**ПАМЯТКА**

**населению о профилактике инфекционных заболеваний во время паводка В связи с наводнением имеется угроза возникновения кишечных инфекций!**

К основным кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, холера, энтеровирусная инфекция, брюшной тиф и др. Возбудители кишечных инфекций вызывают:

* Поражение желудочно-кишечного тракта (боли в животе, понос, тошнота, рвота).
* Интоксикацию (повышение температуры тела, головная боль, слабость).

В тяжелых случаях развивается обезвоживание организма (сухость кожи и слизистых оболочек, жажда).

**С целью профилактики острых кишечных инфекций необходимо:**

1. Использовать для питья и приготовления пищи только бутилированную или кипяченую воду, не пить воду из озер, рек, колодцев, скважин в местах подтопления и не использовать для хозяйственно- бытовых нужд;
2. Не использовать подмоченные паводковыми водами пищевые продукты, хранить продукты в местах, не доступных для воды;
3. Мыть руки с мылом перед приемом пищи, после туалета, прогулок, приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки.
4. Тщательно мыть овощи и фрукты, употребляемые в пищу в сыром виде (желательно щеткой с мылом с последующим ополаскиванием кипятком).
5. Защищайте от мух продукты питания.

**Выполнение этих несложных советов поможет избежать заболевания острой кишечной инфекцией и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!**

**При первых симптомах острой кишечной инфекции необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью и не заниматься самолечением.**

**После паводка**

1. Очистите подворье от мусора, который принесла с собой вода, для последующего его вывоза на свалку твердых бытовых отходов;
2. При работе на приусадебном участке используйте средства защиты рук, не принимайте пищу и не курите во время работы, чтобы инфекция с загрязненных рук не попала в организм;
3. При выполнении на приусадебном участке работ, связанных с пылеобразованием, прикрывайте рот и нос медицинской маской или марлевой повязкой.
4. Не пейте воду из родников в местах подтопления и не используйте для хозяйственно-бытовых нужд воду естественных водоемов, используйте бутилированную воду.
5. Мыть руки после работ на подтопленном участке, после посещения туалета, перед приготовлением и приемом пищи.

**Помните, соблюдение элементарных гигиенических правил в повседневной жизни, при возникновении чрезвычайной ситуации, а также выполнение наших рекомендаций предохранит Вас от многих заболеваний!**

**Памятка**

**ПРОВЕДЕНИЕ ДЕЗИНФЕКЦИИ ТЕРРИТОРИЙ**

**После паводка необходимо полностью очистить территорию от мусора.**

Для проведения дезинфекции территорий (дворовые территория, детские игровые площадки, территория вокруг скважин, колодцев и т.д.) используются любые хлорсодержащие дезинфекционные препараты (хлорная известь, хлорамин, нейтральный гипохлорит кальция (НГК), сульфохлорантин, ДП-2Т, Дез-хлор, ДП Алтай и др.).

**Пример 1:** Использование нейтрального гипохлорита кальция (НГК).

Для приготовления раствора необходимо на 10 литров воды добавить 100 гр. нейтрального гипохлорита кальция (НГК).Расход рабочего раствора при дезинфекции почвы (впитывающей поверхности) от 1,5 до 2 л на 1 кв. м. Таким образом, для обработки 1 кв.м почвы нейтральным гипохлоритом кальция необходимо 1,5л рабочего раствора (1,5 л воды и 15г НГК), для обработки 10 кв. м. необходимо 15 литров рабочего раствора (15л воды и 150г НГК), на 100 кв.м 150л (150л воды и 1,5 кг НГК), 1000кв.м соответственно 1500 литров (1500л воды и 15 кг НГК).

**Пример 2:** Использование сульфохлорантина.

Для приготовления раствора необходимо на 10 литров воды взять 10 г сульфохлорантина. Для обработки 1 кв. метра почвы - 1,5 л рабочего раствора (1,5 л воды и 1,5г сульфохлорантина), для обработки 10 кв. м. необходимо 15 литров рабочего раствора (15 л воды и 15г сульфохлорантина), на 100 кв. метров 150 л (150л воды и 150 г сульфохлорантина), 1000 кв. м соответственно 1500 литров (1500 воды и 1,5 кг сульфохлорантина).

**Памятка**

**ДЕЗИНФЕКЦИЯ КОЛОДЦЕВ И СКВАЖИН**

Дезинфекция колодцев, попавших в зону подтопления, включает:

* предварительную дезинфекцию колодца;
* очистку колодца;
* повторную дезинфекцию колодца.

**Предварительная дезинфекция шахтного колодца.**

Перед дезинфекцией колодца рассчитывают объем воды в нем (в м3), который равен площади сечения колодца (в м2) на высоту водяного столба (в м).

