



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 3 марта 2015 года № 183. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 апреля 2015 года № 10796.

В соответствии с пунктом 6 статья 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Әділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

*Министр
национальной экономики
Республики Казахстан*

Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения и социального
развития Республики Казахстан
_____ Т. Дуйсенова

_____ 2015 год

Утверждены
приказом Министра национальной
экономики Республики Казахстан
от 3 марта 2015 года № 183

**Санитарные правила
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
коммунального назначения"**

Глава 1. Общие положения

Сноска. Заголовок главы 1 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения" (далее - Санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, размещению, водоснабжению, водоотведению, освещению, вентиляции, содержанию помещений, оборудования объектов коммунального назначения.

2. Настоящие Санитарные правила распространяются на проектируемые, строящиеся, реконструируемые и действующие объекты коммунального назначения.

3. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) специальная одежда - специально разработанная одежда призванная защищать рабочего от вредных воздействий внешней среды и обеспечивать необходимые для работы характеристики;

2) объекты коммунального назначения (далее - объекты), объекты социального назначения, бытового обслуживания и оказывающие услуги населению: гостиницы, общежития, бани, сауны, плавательные бассейны, прачечные, химические чистки (далее - химчистки), парикмахерские и салоны косметических, косметологических услуг;

3) косметические услуги - косметические процедуры, оказываемые в учреждениях коммунально-бытового назначения и в спортивно-оздоровительных учреждениях и не требующих медицинского контроля;

4) косметологические процедуры - мероприятия, применяемые с целью лечения и профилактики заболеваний, сопровождающихся косметическими дефектами, а также для предупреждения старения кожи и выпадения волос. Лечебные косметологические процедуры выполняются врачом-дерматологом, а некоторые из них - медицинской сестрой. Процедуры, выполняемые медицинской сестрой, осуществляются по назначению врача и под его наблюдением и руководством;

5) косметологический кабинет - помещение по оказанию косметологических услуг в организациях здравоохранения;

б) солярий (в косметологии) - установка искусственного ультрафиолетового облучения с целью получения косметического загара, а также помещение с этими установками.

Глава 2. Общие санитарно-эпидемиологические требования

Сноска. Заголовок главы 2 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

4. При размещении объекта коммунального назначения не допускается ухудшение санитарно-гигиенических условий жизнедеятельности населения.

5. Строительство, реконструкция и эксплуатация объектов осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного территориальными подразделениями ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Объекты устанавливаются санитарно-защитную зону, в соответствии с документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее - документы нормирования).

7. Территория объекта ограждается, благоустраивается, озеленяется, освещается и содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно, места передвижения людей или транспорта в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

8. Здания оборудуются специальными средствами и приспособлениями для передвижения инвалидов и маломобильных групп населения.

9. Здания объектов обеспечиваются системами теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, вентиляции, кондиционирования.

Системы холодного и горячего водоснабжения должны обеспечивать подачу воды в соответствии с документами нормирования.

Система водоотведения объектов обеспечивает безопасный отвод сточных вод. Санитарно-технические сети, устройства и приборы находятся в исправном состоянии.

10. В неканализованных районах предусматриваются надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом на расстоянии не ближе 25 метров (далее - м.) от здания.

Выгребные ямы, септики своевременно очищаются по заполнению не более двух трети от объема, дезинфицируются. Локальные очистные установки оборудуются согласно технической документации производителя.

11. Помещения с постоянным пребыванием людей обеспечиваются естественным проветриванием и естественным освещением. Проветривание оконные и дверные проемы, естественное освещение через оконные проемы. Все производственные и вспомогательные помещения обеспечиваются искусственным освещением.

Осветительные приборы своевременно очищаются от загрязнения, перегоревшие лампы заменяются. Светильники герметично закрываются защитными плафонами.

12. Не допускается использование оборудования, являющегося источником повышенного шума, вибрации, ультрафиолетового, инфракрасного, электромагнитного излучений.

13. Не допускается использование помещений не по прямому функциональному назначению.

14. Влажная уборка всех помещений объектов проводится ежедневно с применением моющих, чистящих средств. Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится не реже одного раза в 7 дней. Уборочный инвентарь маркируется и применяется по функциональному назначению помещений, хранится в отведенном месте (помещении), оборудованном полками или стеллажами.

15. Стирка использованного белья и рабочей одежды проводится в прачечных или непосредственно на объектах при наличии выделенного помещения с подводкой горячей и холодной воды, специального оборудования. При оборудовании собственной прачечной соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов стирки, исключая встречные потоки и перекресты грязного и чистого белья.

16. Дезинфицирующие растворы хранятся в емкостях, имеющих маркировку с указанием названия средства, концентрацией раствора и даты его приготовления. Дезинфицирующие растворы, разрешенные к использованию в Республике Казахстан готовятся в соответствии с заданной концентрацией согласно его инструкции по применению дезинфицирующего средства.

17. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации выполняются организациями при соблюдении требований Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации", утвержденных Министром национальной экономики Республики Казахстан от 27 января 2015 года № 48 (зарегистрирован в реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан № 10388).

18. На объектах предусматриваются комнаты (места) отдыха и приема пищи для работников, условия для раздельного хранения личной и специальной одежды, душевая и туалет.

19. Производственные и бытовые помещения оборудуются раковинами для мытья рук.

20. Дефекты в отделке помещений (разбитая облицовочная плитка, нарушение целостности линолеума и других покрытий и оборудования) устраняется безотлагательно.

21. При входе в здание устанавливаются урны для мусора, для очистки обуви решетки.

22. Для сбора мусора используются контейнеры, установленные на площадке с твердым покрытием, площадка размещается от жилых зданий, детских игровых площадок, мест отдыха и занятий спортом не ближе 25 метров (далее - м) и не далее 100 м. Ограждается с трех сторон на высоту 1,5 м.

23. Работники, занятые уборкой помещений, территорией обеспечиваются специальной одеждой.

24. Руководство объекта обеспечивает прохождение предварительного при поступлении на работу и обязательного периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения. Личные медицинские книжки с допуском к работе хранятся на рабочих местах.

25. Не допускается курение в помещениях, являющихся рабочими местами. В местах, запрещенных для курения, размещаются знаки о запрете курения.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к гостиницам

Сноска. Заголовок главы 3 - в редакции приказа Министерства здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

26. Гостиницы размещаются в отдельно стоящих зданиях, или входят в состав многофункциональных зданий с самостоятельным входом.

27. При проектировании гостиниц в составе многофункциональных зданий и в случаях совмещения помещений гостиниц с другими организациями, гостиницы планировочно отделяются, изолируются и обеспечиваются с самостоятельными входами.

28. Не допускается размещение жилых помещений гостиницы в подвальных и цокольных этажах.

29. Мусоропроводы проектируются в 3-этажных и более зданиях гостиниц. Ствол мусоропровода оборудуется воздухонепроницаемым и звукоизолированным от строительных конструкций и не примыкающим к жилым и служебным помещениям с постоянным пребыванием людей. Не допускается

располагать мусоросборную камеру под жилыми комнатами или смежно с ними и под помещениями с постоянным пребыванием людей.

30. В номерах гостиниц предусматриваются санитарные узлы, гардероб. Жилая площадь на одного проживающего составляет не менее 6 квадратных метров (далее – м²).

31. На жилых этажах гостиниц допускается устройство помещений общественного питания (бары, кафе, буфеты), при соблюдении шумовой изоляции жилых помещений.

32. Номера и лестничные площадки гостиниц обеспечиваются естественным и искусственным освещением. Минимальные нормы освещенности помещений гостиниц искусственным светом приведены в приложение 1 к настоящим Санитарным правилам.

33. При отсутствии систем кондиционирования в здании гостиницы оборудуется приточно-вытяжная вентиляция.

34. Туалеты гостиниц оборудуются умывальными раковинами, электрополотенцами или индивидуальными салфетками для вытирания рук, моющим средством, держателем для туалетной бумаги, ершом для унитаза в емкости, корзиной для мусора.

35. В номерах и местах общего пользования гостиницы проводится ежедневная влажная уборка и проветривание. Ковровые изделия обеспыливаются, мягкая мебель чистится пылесосом или специальной щеткой.

Уборка туалета осуществляется после окончания уборки всех других зон номера.

36. Генеральная уборка номеров в гостинице и мест общего пользования, проводится не реже одного раза в месяц.

37. Ванные, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов ежедневно обрабатываются дезинфицирующим раствором.

Унитазы и писсуары туалетов чистятся средствами дезинфекции с помощью специальных щеток (ершей), обработанных дезинфицирующим раствором и промываются водой.

38. Работники гостиниц обеспечиваются специальной одеждой.

39. Для проживающих в гостинице на одно место предусматривается не менее четырех комплектов постельного белья. Смена постельного белья и полотенец в гостиницах проводится ежедневно. После выезда проживающих из номера проводится влажная уборка.

40. Каждая горничная обеспечивается тележкой для транспортировки чистого и использованного белья, средств уборки номеров, одноразовыми пакетами для сбора мусора.

Экипировка тележки производится в отдельном помещении, использованное белье собирается в пакеты и мешки. Транспортировка чистого белья в открытом виде не допускается.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к общежитиям

Сноска. Заголовок главы 4 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

41. При проектировании и строительстве общежитий жилые комнаты группируются в блоки не более чем по 10 комнат при коридорной системе и не более чем по 3 комнаты при квартирной системе. В каждое блоке предусматриваются кухня и санитарный узел, душевые, которые могут быть общими для нескольких блоков.

42. В зданиях общежитий не допускается:

- 1) размещение санузлов, умывальных, душевых над жилыми комнатами и непосредственно примыкающие к жилым комнатам;
- 2) размещение мусорокамер под жилыми помещениями;
- 3) примыкания мусоропроводов и электропроводов к жилым комнатам;
- 4) крепление санитарно-технических приборов непосредственно к стенам, ограждающим жилые комнаты.

43. Площадь жилых комнат общежитий, определяется из расчета не менее 6 м² на одного человека.

44. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в многоэтажных общежитиях, в частности, туалеты, умывальные, помещения для стирки и сушки белья, общие кухни, помещения (место) для хранения уборочного инвентаря располагаются на каждом этаже.

45. Помещения медицинского пункта размещаются на 1-ом этаже, помещения для культурно-массовых мероприятий, бытового обслуживания размещаются на 1-ом или 2-ом этажах с изоляцией от жилых помещений.

46. Помещения для стирки белья отделяется от коридоров шлюзом, оборудуются ваннами с подведением холодной и горячей воды, скамейками или столами с влагостойким покрытием, стеллажами, тазами.

Помещения для сушки белья и одежды - устройствами для сушки и глажения белья.

47. Кухни оснащаются плитами, мойками, столами.

48. Приторно-вытяжной механической вентиляцией оборудуются помещения для стирки и сушки белья, душевые, санитарные узлы.

49. Расчетные параметры воздуха и кратность воздухообмена в помещениях общежитий установлены в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам.

50. Все жилые помещения общежитий, а также общие коридоры и холлы обеспечиваются естественным освещением. Без естественного освещения допускается размещать санитарные узлы, душевые, кладовые и другие вспомогательные помещения с кратковременным пребыванием людей.

51. Оконные стекла содержатся в чистоте, очищаются по мере загрязнения.

52. В помещениях общежитий устанавливаются урны для мусора, на кухнях плотно закрывающиеся емкости для пищевых отходов, которые освобождаются по мере наполнения.

Не допускается вынос мусора и хранение емкостей с отходами в коридорах и помещениях общего пользования.

53. Мягкий инвентарь (матрацы, подушки, одеяла) по эпидемическим показаниям подвергаются дезинфекции.

Матрацы обеспечиваются сменными наметрасниками, которые стираются по мере загрязнения. Смена постельного белья производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней.

54. Дополнительные комплекты постельных принадлежностей (наметрасники, подушки, одеяла) хранятся в отдельных шкафах (стеллажах).

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к баням и саунам

Сноска. Заголовок главы 5 - в редакции приказа Министерства здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

55. Бани и сауны размещаются в отдельно стоящих зданиях, либо в одном здании с прачечными, а также в общественных зданиях и бытовых корпусах промышленных предприятий при наличии отдельного входа.

56. В состав помещений бань и саун входят: вестибюль с гардеробом, раздевальные, санитарные узлы, помывочные, душевые, парильни, бытовые помещения для работников, кладовые для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

57. Допускается размещение в банях при наличии дополнительных площадей парикмахерских, массажных, косметических кабинетов, объектов общественного питания, киосков по продаже предметов личной гигиены и других товаров, камер хранения личных вещей.

Оборудование и отделка парикмахерских, массажных, косметических кабинетов, объектов общественного питания, киосков по продаже предметов

личной гигиены и других товаров, камер хранения личных вещей выполняется в соответствии с документами нормирования.

58. Для бань допускается устройство воздушного теплоснабжения, совмещенного с приточной вентиляцией, без рециркуляции воздуха. В банях вместимостью 200 и более мест предусматривается система приточно-вытяжной вентиляции.

59. В целях осуществления контроля температуры воздуха в помещениях парилен предусматривается термометр.

60. В оконных проемах предусматриваются открывающиеся фрамуги или форточки.

61. В банях и саунах устанавливаются жесткая или полужесткая мебель, изготовленная из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, в раздевальнях и душевых, используются резиновые коврики. Не допускается использование деревянных трапов.

62. Для мытья используются тазы, устойчивые к действию высоких температур и легко поддающиеся мытью и обработке. Не допускается использование деревянных тазов для мытья.

63. В банях и саунах используется чистое и сухое белье (простыни, полотенца) индивидуального применения и выдаваемое в пакетах. Чистое белье хранится отдельно от использованного.

64. Помещения бань и саун содержатся в чистоте. Не допускается засорение канализационных трапов и застой грязной воды на полу.

65. После каждого посетителя резиновая обувь обрабатывается дезинфицирующими средствами с фунгицидным действием. Для обработки резиновых изделий выделяются промаркированные емкости. После дезинфекции обувь высушивается и выдается в пакетах.

66. Для обработки тазов, ванн в мыльных отделениях предусматриваются емкости с дезинфицирующими растворами, чистящие средства, щетки, ветоши. Тазы, ванны дезинфицируются и промываются водой.

67. Ежедневно после закрытия проводится проветривание, уборка, дезинфекция помещений, инвентаря и оборудования.

68. Помещения бань и саун, за исключением парилен, обеспечиваются урнами для мусора.

69. В помывочных и душевых помещениях бань и саун не допускается стирка и сушка белья, хранение вещей и предметов, не имеющих отношения к эксплуатации бань.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к плавательным бассейнам

Сноска. Заголовок главы 6 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

70. Бассейны размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристроенных (или встроенных) помещениях общественных зданий. В случае размещения бассейнов в жилых зданиях, междуэтажные перекрытия обеспечивают изоляцию от пара, тепла, сырости и звука.

71. Аквапарки размещаются на обособленной территории в жилой, парковой или рекреационной зоне.

72. В состав помещений бассейна входят: вестибюль с гардеробом, мужские и женские раздевалки, душевые, санитарные узлы, зал с ванной, бытовые помещения для персонала, кладовые для хранения спортивного инвентаря, кладовые для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, административные помещения, кабинет для медицинского персонала.

73. Внутренняя планировка помещений бассейна обеспечивает последовательность продвижения посетителей (раздевалка-душевая-ванна бассейна).

74. Размеры ванн бассейнов рассчитываются на одного человека, занимающегося в бассейне: для взрослых не менее 5 м². для детей не менее 4 м².

75. Раздевалки оборудуются индивидуальными шкафами для хранения одежды и скамейками для сидения.

76. Обходные дорожки, стенки и дно ванны бассейна выполняются из водонепроницаемых материалов, внутренняя поверхность конструкций залов ванн - из влагостойких материалов. Материалы покрытия обходных дорожек, дна ванны бассейна обеспечивают возможность их очистки и дезинфекции, быть устойчивыми к воздействию применяемых химических реагентов и дезинфицирующих средств.

77. На пути движения от душа к ванне бассейна размещаются ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода. Допускается отсутствие ножных ванн при непосредственном выходе из душевых на обходную дорожку бассейна.

78. Душевые бассейна располагаются на пути движения из раздевалки к обходной дорожке, оборудуются кабинами, индивидуальными смесителями с подводкой холодной и горячей воды, устройствами для средств гигиены, полотенец и мочалок.

79. Удаление загрязненного верхнего слоя воды осуществляется через переливные желоба, в систему водоотведения.

80. Для бассейнов с морской водой выбор места водозабора проводится с учетом санитарной ситуации и качества воды на участках моря, которые находятся вне влияния источников загрязнения выпусков ливневых и сточных вод, выносов рек, загрязнений от портов, причалов, пляжей.

81. В бассейнах применяется рециркуляционная или проточная система обмена воды или применяется полная смена воды с периодичностью не реже одного раза в 7 календарных дней, с одновременной дезинфекцией бассейна. В бассейнах с морской водой использование рециркуляционных систем не допускается.

В спортивно-оздоровительных бассейнах используется рециркуляционная система смены воды, в малых бассейнах (площадь ванны не более 70 м) используется непрерывный проток воды.

82. При рециркуляционном обмене, вода очищается, обеззараживается с непрерывным добавлением свежей водопроводной воды не менее 10 процентов (далее - %) в расчете на каждые 8 часов работы бассейна.

83. Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды обеспечивают эффективность и безопасность работы. Каждая ванна оборудуется своей системой водоподготовки, обеспечивающая постоянство температуры воды и автоматическое дозирование реагентов.

84. Вода, подаваемая в ванны, обеззараживается (хлорирование, бромирование, озонирование, ультрафиолетовое излучение).

85. Для бассейнов с непрерывным протоком воды используются физические методы обеззараживания (ультрафиолетовое излучение).

86. Ванны оборудуются расходомерами по учету воды, подаваемой в ванну, поступающей в рециркуляционную систему, добавляемой свежей воды и кранами для отбора проб воды для исследования.

87. При расположении дна ванны ниже водоотводной сети опорожнение ванны осуществляется при помощи насосов.

88. Не допускается обратное попадание стока воды из системы водоотведения в ванны.

89. Требования к параметрам микроклимата основных помещений закрытых плавательных бассейнов установлены в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

90. Для залов ванн бассейнов, залов для подготовительных занятий, помещений хлораторной или озонаторной оборудуются самостоятельными системами приточной и вытяжной вентиляции.

91. Концентрация свободного хлора в воздухе в зоне дыхания пловцов допускается не более 0,1 миллиграмм на кубический метр (далее - мг/м³), озона не более 0,16 мг/м³.

92. Зал бассейна с ванной обеспечивается естественным освещением. Площадь световых проемов составляет не менее 20 % от площади помещения бассейна, включая площадь поверхности воды. Большая часть световых проемов оборудуется фрамугами или форточками.

93. Наименьшая освещенность поверхности воды составляет 100 люкс (далее - лк), в бассейнах для прыжков в воду - 150 лк, для водного поло - 200 лк. Во всех бассейнах, кроме рабочего освещения, предусматривается автономное аварийное освещение, обеспечивающее освещенность поверхности воды не менее 5 лк.

94. Капитальный и текущий ремонты, замена инженерного оборудования, слив воды и новое заполнение ванны водой проводится в зависимости от их санитарно-технического состояния, результатов лабораторного контроля и предписаниям (постановлениям) территориального подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

95. Реагенты, материалы, контактирующие с водой применяются при наличии документов о качестве и безопасности.

96. В сезонных бассейнах, при отсутствии водопроводной воды, допускается использование воды поверхностных или подземных источников при условии ежедневной ее смены.

97. Ванна наполняется до края переливных желобов, использование ее при неполном заполнении не допускается.

98. Уровень шума в залах не превышает 60 децибел (далее - дБА), при проведении занятий и во время соревнований соответственно до 82 дБА и 110 дБА.

