снежных, ледяных и снежно-ледяных образований, обрабатываться при необходимости разрешенными к применению противогололедными средствами.

12. На территории учреждений должны быть установлены урны для сбора отходов. Очистка и уборка урн для сбора отходов, других малых архитектурных форм, а также территорий спортивных, детских и хозяйственных площадок осуществляется ежедневно.

Оборудование и элементы площадок для сбора отходов, урны для сбора отходов и другие малые архитектурные формы должны находиться в технически исправном состоянии.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЙ

13. В учреждениях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.

14. Последствия аварий на канализационных, водопроводных сетях и сетях отопления в учреждениях должны ликвидироваться в течение суток. После устранения последствий аварии подвальные, цокольные, технические этажи очищаются, дезинфицируются и проветриваются.

15. В зданиях учреждений, оборудованных мусоропроводами, элементы мусоропровода, помещения мусороприемной камеры должны содержаться в чистоте.

При выведении мусоропроводов из эксплуатации контейнер для сбора твердых коммунальных отходов следует размещать в мусороприемной камере с обеспечением к нему доступа либо на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие.

16. Профилактический осмотр, обслуживание и ремонт систем вентиляции и кондиционирования воздуха помещений учреждений должны проводиться с учетом рекомендаций их производителя, проектных организаций и организаций, проводящих паспортизацию систем вентиляции, но не реже одного раза в 3 года.

Устранение выявленных неисправностей, дефектов систем вентиляции и кондиционирования должно проводиться безотлагательно.

17. Возможность проветривания помещений учреждений должна быть обеспечена круглогодично, в том числе через фрамуги, форточки и створки (створку) стеклопакетов.

18. В холодный период года\* в помещениях учреждений должна быть установлена температура воздуха согласно приложению 1.

Относительная влажность воздуха в указанных помещениях должна быть 30–60 процентов.

---

\* Холодный период года – период года, в котором среднесуточная температура наружного воздуха составляет 8 °С и ниже.

19. Организация световой среды, уровни естественной и искусственной освещенности помещений учреждений должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

20. На каждого проживающего предусматривается наличие площади жилого помещения (его части) не менее 7 кв. метров, на каждого проживающего с частичной утратой способности к самообслуживанию или находящегося на постельном режиме с полной утратой способности к самообслуживанию – не менее 6 кв. метров.

Количество мест для проживания в жилых помещениях (комнатах) предусматривается из расчета не более 2–3 мест для престарелых и инвалидов, не более 3–4 мест для детей-инвалидов.

В действующих учреждениях при соблюдении норм площади на одного проживающего допускается отклонение от нормируемого количества проживающих до проведения реконструкции (модернизации).

21. Во вновь возводимых, реконструируемых (модернизируемых), вновь размещаемых учреждениях, а также при осуществлении капитального ремонта должно быть предусмотрено резервное горячее водоснабжение в помещениях объекта питания\*

(с разводкой к производственным ваннам и умывальникам), помещениях медицинского назначения (процедурная, приемный покой, медицинский изолятор).

\* Под объектом питания понимается объект общественного питания в учреждениях.

22. Санитарные узлы должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, урнами, унитазами – накладными сиденьями. Санитарные узлы для проживающих в учреждении должны быть оборудованы поручнями.

Ванные (душевые) комнаты должны быть оборудованы поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками.

Умывальники в помещениях учреждений должны быть оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом. В жилых блоках допускается использование проживающими личных косметических моющих средств.

Умывальники в помещениях медицинского назначения и объекта питания должны быть оборудованы дозирующими устройствами с жидким мылом и антисептическим средством (далее – антисептик).

После использования жидкого мыла либо антисептика в дозирующее устройство должен помещаться новый флакон или пустая емкость должна заполняться новой порцией жидкого мыла либо антисептика после ее мытья, дезинфекции и высушивания. Дозирующие устройства для жидкого мыла и антисептика не должны быть пустыми.