Проводят орошение из гидропульта наружной и внутренней части ствола шахты 5%-ным раствором хлорной извести из расчета 0,5 л на 1 м2 поверхности.

5%-ным раствор хлорной извести готовиться из расчета 50 гр. хлорной извести на 1 л. воды. (то есть, на 1 колодец необходимо, примерно, 1 кг хлорной извести методом орошения).

При использовании другого дезинфицирующего средства необходимо пользоваться инструкцией по применению препарата.

Выполняют дезинфекцию следующим образом: готовят 5%-й раствор хлорированной воды. Для этого 500 грамм хлорной извести заливают холодной водой, растирают до получения жидкой кашицы и вливают в 10 литров воды. Тщательно перемешивают, отстаивают, сливают прозрачную воду. На 1 м3 воды расходуют 1 ведро прозрачного состава. Заливают опрыскивателем стены колодца, воду и в раскрытом виде колодец оставляют на сутки.

Зная объем воды в колодце, проводят дезинфекцию нижней (водной) части его путем внесения хлорсодержащих препаратов из расчета 100 - 150 мг (гр) активного хлора на 1 л (м3) воды в колодце.

Воду тщательно перемешивают, колодец закрывают крышкой и оставляют на 1,5 - 2 часа, не допуская забора воды из него.

Расчет количества хлорной извести или ДТСГК, необходимого для создания в воде колодца заданной дозы активного хлора (100 - 150 мг (гр) на 1 л (м3)), проводят по формуле:

Е x С x 100

Р = , где:

Н

Р - количество хлорной извести или ДТСГК, гр;

С - заданная доза активного хлора в воде колодца, мг/л (гр/м3); Е - объем воды в колодце, м3;

Н - содержание активного хлора в препарате, %; 100 - числовой коэффициент.

Воду тщательно перемешивают, колодец закрывают крышкой и оставляют на 1,5 - 2 часа, не допуская забора воды из него.

**Очистка колодца.**

Очистка проводится через 1,5 - 2 часа после предварительной дезинфекции колодца. Колодец полностью освобождают от воды, очищают от попавших в него посторонних предметов и накопившегося ила. Стенки шахты очищают механическим путем от обрастаний и загрязнений. Выбранные из колодца грязь и ил вывозят на свалку или погружают в заранее выкопанную на расстоянии не менее 20 м от колодца яму глубиной 0,5 м и закапывают, предварительно залив содержимое ямы 10%-ным раствором хлорной извести (100 гр. хлорной извести на 1 л воды).

Стенки шахты очищенного колодца при необходимости ремонтируют, затем наружную и внутреннюю часть шахты орошают из гидропульта 5%-ным раствором хлорной извести (либо другим средством, приготовленным по инструкции к препарату) из расчета 0,5 л/м3 шахты.

**Повторная дезинфекция колодца.**

После очистки, ремонта и дезинфекции стенок шахты приступают к повторной дезинфекции колодца.

Выдерживают время, в течение которого колодец вновь заполняется водой, повторно определяют объем воды в нем (в м3) и вносят потребное количество раствора хлорной извести либо другого дезинфицирующего препарата согласно инструкции по применению. Например, при использовании хлорсодержащих таблеток «Акватабс» -8,67 необходимо 5 таблеток на 1 куб. м (1000 л). Из расчета на 1 колодец объемом 7 куб м (7000 л) - 35 таблеток.

После внесения дезинфицирующего раствора воду в колодце перемешивают в течение 10 минут, колодец закрывают крышкой и оставляют на 6 часов, не допуская забора воды из него.

По истечении указанного срока наличие остаточного хлора в воде определяют качественно - по запаху или с помощью иодометрического метода. При отсутствии остаточного хлора в воду добавляют 0,25

* 0,3 первоначального количества дезинфицирующего препарата и выдерживают еще 3 - 4 часа.

После повторной проверки на наличие остаточного хлора и положительных результатов такой проверки проводят откачку воды до исчезновения резкого запаха хлора.

Контроль за эффективностью дезинфекции колодца проводится лабораторно. И только после этого воду можно использовать для питьевых и хозяйственно - бытовых целей.

Если мероприятия по устранению ухудшения качества воды не привели к стойкому улучшению ее качества по микробиологическим показателям, вода в колодце должна постоянно обеззараживаться хлорсодержащими препаратами либо иными средствами и методами, разрешенными к применению и направленными на уничтожение бактериального и вирусного загрязнения.

Обеззараживание воды в колодце проводится после дезинфекции самого колодца с помощью различных приемов и методов, но чаще всего с помощью дозирующего патрона, заполненного, как правило, хлорсодержащими препаратами. Патрон возможно изготовить самостоятельно, используя пластиковую бутылку из-под питьевой воды объемом 0,5л (либо другой емкости, исходя из количества дезинфицирующего препарата), предварительно перфорированную, на дно помещается груз (камни).