99. Перед каждым занятием по плаванию администрацией объекта или хозяйствующего субъекта проводится производственный контроль показателей: температуры и относительной влажности воздуха в зале с важной и раздевальнях, температуры воды и остаточной концентрации средств дезинфекции в воде ванны бассейна.

100. Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды и механической чистки ванны методом двукратного орошения дезинфицирующими средствами. Смыть раствора активного хлора производится теплой водой не ранее чем через один час после его нанесения.

101. Дезинфекция ванн бассейнов рециркуляционного типа проводится не реже одного раза в 7 календарных дней.

102. При обеззараживании воды в ванне бассейна рециркуляционного типа расход воды на одного человека составляет:

1) при хлорировании и бромировании воды - не менее 2 кубических метров в час (далее – м³/ч);

2) при обработке воды ультрафиолетовым излучением - не менее 1,8 м³/ч;

3) при озонировании воды - не менее 1,6 м³/ч.

103. За один час расход воды в ванне бассейна проточного типа составляет не менее 20-25 % объема ванны для обучения плаванию, в остальных случаях не менее 15 % объема ванны.

104. В период продолжительного перерыва в эксплуатации бассейна (от 6 часов и более) обеспечивается содержание в воде ванн бассейнов остаточной концентрации свободного хлора - 1,5 миллиграмм на дециметров кубических (далее - мг/дм³).

105. Показатели качества бассейновой воды установлены в приложении 4 к настоящим Санитарным правилам.

При обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли, содержание хлоридов в воде ванны бассейна допускается до 700 мг/дм³.

106. Ежедневная уборка помещений и ванн бассейна проводится в конце рабочего дня, при необходимости в перерывах между сменами. Одновременно с уборкой помещений осуществляется дезинфекция обходных дорожек, пола, скамеек, ковриков, дверных ручек, поручней и другого.

107. Генеральная уборка помещений и ванн бассейна проводится не реже одного раза в месяц.

108. Лица, занимающиеся в бассейне используют купальный костюм (плавки, купальник), сменную обувь из влагостойких материалов, полотенце, моющее средство для тела, губку (мочалку), резиновую шапочку (для предотвращения засорения волосами воды ванн бассейнов), перед выходом в зал бассейна принимают душ (без купального костюма).

109. Рекомендуемая кратность проведения производственного контроля установлены в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

Производственный контроль качества воды бассейнов проводится производственной лабораторией бассейна или иной аккредитованной лабораторией.

110. Отбор проб воды производится в двух точках - мелкой и глубокой частях ванны бассейна на глубине 25-30 сантиметров от поверхности воды.

111. При получении неудовлетворительных результатов анализов, проведенных в порядке производственного лабораторного контроля информация в течении 24 часов направляется в территориальное подразделение ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Проводится закрытие бассейна, промывка и дезинфекция чаши бассейна, генеральная уборка, повторные при необходимости, дополнительные микробиологические и паразитологические исследования.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к прачечным

Сноска. Заголовок главы 7 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

112. Не допускается размещение прачечных в жилых домах, за исключением прачечных самообслуживания и пунктов приема-выдачи белья. При размещении пунктов приема-выдачи в жилых зданиях их помещения оборудуются входом, изолированным от жилой части и отдельные помещения для приема, хранения и выдачи грязного и чистого белья.

113. Архитектурно-планировочное решение прачечных предусматривает соблюдение поточности технологического процесса и исключение пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

114. Оборудованные системы теплоснабжения, вентиляции и кондиционирования воздуха обеспечивают гигиенические нормативы качества воздуха, уровней шума и вибрации, а также допустимые параметры микроклимата в помещениях прачечной в отопительный период: температура воздуха плюс 18-22 градусов Цельсия (далее - °С), относительная влажность 30-65 %.

115. Междуетажные перекрытия над прачечными обесценивают изоляцию от пара, тепла и звука других помещений.

116. Окна стиральных и сушильных помещений прачечных, в случае расположения над ними окон общественных помещений, устраиваются глухими, без откидных фрамуг и форточек.

117. При стирке больничного белья выделяется специальная технологическая линия, исключая возможность контакта больничного белья с другим бельем.

118. В помещениях хранения чистого и грязного белья выделяются стеллажи с указанием функциональных подразделений стационаров.

Белье терапевтического, хирургического., наблюдационного, инфекционного отделений хранится раздельно.

После каждой смены белья проводится дезинфекция поверхностей стеллажей и оборудования.

119. Прачечные, в которых проводится обработка инфицированного белья, соответствуют следующим требованиям:

помещения приема инфицированного белья изолируются от остальных помещений;

помещения приема, разборки и стирки белья обеспечиваются самостоятельной вытяжной вентиляцией;

загрузка инфицированного белья для замачивания производится из комнаты разбора белья;

перед и во время стирки белье подвергается обеззараживанию.

120. Отдельные тазы, тележки для переноса грязного и чистого белья маркируются и используются по назначению.

121. Изделия при выдаче потребителю упаковываются.

Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к химчистке

Сноска. Заголовок главы 8 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

122. В мини-химчистках, расположенных в крупных торгово-развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах оборудуется автономная система вентиляции, отдельный вход и выход. В случае невозможности обустройства отдельного входа-выхода мини-химчистка располагается в зоне, где не производится торговля продовольственными и детскими товарами, а также лекарственными средствами и предметами ухода за больными.

123. Производственные помещения (цеха) химчистки располагаются в отдельно стоящих или на первых этажах общественных зданий, с учетом вертикальной планировки здания и применяемых химических веществ раздражающего действия, а также недопущения перекрещивания потоков движения грязных и чистых изделий.

124. Площади производственных помещений определяют исходя из характера технологических процессов, количества, типа производственного оборудования и численности работающих.

125. Наружные дверные проемы и ворота оборудуются тамбурами и воздушно-тепловыми завесами для подогрева воздуха в холодный период года.

126. В основных и вспомогательных производственных помещениях отделка стен, потолка и пола проводится не сорбирующими материалами, исключая накопление вредных химических веществ.

127. Полы покрываются химически стойкими материалами, обеспечивающие водонепроницаемость, конструкция полов обеспечивает отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений.

128. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией. Системы вентиляции химчисток, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуются автономно от систем вентиляции этих зданий.

129. Рабочие места с источниками выделения химических веществ, а также работы по выведению пятен, влажно-тепловые обработки проводятся при наличии местных вытяжных устройств.

130. При выгрузке шлама вручную на машинах, не оборудованных системами автоматической выгрузки шлама, над задней стенкой машины оборудуется местный вытяжной отсос, у передней стенки машины местный вытяжной отсос, заблокированный с открытием барабана, за исключением машин, оборудованных системами удаления паров растворителей.

131. Рециркуляция воздуха в химчистке не допускается.

132. Вентиляционное оборудование устанавливается в вентиляционных камерах, оборудуются шумоизолирующими и виброгасящими устройствами.

133. Эффективность системы технологической механической вытяжной вентиляции контролируется 1 раз в год, общеобменной механической вентиляции 1 раз в 3 года.

134. Производственные помещения оборудуются системами общего освещения и/или системами комбинированного и аварийного освещения.

135. Спуск сточных вод из оборудования производится закрытым способом. Не допускается спуск сточных вод на пол производственного помещения, открытых желобов для стока в систему водоотведения.

Сброс контактной воды из водоотделителей машин химчистки, содержащей пары растворителей утилизируется как шлам.

136. При проведении сухой химчистки изделий с применением растворителей, обеспечивается выполнение всех операций по непрерывному и замкнутому циклу.

137. Производственные операции по обслуживанию оборудования, доставка, дозировка и загрузка растворителей, нанесение фильтровальных порошков и

механическая очистка элементов фильтров осуществляются с использованием средств индивидуальной защиты.

138. Температура наружных поверхностей технологического оборудования составляет не выше 43 °С.

139. В технологическом процессе химчистки изделий применяются реагенты, вещества и препараты, имеющие документы о качестве и безопасности.

140. Химические реагенты, вещества и препараты хранятся на складах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией, имеющих полы, стойких к воздействию кислот и щелочей, оборудованных стеллажами, поддонам.

141. Химические материалы на производственном участке, хранятся в количестве не более суточной нормы.

142. Перевозка изделий осуществляется в закрытых мешках или пакетах. Потребителю изделия выдаются в упакованном виде.

143. Персонал обеспечивается специальной одеждой и обувью, средствами индивидуальной защиты.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по оказанию парикмахерских и косметических услуг населению

Сноска. Заголовок главы 9 - в редакции приказа Министерства здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

144. Требования настоящих санитарных правил не распространяются на организации по оказанию медицинских услуг реконструктивно-пластической хирургии, лечению заболеваний кожи и подкожной клетчатки, косметологические, массажные кабинеты и солярии в составе организаций здравоохранения.

145. На первых и цокольных этажах жилых зданий объекты размещаются при наличии изолированного входа от жилой части и автономной системы вентиляции.

Подвальные этажи используются под подсобные и вспомогательные помещения.

146. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий и помещений определяются видами оказываемых услуг и их мощностью. На объектах выделяется помещение, либо специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

147. В косметических кабинетах разрешается проводить следующие косметические процедуры: гигиенический массаж лица и шеи, гигиеническая чистка лица, не осложненного кожными заболеваниями, окраска бровей и ресниц,

наращивание искусственных ресниц, эпиляция бровей, макияж, маникюр, педикюр, пилинг.

148. В парикмахерских залах до 3-х рабочих мест размещается на одно рабочее место для маникюра не менее 6,0 м² дополнительной площади. Нормативы площадей помещений объектов по оказанию парикмахерских и косметических, косметологических услуг установлены в приложениях 6 к настоящим Санитарным правилам.

149. В соляриях не допускается применение оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С. Эксплуатация соляриев осуществляется в соответствии с их техническими паспортами и инструкциями.

150. Общая площадь солярия состоит из площади, занимаемой самим аппаратом, согласно техническому описанию и зоны раздевания, не менее 3,0 м². При предоставлении услуг солярия с помощью оператора дополнительно выделяется зона для оператора не менее 6,0 м².

151. Помещение для эксплуатации соляриев оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. В случае установки моделей, оборудованных собственной системой вентиляции, организуется естественный приток воздуха в помещение.