23. Жилые помещения в учреждениях оборудуются кроватями, стульями, прикроватными тумбочками исходя из количества проживающих (за исключением проживающих, имеющих резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению), шкафами для хранения личных вещей, одежды и обуви. Использование в учреждениях двухъярусных кроватей и кроватей-раскладушек не допускается.

Допускаются изменения в наборе мебели в жилых помещениях с учетом особенностей и тяжести психического расстройства (заболевания) проживающих.

Проживающие, имеющие резко выраженное ограничение способности к самостоятельному передвижению, должны быть обеспечены функциональными кроватями и противопролежневыми матрасами (системами) по медицинским показаниям.

24. В учреждениях предусматриваются общие бытовые холодильники для хранения пищевых продуктов проживающими.

Хранение продуктов с истекшими сроками годности и с признаками порчи не допускается.

25. Оборудование, мебель, спортивный инвентарь учреждений должны иметь покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке, моющим средствам и средствам дезинфекции (за исключением мягкой мебели), и быть в исправном состоянии.

26. Все помещения и оборудование помещений учреждений, включая спортивное оборудование и спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка помещений и оборудования в учреждениях должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с применением моющих средств.

Дезинфекции в учреждениях подлежат:

резиновые коврики в душевых – в конце дня;

накладки на унитазаы – во время уборки;

мочеприемники, судна – после применения;

емкости, помещения для хранения грязного постельного белья, полотенец (далее, если не предусмотрено иное, – белье) – после освобождения от грязного белья;

белье и постельные принадлежности, загрязненные биологическими жидкостями (кровь, лимфа, спинномозговая жидкость);

грязное белье из медицинских изоляторов;

санитарная одежда работников – после работы с грязным бельем.

27. Игрушки (за исключением мягконабивных) необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям.

Обработка мягконабивных игрушек должна проводиться в соответствии с рекомендациями производителя.

28. Генеральная уборка всех помещений учреждений проводится не реже одного раза в месяц и по эпидемическим показаниям с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению.

29. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах.

30. Отдельный уборочный инвентарь выделяется для:

жилых помещений;

помещений медицинского назначения (в том числе отдельный – для каждой из палат медицинского изолятора);

объектов питания (в том числе отдельный – для производственных помещений для сырой продукции и для производственных помещений для готовой продукции);

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Хранение в туалете в открытом виде уборочного инвентаря, предназначенного для его уборки, не допускается.

31. Пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке не допускаются.

Для хранения чистого и грязного белья в учреждениях должны быть выделены специально оборудованные отдельные помещения.

32. Чистое белье должно храниться в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи должны иметь покрытие, устойчивое к моющим средствам и средствам дезинфекции.

В помещении для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей.

Хранение грязного белья на полу запрещено.

33. Тара для транспортировки белья должна быть выполнена из материалов, устойчивых к моющим средствам и средствам дезинфекции, быть отдельной для чистого и грязного белья и иметь соответствующую маркировку.

После каждого использования (транспортировки) тары для постельного белья, полотенца осуществляется ее мытье (стирка) с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Транспортировка грязного и чистого белья в одной и той же таре не допускается.

34. У работников, осуществляющих выдачу чистого и прием грязного белья, мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла), должна быть отдельная санитарная одежда для работы с чистым и грязным бельем, мягким инвентарем.

35. Смена белья в учреждениях производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней.

При загрязнении постельного белья биоматериалом замена на чистое постельное белье должна производиться незамедлительно.

36. Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) учреждений подвергается обеззараживанию методом камерной дезинфекции:

по эпидемическим показаниям;

при загрязнении постельных принадлежностей биоматериалом проживающих;  
в случае отчисления проживающего из учреждения, его смерти.

37. В помещениях учреждений не допускается наличие грызунов и насекомых.

Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии проживающих не допускается.

### ГЛАВА 3

## ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИЦИНСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ, ПРОФИЛАКТИКЕ ИНФЕКЦИОННЫХ И ПАРАЗИТАРНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В УЧРЕЖДЕНИЯХ

38. Содержание и эксплуатация помещений медицинского назначения и медицинское обслуживание проживающих в учреждениях организуются в порядке, установленном законодательством.