По количеству препарата подбирают подходящий по емкости патрон (или несколько патронов меньшей емкости), заполняют его препаратом, добавляют воды при перемешивании до образования равномерной кашицы, закрывают пробкой и погружают в воду колодца на расстояние от 20 до 50 см от дна в зависимости от высоты водяного столба, а свободный конец веревки (шпагата) закрепляют на оголовке шахты.

При уменьшении величины остаточного хлора или его исчезновения (примерно через 30 суток) патрон извлекают из колодца, освобождают от содержимого, промывают и вновь заполняют дезинфицирующим препаратом.

В случае обнаружения стойкого химического загрязнения, обусловленного воздействием потенциально опасных объектов во время затопления, следует принять решение о ликвидации водозаборного устройства.

**Памятка**

**ПРОВЕДЕНИЕ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ**

(обработка помещений поводится самостоятельно жильцами)

**Объекты обеззараживания:**

* поверхности помещений (пол, стены, двери);
* посуда;
* белье;
* игрушки;

**Способы обеззараживания:**

* поверхности помещений (пол, стены, мебель) протирают или орошают;
* посуда, белье, игрушки замачиваются в дезинфекционном растворе.

Для обработки помещений применяют хлорсодержащие препараты (хлорамин, ДП Алтай, ДП-2Т, Дезхлор, Деохлор и др). Рабочие растворы готовят в пластмассовых (эмалированных) или стеклянных емкостях путем растворения необходимого количества дезинфицирующего средства в воде. Готовим растворы по режиму на вирусные заболевания, в соответствии с инструкцией на дезинфицирующее средство.

**Пример 1:** для приготовления 3% раствора хлорамина необходимо взять 300гр хлорамина на 10 л. воды. Расход рабочего раствора при протирании - 150 мл на 1 кв. м, при орошении гидропультом 300 г на 1 м.кв., при замачивании посуды - 2 л на комплект, при замачивании сухого белья - 4 л на 1 кг. Время экспозиции (выдержки) 30 - 60 минут. По истечении указанного времени (30 - 60 минут) необходимо промыть чистой водой. Итого как пример на обработку одного дома площадью 200 кв.м (без площади территории) потребуется 60 л рабочего раствора, то есть, 60 л воды и 1,8 кг хлорамина или 6 упаковок по 300 гр.

**Памятка**

**ОБРАБОТКА НАДВОРНЫХ УБОРНЫХ, ПОМОЙНЫХ ЯМ И МУСОРНЫХ ЯЩИКОВ**

Наиболее простым и доступным методом обеззараживания выгребных ям является обработка с применением химических препаратов. Для химической обработки выгребных ям (туалетов) могут использоваться любые хлорсодержащие средства, как в сухом виде, так и в растворе.

Обработка проводится путем заливки любыми хлорсодержащими дезинфекционными препаратами (хлорная известь, хлорамин, гипохлорит кальция нейтральный (НГК), сульфохлорантин, ДП-2Т, Дез-хлор, ДП Алтай и др.).

Приготовление дезинфекционного раствора проводится в соответствии с методическими рекомендациями по применению дезинфекционного препарата, при этом концентрация растворов должна быть не менее 5%.

**Пример:** для приготовления 5% рабочего раствора хлорамина необходимо взять 500г хлорамина и развести в 10л воды. Залить содержимое выгребной ямы (туалета) из расчета 2 л на 1 кв. м нечистот. То есть, если площадь выгребной ямы составляет 5 кв.м, то на одну выгребную яму требуется 10 л рабочего раствора при растворении в нем 500 г хлорамина.

**При применении сухих порошкообразных хлорсодержащих препаратов** засыпать нечистоты из расчета 200г препарата на 1 кг нечистот. То есть, на 1 (одну) надворную установку использовать примерно 1-2 кг. Также можно обработать 10% раствором хлорной извести или извести белильной термостойкой, 5% раствором НГК или 7% раствором ГКТ. Норма расхода - 500 мл/м2, время воздействия 1 ч.

"МР 3.1/2.1.0251-21. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации для организации ра...

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru/)

Дата сохранения: 02.03.2022

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека,

Главный государственный

санитарный врач Российской Федерации

А.Ю.ПОПОВА

30 июня 2021 г.