152. Замена ламп соляриев производится при нормативной выработке часов, указанной в техническом паспорте, с отметкой в журнале. Отработанные лампы подлежат безопасной утилизации.

153. После каждого сеанса все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, обрабатываются дезинфицирующими средствами. При использовании вертикального солярия посетителям предоставляются индивидуальные полотенца и тапочки.

154. По мере загрязнения вентиляционных отверстий внутри аппарата проводят периодическую очистку.

155. Уровни физических факторов, воздействующих, на персонал и посетителей соляриев, не превышают следующие гигиенические нормативы:

- 1) напряженность электромагнитного поля не более 25 вольтметр;
- 2) напряженность электрического поля тока промышленной частоты (50 Гц) - не более 0,5 киловольтметр.

156. Допустимая интенсивность ультрафиолетового излучения для изделий бытового назначения облучательного действия не превышает 1,9 ваттметр в квадрате (далее - Вт м²) в диапазоне 280-315 нанометров (далее - нм) и 10 Вт м² в диапазоне 315-400 нм. Излучение в диапазоне 200-280 нм не допускается.

157. Не допускается посещать солярий без специальных очков, а также без соблюдения 48-часового интервала между двумя первыми сеансами.

158. Применение, хранение и реализация посетителям парфюмерно-косметической продукции и средств по уходу за волосами, ногтями, кожей проводится при наличии документов, подтверждающих безопасность используемой продукции.

159. При числе рабочих мест до трех, естественная вентиляция осуществляется с помощью форточек и фрагуг, свыше трех вытяжная вентиляция на искусственном побуждении. Система вентиляции для всех помещений общая, за исключением подсобных и санитарно-бытовых помещений.

Рабочее место мастера по наращиванию ногтей оборудуется местной принудительной вытяжной вентиляцией.

160. Рабочие места маникюрных и педикюрных кабинетов освещаются путем организации общего и местного освещения.

161. В мужском и женском залах раковины для мытья рук парикмахеров и мытья головы посетителей оборудуются отдельно.

162. Для обслуживания детей оборудуются кресла, соответствующие их росту и возрасту по своим размерам и устройству.

163. Косметический кабинет, кабинеты маникюра и педикюра оборудуются раке винами для мытья рук и инструментов.

164. Комнаты приема пищи с гардеробной для персонала при численности работников в смене менее 10 человек, а также вестибюль с гардеробом для посетителей и залом ожидания совмещаются.

165. Помещения для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств оборудуются стеллажами или шкафами, для грязного белья - емкостями с крышками. Не допускается смешивание использованного и чистого белья.

166. Постижерные работы проводятся в изолированном помещении, площадь которого и набор оборудования принимаются с учетом объема и характера проводимых работ, но не менее 4,5 м² на одно рабочее место.

167. Косметические, маникюрные и педикюрные кабинеты оборудуются бактерицидными ультрафиолетовыми облучателями закрытого типа. За режимом и временем работы облучателей ведется учет и регистрация в журнале.

168. Физиотерапевтическая аппаратура размещается в специально оборудованных кабинетах не более одного аппарата в кабинете. Площадь кабинета принимается из расчета 6 м² на одну кушетку, но не менее 12 м².

169. Лазерные установки 1-го и 2-го класса опасности размещаются в общем помещении. Лазерные установки 3-го и 4-го класса опасности размещаются в

отдельном или огороженном помещении. На двери размещается знак лазерной опасности и автоматически включающееся световое табло "Опасно, работает лазер!".

Безопасность при работе с лазерными установками открытого типа обеспечивается путем применения средств индивидуальной защиты глаз (защитные очки со светофильтрами, защитный лицевой щиток).

Использование лазерных установок 3-го и 4-го класса без местного вытяжного устройства не допускается.

170. Для обслуживания клиентов используются белье одноразового применения. Обеспечивается запас чистого белья (полотенца, салфетки, простыни и другое). Чистое, использованное белье, парфюмерно-косметические, а также моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно.

Применяются пеньюары с чистой салфеткой или одноразовым подворотничком.

171. Стирке использованного белья и рабочей одежды проверится в прачечных или непосредственно на объекте специального оборудования. Рабочая и личная одежда персонала хранится отдельно.

172. Удаление остриженных волос с шеи и лица клиента проводится одноразовой индивидуальной салфеткой или ватным тампоном. Не допускается использование кисточек для удаления остриженных волос.

173. Остриженные волосы удаляют как бытовые отходы.

174. Для нанесения декоративной косметики используются одноразовые инструменты. Карандаш после каждого клиента обтачивается или срезается, помада, тушь, тени и пудра наносятся одноразовыми кисточками. Для косметических процедур используют одноразовые ватные диски и спонжи.

Окраска волос и смачивание волос при химической завивке приводится тампоном или кисточкой, сменяемыми после каждого посетителя.

175. Зажимы, бигуди, колпаки и сетки для химической завивки волос, шапочки для мелирования моют под проточной водой с моющими средствами после каждого клиента. Чистые комплекты хранят в упакованном виде на рабочих местах.

176. Расчески, щетки, ножницы для стрижки волос моют под проточной водой после каждого клиента, помещают в стерилизаторы, имеющие инструкцию по применению, или в дезинфицирующие растворы.

177. Съёмные ножи электрических бритв, электроды к косметическому оборудованию и приборам протирают дважды (с интервалом 15 минут) тампоном, смоченным в дезинфицирующем растворе.

178. Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра, после каждого использования протирается ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором.

179. Ванны для ног и ванночки для рук после каждого клиента подвергаются дезинфекции.

180. При выполнении маникюра и педикюра разовыми салфетками и стерильными наборами, они подлежат утилизации после предварительной дезинфекции.

181. Маникюр, педикюр, пилинг, косметические услуги проводят при наличии индивидуальных наборов (по виду косметической услуги) но не менее трех комплектов.

Все этапы проведения манипуляции, при которых возможно повреждение кожных, слизистых поверхностей, обеспечивают безопасность для клиента. До и после проведения маникюра, педикюра поверхность кожи и раневого канала подвергается обеззараживанию.

182. Инструменты для маникюра, педикюра, пилинга, марлевые салфетки, ватные шарики, а также другие расходные материалы стерилизуют паровым, воздушным или химическим методом стерилизации, с последующим хранением в условиях, исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами.

При использовании разовых стерильных расходных материалов обеспечивается запас для каждого посетителя с последующей утилизацией.

183. Инструменты, используемые для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов или слизистых оболочек (маникюр, педикюр, пилинг, косметические услуги) после каждого клиента без предварительного промывания водой помещают в дезинфицирующий раствор. После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации.

Предстерилизационная очистка, дезинфекция и стерилизация инструментов проводятся в специальном помещении, оснащенном оборудованием для этих целей. Помещение для обработки инструментов функционально разделяется на "грязную зону" и "чистую зону". В "грязной зоне" проводится предварительная очистка инструментария, в "чистой зоне" проводится дезинфекция и стерилизация инструментов.

184. Для стерилизации инструментов используется оборудование, аппаратура и материалы, имеющие инструкцию по эксплуатации.

185. Организация и контроль противоэпидемического режима и повседневного контроля режима дезинфекции, предстерилизационной очистки и

стерилизации инструментов, используемых при маникюре, педикюре, пилинге и косметических услугах возлагаются на администрацию объекта или хозяйствующего субъекта.

186. Работники объектов, осуществляющие манипуляции с нарушением целостности кожных покровов при поступлении на работу и ежегодно обследуются на маркеры вирусных гепатитов В и С.

187. С целью профилактики заражения парентеральными гепатитами и вируса иммунодефицита человека все манипуляции, при которых происходит загрязнение рук кровью, проводятся в резиновых перчатках. При (наличии открытых микротравм, царапин, ссадин, трещин, гнойничковых заболеваний персонал не допускается к работе с клиентами, без защитной изоляции (напальчники, лейкопластырь).

188. Работники соблюдают следующие правила личной гигиены:

1) перед началом и после окончания обслуживания клиента тщательно мыть руки мылом:

2) в косметических кабинетах для обработки рук применять кожные антисептики, работать в защитных масках, экранах, одноразовых резиновых, латексных перчатках;

3) осуществлять окраску волос в перчатках;

4) не курить и не принимать пищу на рабочих местах;

5) работать в специальной одежде;

6) отдельно хранить личную и специальную одежду.

189. Руки или перчатки, загрязненные кровью или сывороткой моются проточной водой с мылом с последующей обработкой дезинфицирующими средствами.

Глава 10. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий по локализации очагов инфекции

Сноска. Санитарные правила дополнены главой 10 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

190. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний, на объектах вводятся ограничительные мероприятия и обеспечивается соблюдение усиленного санитарно-дезинфекционного режима.

191. Деятельность объектов сферы обслуживания (салоны красоты, парикмахерские (по предварительной записи), химчистки, прачечные, ремонт оргтехники) осуществляется с обеспечением допуска посетителей в медицинских масках и соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима в

соответствии с требованиями согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

192. Работа бизнес центров (страховые компании, услуги адвоката, нотариуса, бухгалтера и консалтинга, агентства по недвижимости и т.д.) осуществляется с соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима.

193. Деятельность объектов по оказанию услуг населению (объекты, оказывающие типографические услуги, швейные ателье, обувные мастерские, сервис по ремонту обуви, одежды) и иных объектов, исключая скопление и длительный и тесный контакт с соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

194. Деятельность объектов в сфере оказания услуг по проживанию населения (гостиницы, отели) осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

195. Деятельность объектов культуры (индивидуальные и групповые репетиции до 30 чел.) осуществляется с соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима в соответствии с требованиями согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам.

196. Деятельность СПА центров, бань, саун, бассейнов, пляжей осуществляется с соблюдением согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.";

197. Деятельность медико-социальных объектов (дома престарелых, инвалидов, дома ребенка и другие) осуществляется с соблюдением усиленного санитарно-дезинфекционного режима в соответствии с требованиями согласно приложению 12 к настоящим Санитарным правилам.

198. Деятельность объектов по оказанию услуг фитнеса, спорткомплексов для населения на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина осуществляется в соответствии с требованиями согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам.