39. Медицинские работники учреждений проводят прием поступающих в учреждения. При их приеме проводится осмотр на наличие педикулеза и чесотки, при необходимости – санитарная обработка.

40. Медицинский изолятор в учреждениях должен быть рассчитан на раздельное нахождение лиц с симптомами, не исключаяющими воздушно-капельные и кишечные инфекции, отделен от других медицинских помещений шлюзом с умывальником, должен иметь отдельный туалет и отдельный выход.

41. Для медицинского изолятора должна быть выделена отдельная столовая посуда. Дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов должна проводиться после каждого приема пищи.

42. В помещениях медицинского назначения должны проводиться текущие и генеральные уборки. После проведения уборки при необходимости проводятся дезинфекция воздушной среды и проветривание.

Порядок и график проведения уборок определяются с учетом назначения помещений и утверждаются руководителем учреждения.

После госпитализации пациента с инфекционным заболеванием (подозрением на инфекционное заболевание) в организацию здравоохранения в помещениях медицинского изолятора проводится заключительная дезинфекция.

Использование мягконабивных игрушек в медицинском изоляторе запрещается.

43. При поступлении лиц в учреждения осуществляется проверка наличия у них:  
выписки из медицинских документов;  
заклучения врачебно-консультативной комиссии с указанием типа учреждения;  
данных о флюорографическом (или рентгенографическом) исследовании органов грудной клетки (годность 12 месяцев);  
индивидуальной программы реабилитации инвалидов (срок окончания действия заключения не менее 6 месяцев);  
справки об отсутствии контакта с инфекционным больным в течение 21 дня – для детей (срок действия справки – 3 дня).

44. Медицинские работники учреждений ежедневно ведут прием, регистрируя обращения в журнале регистрации амбулаторных больных по форме, установленной Министерством здравоохранения.

45. Работники помещений медицинского назначения должны обеспечиваться комплектами сменной санитарной одежды и средствами индивидуальной защиты, антисептиками и дезинфицирующими средствами.

46. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний медицинские работники обеспечивают:

в течение одного месяца с момента поступления в учреждение обследование взрослых на HBsAg и анти-HCV;

контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий и медицинское наблюдение за проживающими, находившимися в контакте с пациентом с инфекционным заболеванием или подозрением на инфекционное заболевание;

организацию дезинфекционных мероприятий и контроль за их проведением;  
информирование территориальных органов (учреждений), осуществляющих государственный санитарный надзор, о каждом случае выявления инфекционного заболевания в учреждениях (подозрения на наличие такого заболевания).

47. При отсутствии сведений о профилактических прививках у поступающих в учреждения данные лица вакцинируются в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и перечнем профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

48. При выявлении инфекционного заболевания или подозрении на наличие инфекционного заболевания проживающий в учреждении помещается в медицинский изолятор. Госпитализация в организацию здравоохранения осуществляется по медицинским и эпидемическим показаниям.

49. При выявлении инфекционного заболевания или подозрении на наличие инфекционного заболевания у проживающего (поступающего) медицинский работник заполняет журнал учета инфекционных заболеваний, пищевых отравлений, осложнений после прививки и направляет в территориальный орган (учреждение), осуществляющий государственный санитарный надзор, экстренное извещение по форме, установленной Министерством здравоохранения.

50. При выявлении случая инфекционного и (или) паразитарного заболевания (подозрении на наличие такого заболевания) в учреждении работники обеспечивают организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

#### **ГЛАВА 4**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ С ОСОБЕННОСТЯМИ ПСИХОФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ**

51. Образовательный процесс в детских социальных пансионатах (далее, если не определено иное, – образовательный процесс) организуется в соответствии с законодательством об образовании, в том числе нормативными правовыми актами Министерства образования, регулирующими деятельность учреждений специального образования, иных учреждений образования и организаций, реализующих образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования, образовательную программу специального образования на уровне дошкольного образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью.

Организация образовательного процесса осуществляется на основании требований к условиям и организации образовательного процесса, установленных в специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525, иных актов законодательства и с учетом заключения государственного центра коррекционно-развивающего обучения и реабилитации с рекомендациями об обучении и воспитании лиц с особенностями психофизического развития по образовательным программам специального образования.

52. Наполняемость специальных групп (специальных классов) в учреждениях должна соответствовать установленной Кодексом Республики Беларусь об образовании наполняемости специальных групп (специальных классов).

53. Количество учебных часов (по учебным предметам, коррекционным и факультативным занятиям) должно соответствовать учебным планам специального образования.

54. Продолжительность основных компонентов режима дня в учреждениях должна соответствовать возрастным возможностям детей-инвалидов и особенностям состояния их здоровья.

Продолжительность ночного сна для детей-инвалидов в возрасте от 4 до 10 лет должна составлять не менее 10 часов, для детей-инвалидов в возрасте от 11 до 14 лет – не менее 9 часов, от 15 лет – не менее 8,5 часа, дневной сон предусматривается продолжительностью от 1 до 2 часов.

## **ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОТДЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ**

55. Помещение для приема пищи структурных подразделений территориальных центров социального обслуживания населения, обеспечивающих дневное пребывание (далее, если не определено иное, – отделения дневного пребывания), должно быть оборудовано столами, стульями, шкафами для хранения посуды, холодильником, устройством для подогрева воды и пищи, раковиной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и подключением к централизованным системам питьевого водоснабжения и водоотведения (канализации).

56. Оборудование рабочих мест в реабилитационно-трудовых мастерских (помещениях) отделений дневного пребывания должно быть организовано в соответствии со специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда работающих, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 1 февраля 2020 г. № 66, законодательством об охране труда.

57. Производственная среда должна быть организована таким образом, чтобы ее факторы были безопасны для посетителей отделений дневного пребывания и не оказывали неблагоприятного воздействия на состояние их здоровья.

## **РАЗДЕЛ III ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

### **ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПРОЖИВАЮЩИХ**

58. Питание проживающих должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом установленных норм питания, соответствовать установленным требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.

59. В учреждениях должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюда) рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.



60. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.

61. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание осуществляется в соответствии с рекомендациями (назначениями) врача.

62. Контроль за качеством и безопасностью питания должен быть обеспечен администрацией учреждений, бракеражной комиссией.

Выдача готовых блюд в объектах питания производится после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с внесением соответствующей записи в журнал регистрации результатов контроля качества и безопасности готовых блюд (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 2.

При выявлении нарушений требований к кулинарной обработке и (или) к качеству и безопасности блюда оно к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в журнале регистрации результатов контроля качества и безопасности готовых блюд (бракеражном журнале).

## ГЛАВА 7

### ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ПРОЖИВАЮЩИХ

63. Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются в соответствии с нормами питания в учреждениях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, и государственных организациях, подчиненных Министерству труда и социальной защиты, с учетом критериев разработки рационов питания для взрослых и детей согласно приложению 3 и утверждаются руководителем учреждения.

64. Горячее питание осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

65. Питание должно быть разнообразным.

Не включаются в рационы питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо, мясо птицы, хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион питания ежедневно (с допустимым отклонением плюс (минус) 10 процентов от норм питания), другие пищевые продукты – рыба, яйца, сыр, творог, сметана – 2–3 раза в неделю.

В случае неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок тех или иных пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

66. Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Из способов приготовления блюд должны использоваться преимущественно запекание, варение, приготовление на пару, тушение.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, согласно приложению 4.

В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина, кролик);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более 2 раз в неделю);

коровье и растительное масло;

кондитерские изделия, богатые пектином (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль.

67. Каждые 10 дней и по окончании месяца должен проводиться анализ выполнения норм питания.

По окончании месяца необходимо проводить оценку пищевой и энергетической ценности рационов питания взрослых.

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

68. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой.

В журнале регистрации результатов контроля качества и безопасности готовых блюд (бракеражном журнале) указывается С-витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество использованного витамина С.

В период получения проживающими поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона питания не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах составляет не менее 80 процентов суточной потребности в нем.