Приложение 1
к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Минимальные нормы освещенности помещений гостиниц искусственным светом

п/п	Наименование помещений	Наименьшая освещенность (в люксах) при лампах		Поверхность, к которой относится норматив
		накаливания	люминесцентные	
1	2	3	4	5
1	Номера (жилые помещения)	30	75	0,8 м от пола

2	Вестибюль	50	100	пол
3	Общие гостиные, холлы, буфеты, бары и другое	75	150	пол
4	Бюро обслуживания, административные помещения, помещения обслуживания проживающих	75	200	0,8 м от пола
5	Основные лестницы, общие коридоры, центральная бельевая, мастерские, комнаты и глаженья	30 (50)*	100	пол
6	Общие санузлы, санузлы в помещениях	30	75	пол
7	Общие душевые	50	-	пол
8	Помещения обслуживающего персонала	75	150	0,8 м от пола
9	Складские помещения	20	-	0,8 м от пола
10	Технические помещения	30	-	пол

* число в скобках - для мастерских.

Приложение 2
к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Расчетные параметры воздуха и кратность воздухообмена в помещениях общежитий

	Помещения	Допустимая температура воздуха в холодный период года, °С, не ниже	Кратность воздухообмена	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1	жилая комната общежития	18	не менее 3 м ³ /ч на 1 м ²	-
2	Кухня общежития с электроплитами с газовыми плитами	16 16	- -	Не менее 60 м ³ /ч Не менее 60 м ³ /ч при 2-конфорочных плитах; не менее 75 м ³ /ч при 3-конфорочных плитах; не менее 90 м ³ /ч при 4-конфорочных плитах.
3	Ванная комната	22	-	25 м ³ /ч
4	Туалет	18	-	25 м ³ /ч
5	Санузел общего пользования	18	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз 25 м ³ /ч на 1 писсуар
6	Душевая	22	-	5-кратн.

7	Гардеробная комната для чистки и глажения одежды	18	-	1,5-кратн.
8	Вестибюль, общий коридор, лестничная клетка в общежитии	16	-	-
9	Постирочная	15	5-кратн.	5-кратн.
10	Гладильная, сушильная в общежитии	15	по расчету, но не менее 3-кратн.	3-кратн.
11	Хозяйственные и бельевые в общежитиях	12	-	1,5-кратн.
12	Мусоросборная камера	5	-	1-кратн (через ствол мусоропровода)
13	Тренажерный зал	16	3-кратн.	3-кратн.
14	Библиотека	18	-	0,5-кратн.

Приложение 3
к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Требования к параметрам микроклимата основных помещений закрытых плавательных бассейнов

№	Помещения	Температура воды, °С	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	параметры воздухообмена в 1 час		скорость движения воздуха м/сек
					приток	вытяжка	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ванны для взрослых	24-26	-	-	-	-	-
2	Ванны для детей	30	-	-	-	-	-
3	Залы ванн бассейнов	-	на 1-2 выше температуры воды	не более 60 %	не менее 80 м ³ /час на 1 занимающегося и не менее 20 м ³ /час на 1 зрителя	не более 0,5	-
4	Залы подготовки занятий	-	18	-	не менее 80 м ³ /час на 1 занимающегося	не более 0,2	-
Кратность воздухообмена в 1 час							

5	Раздевальни	-	25	-	По балансу с учетом душевых	2 (из душевых)	-
6	Душевые	-	25	-	5	10	-
7	Массажные	-	22	-	4	5	-
8	Камера сауны	-	не более 120	-	-	5 (периодического действия при отсутствии людей)	-
9	Лаборатория для анализов воды	-	18	-	2	3	-

Примечание:

температура воды в открытых бассейнах поддерживается летом на уровне плюс 27°C, зимой плюс 28°C, для обучающихся плавать плюс 29°C

Приложение 4

к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Показатели качества бассейновой воды

№	Показатель	Единица измерения	Норматив
1	2	3	4
1	Мутность	миллиграмм на литр (далее - мг/л)	не более 2,0
2	Цветность	градус	не более 20
3	Запах	балл	не более 3
4	Концентрация ионов водорода pH	-	В пределах от 6 до 9
5	Остаточный связанный хлор	мг/л	не более 1,2
6	Остаточный свободный хлор	мг/л	Для детей в возрасте от 1 до 6 лет - 0,1-0,3; для взрослых не более 0,3-0,6
7	Азот аммонийный (по азоту)	мг/л	не более 2.0
8	Озон (при озонировании)	мг/л	не более 0.3
9	Перманганатная окисляемость	мг/л	не более 5.0
10	Хлороформ	мг/л	не более 0,2
11	Формальдегид (при озонировании)	мг/л	не более 0,05
12	Общее микробное число (ОМЧ)	в 1 мл	не более 100
13	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	в 100 мл	отсутствие
14	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	в 100 мл	отсутствие
15	Колифаги	в 100 мл	отсутствие
16	Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	в 100 мл	отсутствие

17	Возбудители кишечных инфекций	в 1000 мл	отсутствие
18	Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	в 100 мл	отсутствие
19	Цисты лямблий	в 50 л	отсутствие
20	Яйца и личинки гельминтов	в 50 л	отсутствие
21	Легионелла (<i>Legionella pneumophila</i>)	в 100 мл	отсутствие

Приложение 5
к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Рекомендуемая кратность проведения производственного контроля

№	Показатель	Частота контроля
1	2	3
	Бассейновая вода	
1	Мутность	1 раз в рабочие часы
2	Цветность	
3	Запах	
4	Температура	
5	Водородный показатель	Перед началом работы и далее каждые 4 часа
6	Остаточный связанный хлор	
7	Остаточных свободный хлор	
8	Озон (при озонировании)	1 раз в месяц
9	Перманганатная окисляемость	
10	Хлороформ	
11	Формальдегид (при озонировании)	
12	Азот аммонийный	1 раз в неделю
13	Общее микробное число (далее - ОМЧ)	
14	Общие колиформные бактерии (далее - ОКБ)	
15	Термотолерантные колиформные бактерии (далее - ТКБ)	
16	Колифаги	
17	Золотистый стафилококк (<i>Staphylococcus aureus</i>)	При неудовлетворительных анализах на ОМЧ, ОКБ и/или ТКБ
18	Возбудители кишечных инфекций	
19	Синегнойная палочка (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	
20	Цисты лямблий	
21	Яйца и личинки гельминтов	
22	Легионелла (<i>Legionella pneumophila</i>)	
	Воздух водной зоны	
23	Хлороформ	При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л.
24	Хлор	
25	Температура	1 раз в рабочие часы
26	Влажность относительная	

27	Скорость движения воздуха	Перед открытием и после ремонта/замены вентиляционного оборудования
----	---------------------------	---

Приложение 6
к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения"

Нормативы площадей помещений объектов по оказанию парикмахерских и косметических услуг

№	Наименование помещений	Площадь на 1 рабочее место, м ²	Примечание
1	2	3	4
1	Помещения для посетителей: - зал ожидания - гардероб для посетителей	3,0 до 10 рабочих мест 1,5 –на каждое последующее 0,3	Площадь зала ожидания и гардероба не менее 6 м ²
2	Залы парикмахерского обслуживания: - универсальное рабочее место мастера-парикмахера	7,0	Парикмахерская на 1 рабочее место не менее 15,0 м ² независимо от профиля
3	Косметический кабинет	8,0 на каждое рабочее место, но не менее 12,0	
4	Кабинет маникюра	6,0	При установке маникюрного столика в женском зале – дополнительно 6,0 м ²
5	Кабинет педикюра	8,0	
6	Косметологический кабинет	8,0 на каждое рабочее место, но не менее 12,0	
7	Массажный кабинет	9,0	
8	Помещение для проведения постижерных работ	8,0	4,0м ² на каждое дополнительное рабочее место
9	Прачечная	от 9,0 (с учетом типа стиральной машины)	Не предусматривать при централизованной стирке белья
10	Помещение для отдыха и приема пищи	6,0	
11	Подсобные помещения: кладовые для белья; для уборочного	6,0 2,0	

	инвентаря и хранения остриженных волос		
12	Помещения для хранения парфюмерно-косметических, дезинфицирующих, моющих средств	4,0	
13	Помещении для временного хранения медицинских отходов	4,0	
14	Стерилизационная	8,0	
15	Гардеробные	0,3 на 1 рабочее место	

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов сферы обслуживания (салоны красоты, парикмахерские (по предварительной записи), химчистки, прачечные, ремонт оргтехники) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 7 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Возобновление работы объектов сферы обслуживания допускается при обеспечении следующих условий с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований:

1) наличие неснижаемого запаса средств индивидуальной защиты (спецодежда, медицинские маски), дезинфицирующие и моющие вещества, антисептики для обработки рук, разрешенные к использованию на территории Республики Казахстан.

2) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

3) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра, ремонта, в том числе замена фильтров, дезинфекция воздуховодов, обеспечение и соблюдение режима проветривания;

4) инструктаж среди персонала о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроль за их неукоснительным соблюдением;

5) контроль температуры тела персонала при входе в организацию, с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры), проверка работников на наличие симптомов респираторных заболеваний, с целью отстранения от работы персонала с симптомами ОРВИ и гриппа, а для лиц с симптомами, не исключаящими COVID-19 (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка) обеспечение изоляции и немедленный вызов скорой помощи;

6) установка санитайзеров для обработки рук на рабочих местах и для посетителей, наличие запаса салфеток для персонала и клиентов для обработки телефонов и других предметов;

7) использование в течение рабочего дня перчаток (с условием их смены после каждого клиента), медицинских масок (с условием их смены каждые 2 часа);

8) применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп (используется в отсутствие посетителей и персонала) и (или) рециркуляторов воздуха (используется в присутствии людей) с целью регулярного обеззараживания воздуха;

9) неукоснительное соблюдение расстояния не менее 2 метров между рабочими местами, обеспечение разметок границ оптимальных рабочих зон;

10) допуск посетителей только в масках;

11) максимальное обеспечение условий для безналичного расчета за произведенные/полученные услуги (карты, приложение на телефоне);

2. Руководством объекта обеспечивается организация работы по предварительной записи, с исключением "зоны ожидания" где могут скапливаться клиенты, максимальное обеспечение соблюдения социального дистанцирования между посетителем (клиентом) и работником (за исключением салонов красоты и парикмахерских), минимизацию прямых контактов персонала с клиентами.