69. Для организации питьевого режима должна использоваться упакованная питьевая вода, вода из централизованной системы питьевого водоснабжения после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства или кипяченая вода.

## **ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ**

70. В объекте питания набор производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

71. Допускается сокращение производственных цехов (объединение цеха для обработки корнеплодов и цеха сырых овощей или выделение одного цеха для обработки всего продовольственного сырья; совмещение горячего цеха с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба; объединение моечных кухонной и столовой посуды) или организация технологического процесса в одном производственном помещении с выделением отдельных производственных участков при условии обеспечения последовательности (поточности) технологического процесса.

72. В случае поставок полуфабрикатов из производственных цехов допускается исключать заготовочные цехи (заготовочный цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

73. При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные изделия, сыры и другое).

## **ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ**

74. Объекты питания должны быть обеспечены торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Для сырых и готовых пищевых продуктов должны предусматриваться отдельные электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

75. В объектах питания производственные столы и производственные ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках) маркируются согласно назначению – «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого – «МП». По усмотрению руководителя объекта питания может вводиться дополнительная маркировка.

В объектах питания кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: «Супы», «Горячие блюда», «Напитки».

76. В объектах питания режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине устанавливается в соответствии с технической документацией по ее использованию.

Ручным способом посуда моется в соответствии с разработанной инструкцией. Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды установлены согласно приложению 5.

77. В объектах питания должно предусматриваться наличие следующей посуды согласно назначению:

столовая посуда (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы);

кухонная посуда и кухонный инвентарь;

посуда для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Посуда не должна иметь дефектов покрытия, сколов, должна содержаться в чистоте.

## **ГЛАВА 10**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ**

### **ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ**

### **ПИТАНИЯ**

78. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного и животного происхождения, выращенная в личных подсобных хозяйствах, может использоваться в питании проживающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

79. Пищевые продукты в объектах питания должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды, грибы) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

80. Свежие овощи, фрукты и ягоды, грибы, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы, выращенные в открытом грунте) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и пищевых продуктов.

81. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты

(колбасы, сосиски, сардельки и другое), должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца, в том числе обработанные, должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

82. При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

## **ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

83. Блюда должны готовиться на каждый прием пищи, могут храниться на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления блюда.

Технология приготовления блюд должна соответствовать технологическим картам блюд, обеспечивать их качество и безопасность.

84. Мясо, мясо птицы и кроликов, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше плюс 12 °С из расчета 2 литр на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7–10 граммов на 1 литр).

85. Допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы.

86. Очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи, готовые салаты перед заправкой хранятся при температуре плюс 2 – плюс 6 °С.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

87. Необработанные яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

88. Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 килограмма используются в питании детей без дополнительной термической обработки.

89. Пищевые продукты, запрещенные в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций, установлены согласно приложению 6.

## **ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ**

90. В объектах питания (в учреждениях) должны быть созданы условия для соблюдения работниками объектов питания личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел для работников объекта питания.

В действующих объектах питания допускается использование санитарного узла, общего для работников учреждений.

Работники объектов питания должны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством и обрабатывать их антисептиком, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день;

не входить в производственное помещение без санитарной одежды;

обеспечить раздельное хранение санитарной и личной одежды;

ногти на руках должны быть острижены;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий необходимо использовать одноразовые перчатки, производить их смену после каждого использования;

мыть руки, в том числе:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре – после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Работникам объектов питания запрещается во время приготовления блюд носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

91. Каждый работник объекта питания должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

92. Работники объектов питания должны ежедневно в начале рабочей смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 7.

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника – другое ответственное лицо.

При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, в том числе острых респираторных инфекций (гриппоподобных заболеваний, тяжелых острых респираторных инфекций), гнойничковых заболеваний кожи, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.

Приложение 1  
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания

### **ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА, устанавливаемая в помещениях учреждений в холодный период года**

Наименование помещений	Температура воздуха, °С
1. Жилые помещения	18–24
2. Учебные помещения	18–23
3. Помещения медицинского назначения	20–24
4. Помещения для занятий подвижными видами спорта	15–21





Приложение 3  
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания

## **КРИТЕРИИ**

### **разработки рационов питания для взрослых и детей**

Примерные двухнедельные рационы питания для взрослых и детей разрабатываются с учетом:

возраста детей-инвалидов (для 4–6 лет, 7–13 лет, 14–17 лет);  
сезонности (летне-осенние и зимне-весенние рационы питания);  
кратности питания:

4-разового питания для престарелых и инвалидов (на завтрак должно приходиться не менее 25 процентов от общей калорийности суточного рациона питания, на обед – 35–40 процентов, на полдник – 10–15 процентов, на ужин – 20–25 процентов);

5-разового питания для детей-инвалидов (на завтрак должно приходиться 20–25 процентов от общей калорийности суточного рациона питания, на обед – 30–35 процентов, на полдник (второй завтрак) – 10–15 процентов, на ужин – 20–25 процентов, на второй ужин – 5–8 процентов).

Оптимальное время приема пищи следующее:

при 4-разовом питании: завтрак – в 8:00–8:30, обед – в 12:30–13:00, полдник – в 16:00–16:30, ужин – в 18:30–19:00;

при 5-разовом питании: завтрак – в 8.00–8.30, обед – в 12.30–13.00, полдник – в 16.00–16.30, ужин – в 18.30–19.00, второй ужин – за 1 час до сна.

Приложение 4  
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания

## **ПЕРЕЧЕНЬ**

### **пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики**

1. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

2. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое).

3. Свиное сало.

4. Маргарин и другие гидрогенизированные масла и жиры.

5. Костные бульоны, за исключением куриного.

6. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

7. Паштеты мясные.

8. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

9. Острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса.

10. Пищевые продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус).

11. Сухарики с острым вкусом.

12. Чипсы (как изделия, приготовленные во фритюре).

13. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

14. Кофе натуральный.



15. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.
16. Газированные напитки.
17. Карамель, в том числе леденцовая.
18. Жевательная резинка.
19. Грибы.

Приложение 5  
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания

## **ТРЕБОВАНИЯ**

### **к мытью посуды ручным способом, сушке посуды**

1. Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн в следующем порядке:

вначале в первой и третьей ваннах моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;

в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;

моющие средства должны использоваться в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей ванне посуда должна ополаскиваться.

Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуда в буфетных, кухнях-столовых учреждений должны мыться с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования должны ополаскиваться горячей проточной водой с температурой не ниже плюс 50 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток.

2. После мытья необходимо:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах согласно инструкции по их эксплуатации, сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх;

столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи хранить непосредственно на рабочих местах в кассетах, имеющих покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции, либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, а в конце дня промывать горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывать проточной водой с добавлением моющего средства, высушивать и хранить в закрытых промаркированных емкостях.

Приложение 6  
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации государственных учреждений социального обслуживания

## **ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,**

### **запрещенные в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций**

В целях профилактики острых кишечных инфекций в питании детей запрещаются: использование:

остатков пищи от предыдущего приема, пищи, приготовленной накануне;  
мяса и яиц водоплавающей птицы для приготовления блюд;  
сырого молока и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма  
в натуральном виде без предварительного кипячения;  
изготовление:  
сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных  
продуктов;  
блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом;  
студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;  
кондитерских изделий с кремом;  
изделий во фритюре;  
окрошки и других холодных супов;  
паштетов, форшмака из сельди;  
яичницы-глазуньи;  
холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса;  
замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы или повторное замораживание мяса, птицы, рыбы.

Приложение 7  
к специфическим санитарно-  
эпидемиологическим требованиям  
к содержанию и эксплуатации  
государственных учреждений  
социального обслуживания

Форма

**Журнал «Здоровье»**

Начат \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата	Фамилия, собственное имя, отчество (если такое имеется) работника объекта питания	Отметка об отсутствии признаков заболеваний, повышения температуры тела	Контроль за листами нетрудоспособности, в том числе по уходу	Подписи работника объекта питания, медицинского работника (другого ответственного лица)
1	2	3	4	5