3. Влажная уборка производственных и бытовых помещений проводится с дезинфекцией средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в смену с

обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов, стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы).

Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора;

4. Изготавливаемые на рабочем месте дезинфицирующие растворы хранятся в емкостях, имеющих маркировку с указанием названия средства, концентрацией раствора и даты его приготовления.

Дезинфицирующие растворы, разрешенные к использованию в Республике Казахстан, готовятся в соответствии с заданной концентрацией согласно его инструкции по применению дезинфицирующего средства;

5. Технический персонал (уборщицы) проводит дезинфекционные мероприятия с использованием средств индивидуальной защиты: халат, перчатки, медицинская маска.

6. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, тряпки) после использования хорошо моют и хранят в специально выделенных местах.

7. Использованные медицинские маски (в том числе салфетки, использованные при чихании и кашле), одноразовую уборочную ветошь собирают в пакеты и сбрасывают в специальные контейнеры для отходов.

8. Сбор, временное хранение, вывоз и обезвреживание отходов проводится по договору со специализированными организациями.

9. Прием пищи персоналом проводится в установленных местах, при отсутствии комнаты приема пищи, выделяют зоны для этих целей, обеспечив уборку с помощью дезинфицирующих средств.

10. В химчистках и прачечных: максимально обеспечивается вывоз грязного белья и доставка чистого белья на дом клиенту, в случае невозможности оказания услуги вышеуказанным способом обеспечивается одновременное присутствие в помещении не более 2 клиентов в масках с соблюдением социальной дистанции между ними и работником, минимизацию прямых контактов персонала с клиентами.

11. В салонах красоты, парикмахерских обеспечивается:

1) соблюдение расстояния не менее 2 метров между креслами, с разметкой границ оптимальных рабочих зон;

2) соблюдение персоналом правил обработки инструментов для каждого посетителя;

- 3) обработка проточной водой с моющими средствами бигудей, зажимов, колпаков и сеток для волос, шапочек проточной водой после каждого клиента;
- 4) сбор остриженных волос в закрытый совок непосредственно у кресла в емкости с крышкой с дальнейшей утилизацией и дезинфекцией способом орошения путем распыления дезинфицирующим раствором;
- 5) дополнительной обработки рабочего места после каждого клиента.

Приложение 8
Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов по оказанию услуг населению (объекты, оказывающие типографические услуги, швейные ателье, обувные мастерские, сервис по ремонту обуви, одежды) и иных объектов на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 8 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Возобновление работы объектов по оказанию услуг населению допускается при обеспечении следующих условий с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований:

1) обеспечение неснижаемого запаса средств защиты (спецодежда, медицинские маски), дезинфицирующие и моющие вещества, антисептики для обработки рук, разрешенные к использованию на территории Республики Казахстан.

2) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

3) инструктажа среди работников о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроль за их неукоснительным соблюдением;

4) контроль температуры тела работников при входе в организацию, с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактном способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры), проверка работников на наличие симптомов респираторных заболеваний, с целью отстранения от работы персонала с симптомами ОРВИ и гриппа, а для лиц с симптомами, не исключаяющими COVID-19 (сухой кашель,

повышенная температура, затруднение дыхания, одышка) обеспечить изоляцию и немедленный вызов скорой помощи;

5) установка санитайзеров для обработки рук на рабочих местах и для посетителей, наличие запаса салфеток для работников и клиентов для обработки телефонов и других предметов;

6) допуск посетителей только в масках;

7) использование перчаток, медицинских масок в течение рабочего дня с условием их своевременной смены (каждые 2 часа);

8) неукоснительное соблюдение расстояния не менее 2 метров между рабочими местами с разметкой границ оптимальных рабочих зон;

9) обеспечение и соблюдение режима проветривания;

10) максимальное обеспечение условий для безналичного расчета за произведенные/полученные услуги (карты, приложение на телефоне);

2. Руководство объекта обеспечивает организацию работы по предварительной записи, исключив "зоны ожидания" где могут скапливаться клиенты, максимальное обеспечение социальной дистанции между посетителем (клиентом) и работником, минимизацию прямых контактов персонала с клиентами;

3. Влажная уборка производственных и бытовых помещений с дезинфекцией проводится средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в смену с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов, стульев работников), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы).

Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

4. Технический персонал (уборщицы) проводит дезинфекционные мероприятия с использованием средств индивидуальной защиты: халат, перчатки, медицинская маска.

5. Использованные медицинские маски (в том числе салфетки использованные при чихании и кашле), одноразовую уборочную ветошь собирают в пакеты и сбрасывают в специальные контейнеры для отходов.

6. Сбор, временное хранение, вывоз и обезвреживание отходов проводится по договору со специализированными организациями.

7. Прием пищи персоналом осуществляется в специально выделенных помещениях, при отсутствии комнаты приема пищи, предусматривается

выделение зоны для этих целей, обеспечив уборку с помощью дезинфицирующих средств.

8. На объекте назначается ответственное лицо за соблюдением персоналом и посетителями установленных правил и проведением ежедневного инструктажа с персоналом.

Приложение 9
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам в сфере оказания услуг по проживанию населения (гостиницы, отели) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 9 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. При оказании транспортных услуг по доставке гостей на объект обеспечивается проведение влажной уборки салона транспортного средства с применением дезинфицирующих средств противовирусного действия с отметкой в журнале уборки транспорта.

2. В целях безопасности посетителей в отелях, гостиницах обеспечивается:

1) контроль температуры тела посетителей на входе (ресепшин, пункт охраны);

2) максимальное обеспечение условий для безналичного расчета за произведенные/полученные услуги (карты, приложение на телефоне);

3. В целях безопасности персонала обеспечивается:

1) соблюдение профилактических мероприятий персоналом;

2) максимальный перевод сотрудников на дистанционную форму работы и максимальное сокращение рабочего дня в зависимости от производственной необходимости;

3) использование на входе и выходе санитайзеров;

4) одномоментный вход на объект не более 2-х человек;

5) соблюдение социального дистанцирования между людьми внутри помещений;

6) допуск персонала при наличии масок;

7) измерение температуры персонала при входе;

4. Руководителями подразделений осуществляются следующие мероприятия:

1) исключение допуска на работу персонала с любыми признаками респираторной инфекции (повышение температуры, кашель, боли в горле, затрудненное дыхание), в случае выявления или появления симптомов, высокой

температуры организация вызова бригады скорой медицинской помощи и изоляция данного сотрудника до приезда скорой помощи;

2) обеспечение соблюдения социального дистанцирования при организации работы персонала;

3) проведение ежедневного мониторинга выхода сотрудников на работу с выяснением причины отсутствия, уделив особое внимание заболеваниям острыми респираторными вирусными инфекциями, гриппом и другим вирусными заболеваниями, с отметкой в журнале;

5. Начальником службы номерного фонда обеспечивается проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений не менее 2 раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой мобильных телефонов сотрудников, гаджетов, компьютерной техники, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотники кресел), мебели, раковин для мытья рук, подоконников, дверных проемов, выключателей и розеток, кнопок лифтов.

6. Для дезинфекции применяются средства, обладающие противовирусной эффективностью (согласно методическим указаниям или инструкции), прошедшим государственную регистрацию в установленном порядке при строгом соблюдении прилагаемой к ним инструкции.

Для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (столы, панели, двери, окна, пол) предусматривается отдельная ветошь;

7. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте, хранить в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства.

8. Технический персонал (уборщики) дезинфекционные мероприятия проводят в униформе, с использованием средств индивидуальной защиты: перчатки, медицинская маска.

9. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, тряпки) после использования хранятся в специально выделенных местах.

10. На объекте обеспечивается режим проветривания не реже 2-х раз в день в течении 15-ти минут.

11. Руководством объекта обеспечиваются:

1) условия для соблюдения личной гигиены персоналом (функционирование санитарных узлов, обеспечение моющими средствами, санитайзерами, бумажными полотенцами).

2) наличие запаса одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) или многоразовых защитных масок (с последующей стиркой и термической обработкой перед следующим применением), а также одноразовыми или многоразовыми перчатками (подлежащих замене не реже 2 раз в смену и при нарушении целостности), дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук. Исключить повторное использование одноразовых масок. Сбор использованных средств индивидуальной защиты проводить в пакеты в специально отведенных местах для вывоза, в дальнейшем утилизировать как твердые бытовые отходы;

3) установка на видных и доступных местах кожных антисептиков для обработки рук, наличие памяток по профилактике коронавирусной инфекции;

4) применение в местах скопления посетителей (холлы, залы, ресторан) бактерицидных ламп (использовать в отсутствии посетителей и персонала) и (или) рециркуляторов воздуха (разрешается использовать в присутствии людей) с целью регулярного обеззараживания воздуха;

5) наличие неснижаемого запаса дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, площади и кратности обработки;

6) периодическое обучение персонала по правилам личной гигиены и реализации необходимых мер и плана действий при COVID-19;

7) установка настенных дезинфицирующих средств в зонах работы и отдыха персонала.

12. В малых гостиницах, хостелах, гостевых домах и других объектах в сфере оказания услуг по проживанию населения обеспечивается:

1) соблюдение персоналом профилактических мероприятий на время карантина по COVID-19;

2) использование персоналом санитайзеров на входе и выходе;

3) допуск персонала при наличии средств индивидуальной защиты (маски);

4) измерение температуры тела сотрудников, отстранение от работы сотрудников с высокой температурой и признаками ОРВИ, о чем делаются соответствующие отметки в журнале;

5) проведение ежедневной влажной уборки и дезинфекции помещений не менее 2 раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой мобильных телефонов сотрудников, гаджетов, компьютерной техники, ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотники кресел), мебели, раковин для мытья рук, подоконников, дверных проемов, выключателей и розеток, кнопок лифтов. Для дезинфекции применять

средства, обладающие противовирусной эффективностью (согласно методическим указаниям или инструкции), прошедшие государственную регистрацию в установленном порядке при строгом соблюдении прилагаемой к ним инструкции;

б) использование отдельной ветоши для мытья и обработки помещений и отдельных видов оборудования (столы, панели, двери, окна, пол);

7) приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств в специально отведенном месте, хранить в таре (упаковке) поставщика с указанием наименования средства, его назначения, срока годности на этикетке. Тарная этикетка сохраняется в течение всего периода хранения (использования) дезинфицирующего средства.

13. Руководством объекта обеспечиваются:

1) условия для соблюдения личной гигиены персоналом (функционирование санитарных узлов, обеспечение моющими средствами, санитайзерами, бумажными полотенцами);

2) наличие запаса одноразовых медицинских масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа) или многоразовых защитных масок (с последующей стиркой и термической обработкой перед следующим применением), а также одноразовыми или многоразовыми перчатками (подлежащих замене не реже 2 раз в смену и при нарушении целостности), дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук. Исключить повторное использование одноразовых масок. Сбор использованных средств индивидуальной защиты проводить в пакеты в специально отведенных местах для вывоза, в дальнейшем утилизировать как твердые бытовые отходы;

3) установка на видных и доступных местах кожных антисептиков для обработки рук, наличие памяток по профилактике коронавирусной инфекции;

4) наличие неснижаемого запаса дезинфицирующих средств, исходя из расчетной потребности, площади и кратности обработки;

б) периодическое обучение персонала по правилам личной гигиены и реализации необходимых мер и плана действий при COVID-19;

14. При организации рабочего процесса на всех объектах обеспечивается:

1) соблюдение социального дистанцирования в местах наибольшего скопления людей, перед ресепшен, где наблюдается интенсивность передвижения, путем разметки мест посредством обозначений на полу или посредством ограничительных стоек;

2.) содержание прилегающей территории в чистоте, обеспечение своевременного вывоза мусора, проведение 1 раз в неделю "санитарного" дня;

3) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

4) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов), соблюдение режима проветривания каждые 2 часа;

5) проведение инструктажа среди работников о плане реагирования в случае, если по прибытии или во время пребывания у гостей будут наблюдаться любые признаки заболевания (кашель, слабость, высокая температура и т. д.) и необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроль за их неукоснительным соблюдением.

6) установка диванов, стульев в гостевых зонах на расстоянии от 1,5 метров между собой;

7) проведение генеральной уборки комнат с применением дезинфицирующих средств после выезда каждого посетителя/клиента.

15. Прием пищи осуществлять в специально отведенной комнате. При отсутствии комнаты приема пищи, выделяется помещение с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), с обеспечением ежедневной уборке с помощью дезинфицирующих средств.

16. Организация питания постояльцев в номерах или в столовых осуществляется при соблюдении дистанцирования между столами не менее 1 метра, и условий, исключающих скопление постояльцев с соблюдением санитарно-дезинфекционного режима.

Приложение 10
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам культуры (индивидуальные и групповые репетиции до 30 чел.) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 10 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. В целях обеспечения усиленного противоэпидемического режима на объектах культуры проводятся:

1) контроль температуры тела работников и посетителей на входе, опрос на наличие симптомов, не исключая COVID-19 (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка);

2) установка санитайзеров с кожным антисептиком у входа, в холлах, коридорах через каждые 50-100 м, у входа в лифты, санитарные узлы;

3) максимальное обеспечение условий для безналичного расчета за произведенные/полученные услуги (карты, приложение на телефоне);

4) организация работы по предварительной записи (по возможности), исключив "зоны ожидания", где могут скапливаться клиенты, максимально обеспечить соблюдение социального дистанцирования между посетителем (клиентом) и работником, минимизацию прямых контактов персонала с клиентами;

2. Обеспечивается:

1) содержание прилегающей территории в чистоте, своевременный вывоз мусора, проведение 1 раз в неделю "санитарного" дня;

2) неснижаемый (не менее чем пятидневный) запас дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты органов дыхания;

3) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизация масок, респираторов, салфеток, обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений);

4) проведение инструктажа среди работников о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроль за их неукоснительным соблюдением;

5) использование перчаток, масок/респираторов персоналом в течение рабочего дня с условием их своевременной смены;

6) режим проветривания всех помещений каждые 2 часа;

7) соблюдение перерывов между сеансами не менее 30 минут на проведение дезинфекции залов (протирка перил, ручек дверей, подлокотников кресел) с последующим проветриванием на 15 минут;

8) сокращение количества сеансов в каждом зале (не более 3-х), допуск зрителей в залы с соблюдением установленных требований по дистанции (рассадка через кресло);

9) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов);

10) проведение влажной уборки производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в смену с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы).

4. Техническому персоналу (уборщики) дезинфекцию необходимо проводить в спецодежде с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, медицинская маска).

К работе с дезинфицирующими средствами допускаются совершеннолетние лица, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

5. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, тряпки) после использования тщательно промывается и хранится в специально выделенных местах.

6. Прием пищи проводится в специально отведенной комнате. При отсутствии комнаты приема пищи, выделяется помещение с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), с ежедневной уборкой с помощью дезинфицирующих средств.

Приложение 11
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности СПА центров, бань, саун, бассейнов, пляжей на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 11 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Общие требования

1. На объектах обеспечивается:

1) ежедневный входной фильтр работников перед рабочей сменой с термометрией при входе и в течение рабочего дня (по показаниям), опрос на наличие симптомов респираторных заболеваний, в том числе у членов семьи, наличие контакта с приехавшими из за рубежа, с целью отстранения от работы персонала с симптомами ОРВИ и гриппа. Лица с симптомами, не исключаящими

COVID-19 (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка) изолируются до прибытия скорой помощи;

2) измерение температуры у посетителей и клиентов на входе;

3) проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств;

4) установка при входе средств для обработки рук персонала и посетителей кожными антисептиками с дозаторами, парфюмерно-косметических средств с содержанием спиртов или дезинфицирующих салфеток;

5) организация работы по предварительной записи (по возможности), с исключением ожидания посетителей внутри здания бань и саун, максимальной минимизации прямых контактов персонала с клиентами;

6) соблюдение принципов социального дистанцирования для посетителей и работников путем нанесения разметок (кроме парильной) на расстоянии 1,5 м;

7) использованием персоналом перчаток, масок/респираторов, специальной одежды, обуви в течение рабочего дня с условием их своевременной смены;

8) ежедневная стирка спецодежды персонала и белья для посетителей;

9) проведение влажной уборки производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия каждые 2 часа и после окончания работы с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, скамеек, стульев, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы), в зоне отдыха после каждого клиента;

10) хранение дезинфицирующих растворов в емкостях, имеющих маркировку с указанием названия средства, концентрацией раствора и даты его приготовления в соответствии с заданной концентрацией согласно его инструкции по применению дезинфицирующего средства;

11) проведение персоналом дезинфекции с использованием средств индивидуальной защиты: униформа, перчатки, медицинская маска;

12) хранение уборочного инвентаря (ведра, щетки, тряпки) после использования в специально выделенных местах;

13) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра, ремонта, в том числе замену фильтров, дезинфекции воздухопроводов), соблюдение режима проветривания;

14) прием пищи в специально отведенной комнате, оборудованной раковиной для мытья рук и кожными антисептиками с дозатором;

15) предоставление посетителям только упакованных напитков и готовых пищевых продуктов в промышленной упаковке (ланч-боксы), с возможностью разогрева в специально отведенных местах;

16) информирование посетителей и работников о соблюдении мер профилактики и правил личной гигиены (мытьё рук после посещения туалета, перед приемом пищи, необходимости социального дистанцирования и др.).

2. Проведение спортивных мероприятий (бассейны) осуществляется с допуском посетителей, не превышающим одновременного скопления более 50% проектной мощности и зрителей в залы с соблюдением установленных требований по дистанции (рассадка через кресло).

3. В период карантина не используются купели и бассейны;

2. Организация работы бассейнов, пляжей

1. Ежедневно проводится дезинфекция прилегающей к бассейну и пляжу мест, а также расположенных малых архитектурных форм, оборудования, предназначенных для защиты от солнца и отдыха (скамейки, шезлонги) с использованием дезинфицирующих средств.

2. Перед посещением бассейна, посетителями бассейнов принимается душ, с мытьем рук и лица с мылом, с соблюдением социальной дистанции в раздевалке и при посещении бассейнов и пляжей.

3. Для обеспечения соблюдения дистанцирования часть кабинок для переодевания в бассейнах закрываются.

4. На объектах обеспечивается:

1) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на одного человека, занимающегося в бассейне: для взрослых - не менее 5 квадратных метров, для детей - не менее 4 квадратных метров. Количество находящихся одновременно в бассейне не должно превышать 30 человек;

2) усиление производственного контроля в бассейнах за качеством воды, эффективностью водоподготовки и обеззараживания воды в соответствии с требованиями санитарных правил;

3) доступ на пляжи с учетом наличия достаточного количества мест для социального дистанцирования;

4) расстановка пляжного оборудования (шезлонги, раздевалки, ногомойки и др.) с соблюдением правил социального дистанцирования и нанесением сигнальной разметки, а также информацию о необходимости соблюдения дистанцирования.

Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности медико-социальных объектов (дома престарелых, инвалидов, дома ребенка и другие) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 12 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Требования к режиму работы

1. Работа объектов осуществляется без посещения пациентов родственниками. Для общения используются мобильная связь и другие электронные системы коммуникаций.

2. Посещение домов ребенка и детских домов потенциальными родителями для встреч с детьми-сиротами для дальнейшего их усыновления/удочерения, установления опеки, попечительства, осуществляется при предоставлении потенциальными родителями документа об их лабораторном обследовании на COVID-19 методом ПЦР с отрицательным результатом.

3. На объектах выделяется изолятор не менее 2 коек для временной изоляции пациентов (персонала) с выявленными симптомами (повышение температуры, боль в горле, недомогание, кашель, одышка). Режим работы изолятора соответствует режиму работы инфекционного стационара;

4. Для вновь поступающих пациентов в медико-социальные учреждения выделяется отдельная палата (или изолятор) с пребыванием до 14 дней, с проведением опроса состояния и термометрии не менее 3 раз в день с регистрацией на бумажном или электронном носителе.

5. Вновь поступающие пациенты принимаются в медико-социальные учреждения при отрицательном результате лабораторного обследования на COVID-19.

6. Персонал с проявлением симптомов респираторных инфекций (повышение температуры, боль в горле, недомогание, кашель, одышка), при возникновении симптомов у пациентов немедленно помещается в изолятор с вызовом врача-консультанта.

7. На время карантина по COVID 19 ведется медицинское наблюдение пациентов и персонала с проведением опроса состояния и термометрии не менее 3 раз в день с регистрацией на бумажном или электронном носителе.

8. При установлении у больного признаков ОРВИ (пневмонии) транспортировка в инфекционный стационар осуществляется бригадой скорой медицинской помощи по COVID-19.

9. В случае выявления и изоляции больного либо контактного с COVID-19, заключительная дезинфекция проводится с привлечением специализированных организаций.

10. При выявлении и изоляции больного или контактного COVID-19, заявка на проведение заключительной дезинфекции подается медицинским работником, выявившим случай COVID 19.

11. Заключительная обработка прилегающей территории медико-социального объекта проводится силами и средствами организаций, согласно заявке учреждения.

12. Для пациентов и медицинского персонала ведется санитарно-просветительная работа по профилактике COVID-19 с предоставлением наглядного информационного материала (памятки, инструкции).

13. На объекте утверждается план мероприятий по проведению карантинных (противоэпидемических) мероприятий при COVID-19, с контролем их выполнения.

14. Ежедневного (перед каждой сменой) проводится инструктаж и мониторинг за соблюдением требований режима.

15. Эпидемиологом объекта (при отсутствии в штате эпидемиолога ответственным медицинским работником) не реже 1 раза в неделю ведется обучение персонала по вопросам настороженности и проведения противоэпидемических мероприятий при COVID-19.

16. При организации питания на объектах обеспечиваются:

1. полноценное питание пациентов согласно установленных норм, с соблюдением гигиенических правил при раздаче пищи, обработке столовой посуды. Прием пищи проводится в комнатах проживания;

2. мытье столовой посуды пациентов в буфетных в соответствии с Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан приказом от 23 апреля 2018 года № 186 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан 11 июля 2018 года № 17179);

3. неснижаемый запас (с определением трехмесячной потребности) моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды, медицинских масок, перчаток, кожных антисептиков, одноразовых салфеток, уборочного инвентаря (ведра, швабры ветоши).

17. Уборка помещений проводится с соблюдением следующих требований:

1) определяется ответственный персонал для проведения текущей уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Составляется график проведения уборок с закреплением ответственных лиц;

2) во всех помещениях проводится ежедневная текущая влажная уборка не менее 3 раз в день, с применением моющих и дезинфицирующих средств с обязательной обработкой ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотники кресел), раковин для мытья рук, окон и светильников, подоконников, дверных проемов, прикроватных тумбочек, выключателей и розеток, лифтов;

3) дезинфекция проводится с применением дезинфицирующих средств, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, со следующей кратностью:

- обработка ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), выключателей и розеток, кнопки лифтов) – каждые 2 часа;

- санитарные узлы (пол, санитарно-техническое оборудование, в том числе вентили кранов, спуск бачков унитаза, перила) – 3 раза в день.

18. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых герметичных перчатках одноразового или многократного применения. Уборочный инвентарь после проведения уборки подлежит обязательной дезинфекции;

19. Проводится ревизия (очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров и др.) систем вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха, с проветриванием всех помещений медико-социальных объектов, не менее 15 минут до 6 раз в день;

20. В помещениях (холлы, залы приема пищи) ежедневно используются ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа или рециркуляторы, с возможностью круглосуточного применения в присутствии людей. Рециркуляторы устанавливаются по периметру помещения или согласно инструкции к нему. Потребность и режим работы облучателей рассчитывается в соответствии с инструкцией завода-изготовителя, исходя из площади помещений, в которых они будут установлены.

21. Персоналом используются одноразовые медицинские маски (смена масок не реже 1 раза каждые 2 часа), проводится гигиеническая обработка рук с использованием антисептиков, при проведении медицинских манипуляций - используются одноразовые стерильные перчатки.

22. Стирка белья проводится в прачечных при учреждении или по договору со специализированными предприятиями. При наличии прачечной

предусматриваются разные технологические потоки для проживающих и персонала.

23. Камерная дезинфекция постельных принадлежностей (матрацы, подушки, одеяла) проводится в помещении дезинфекционной камеры, при отсутствии - проводится по договору. Камерная дезинфекция постельных принадлежностей проводится после выписки, перевода в другие организации или смерти пациента.

24. Сбор, временное хранение, вывоз и обезвреживание медицинских отходов проводится по договору со специализированными организациями. Утилизация медицинских отходов, связанных с COVID-19 проводится в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

25. Руководство организаций, предоставляющих услуги на дому, обеспечивает:

1) средствами индивидуальной защиты социальных работников, обслуживающих престарелых и инвалидов на дому, автотранспортом для посещений их на дому;

2) ведение ежедневного опроса состояния и термометрию социальных работников с регистрацией на бумажном или электронном носителе;

3) отстранение от работы социальных работников с проявлением симптомов респираторных инфекций (повышение температуры, боль в горле, недомогание, кашель, одышка).

26. Влажная уборка в жилых помещениях инвалидов и престарелых проводится с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных на территории Республики Казахстан.

10. Для вновь поступающих в организации временного пребывания (для лиц без определенного места жительства, жертвы бытового насилия и торговли людьми) выделяется отдельная палата (или изолятор) с пребыванием до 14 дней и с проведением опроса состояния и термометрии не менее 3 раз в день с регистрацией на бумажном или электронном носителе.

Приложение 13

к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам коммунального назначения"

Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов по оказанию услуг фитнеса, спорткомплексов для населения на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 13 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Возобновление работы объектов осуществляется при обеспечении следующих условий с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований:

1) при доставке на работу и с работы на служебном транспорте работников и спортсменов водители снабжаются антисептиком для обработки рук и средствами защиты (спецодежда, маски и перчатки, средства защиты глаз/маска для лица) с обязательной их сменой с требуемой частотой, а также проведение дезинфекции салона автотранспорта перед каждым рейсом с последующим проветриванием;

2) одномоментное открытие всех дверей в автобусах/микроавтобусах для входа и выхода пассажиров;

3) допуск в салон пассажиров в масках согласно количеству посадочных мест.

2. Администрация объекта обеспечивает:

1) перед открытием объекта проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств;

2) ежедневный входной фильтр работников перед рабочей сменой с термометрией при входе и в течение рабочего дня (по показаниям), опрос на наличие симптомов респираторных заболеваний, в том числе у членов семьи, наличие контакта с приехавшими из за рубежа, с целью отстранения от работы персонала с симптомами ОРВИ и гриппа, а для лиц с симптомами, не исключаяющими COVID-19 (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка). Изолируют до приезда бригады скорой медицинской помощи;

2) измерение температуры у посетителей и клиентов на входе;

3) при проведении зрелищных мероприятий допуск посетителей, не превышающая одновременного скопления до 50% проектной мощности и допуск зрителей в залы с соблюдением установленных требований по дистанции (рассадка через кресло, стулья):

4) проведение 1 раз в неделю "санитарного" дня;

5) установку на видных местах и при входе кожные антисептики с дозаторами;

6) организацию работы по предварительной записи, в зависимости от площади помещений, максимально минимизировать прямые контакты персонала с клиентами;

7) размещение спортивного оборудования, тренажеров на расстоянии не менее 1,5 м, в студиях групповых занятий соблюдение принципов социального дистанцирования, путем нанесения разметок;

8) минимизацию взаимодействия групп спортсменов при занятиях на тренировочных базах;

9) нахождение спортсменов и посетителей в спортивных организациях в масках, за исключением во время проведения занятий;

10) неснижаемый (не менее чем пятидневного) запас дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средства индивидуальной защиты органов дыхания;

11) определение лица, ответственное за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры в течение рабочего дня, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизацией масок, респираторов, перчаток, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

12) проведение инструктажа среди работников и информирование посетителей о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены, соблюдением мер профилактики, социального дистанцирования и контроля за их неукоснительным соблюдением;

13) использование работниками перчаток, масок/респираторов в течение рабочего дня с условием их своевременной смены;

14) проветривание рабочих мест и помещений, где проводится учебно-тренировочный процесс и занятия (тренировки) каждые 2 часа;

15) применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп (используется в отсутствии посетителей и персонала) и (или) рециркуляторов воздуха (используется в присутствии людей) с целью регулярного обеззараживания воздуха;

16) проведение влажной уборки производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия через каждые 3 часа с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (спортивного оборудования и инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы);

17) бесперебойную работу вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов);

18) проведение дезинфекции техническим персоналом (уборщицы) в спецодежде с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, медицинская маска). Работа с дезинфицирующими средствами проводится

совершеннолетними лицами, не имеющими противопоказаний по состоянию здоровья;

19) хранение уборочного инвентаря (ведра, щетки, тряпки) после использования в специально выделенных местах.

3. При организации питания соблюдаются следующие требования:

1) используется одноразовая посуда с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением;

2) при использовании многоразовой посуды – обрабатывать ее на специальных моечных машинах при температуре не ниже 65 градусов или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств;

3) реализация посетителям спортивных объектов готовых блюд и напитков, за исключением бутилированной воды (кроме тренировочных баз для спортсменов с полным днем или постоянным пребыванием) не осуществляется;

4) соблюдаются общепринятые санитарно-эпидемиологические требования для мест общего питания.

5) пища на рабочих местах не принимается, пища принимается в специально отведенной комнате – комнате приема пищи. При отсутствии комнаты приема пищи, выделяется помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), с обеспечением ежедневной уборки с помощью дезинфицирующих средств.