**3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ**

**2.1. КОММУНАЛЬНАЯ ГИГИЕНА РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПУНКТОВ ВРЕМЕННОГО РАЗМЕЩЕНИЯ**

**(ПВР) ЭВАКУИРУЕМОГО НАСЕЛЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ПРОДОЛЖАЮЩЕГОСЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 3.1/2.1.0251-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Управлением Роспотребнадзора по Амурской области.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 июня 2021 г.
3. Введены впервые.
4. **Область применения**
	1. Настоящие методические рекомендации предназначены для органов исполнительной власти в субъектах Российской Федерации, специалистов органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, учреждений Министерства здравоохранения Российской Федерации и других организаций независимо от организационно-правовой формы собственности.
	2. В целях оперативного реагирования с учетом складывающейся эпидемиологической обстановки особенности применения отдельных положений настоящих методических рекомендаций могут уточняться Роспотребнадзором информационными письмами.
5. **Общие положения**
	1. При организации работы пунктов временного размещения (далее - ПВР) руководствуются методическими рекомендациями МР 1.1.0093-14 "Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций" (далее - МР 1.1.0093-14).
	2. Кроме общих положений, изложенных в МР 1.1.0093-14, в условиях продолжающегося распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) необходимо проведение следующих мероприятий:

## КонсультантПлюс

**надежная правовая поддержка**

[**www.consultant.ru**](https://www.consultant.ru/)Страница 2 из 5

"МР 3.1/2.1.0251-21. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации для организации ра...

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru/)

Дата сохранения: 02.03.2022

* + 1. При решении вопроса о выборе объекта для ПВР целесообразно, в первую очередь, исходить из принципа возможности соблюдения изоляции и компактного проживания эвакуируемых лиц - для размещения населения предусмотреть гостиницы, санатории, общежития и другие здания.
		2. При размещении прибывающих ограничить, по возможности, количество проживающих в комнатах не более 4-х человек, предпочтительно размещение в одной комнате членов одной семьи. В случае невозможности исполнения данного условия предусмотреть расстояние между кроватями (раскладушками) не менее 1,5 м.
		3. Расселение лиц, по возможности, осуществляется по принципу "вакцинирован против COVID-19" и "не вакцинирован против COVID-19", а также "переболел COVID-19 в течение 6 месяцев".
		4. По возможности оснастить помещения ПВР оборудованием для обеззараживания воздуха, допускающим обработку в присутствии людей (помещения для регистрации прибывающих и "входного фильтра", коридоры, обеденный зал, медицинский кабинет, комнаты для размещения эвакуируемого населения и т.д.), а также приборами для бесконтактного измерения температуры тела.
		5. Подбор персонала и волонтеров, привлекаемых к работе в ПВР, осуществлять преимущественно из числа вакцинированных против COVID-19 или переболевших COVID-19.
1. **Противоэпидемические мероприятия**
	1. Учитывая, что, как правило, ПВР размещаются на базе ранее действующих объектов (средние общеобразовательные учреждения, гостиницы, базы отдыха и т.п.), необходимо до размещения эвакуируемого населения обеспечить проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (для обработки используют средства из группы хлорактивных и кислородактивных соединений).
	2. Обеспечить возможность соблюдения социального дистанцирования в местах общего пользования по прибытию граждан (вестибюль - зона регистрации прибывающих и зона "входного фильтра") и их дальнейшего нахождения (умывальные зоны, столовая) не менее 1,5 метров с помощью сигнальной разметки.
	3. На входе в ПВР и в местах общего пользования предусмотреть наличие дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук.
	4. По прибытии эвакуируемых граждан медицинским работником проводится термометрия бесконтактным способом, осмотр на наличие признаков инфекционных заболеваний ("входной фильтр"). При выявлении лиц с симптомами инфекционного заболевания обеспечивается его незамедлительная изоляция и госпитализация.
	5. В дальнейшем термометрия всем лицам, размещенным на ПВР, в т.ч. персонал, проводится 2 раза в сутки (утро/вечер), с занесением результатов термометрии в журнал.
	6. При проведении "входного фильтра" разъяснять гражданам необходимость немедленного информирования медицинского работника при подозрении инфекционного заболевания, признаков ОРВИ (слабость, повышение температуры, головные боли, резь в глазах и т.д.), с выдачей памяток (разрабатываются на основе настоящих рекомендаций) и отметкой в журнале ознакомления.
	7. Силами и средствами медицинской организации, закрепленной за ПВР, организуется тестирование прибывающих лиц любым доступным методом определения антигена COVID-19 или его генетических маркеров, при поступлении, далее исследования повторяются каждые 48 часов. Для труднодоступных территорий допускается проведение экспресс-тестов определения антигена непосредственно на ПВР, при наличии соответствующих условий (например, на базе медицинского кабинета среднего общеобразовательного учреждения и т.п.). При этом необходимо обеспечить доставку и неснижаемый запас экспресс-тестов определения антигена.
	8. При выявлении лиц с лабораторно подтвержденным диагнозом новая коронавирусная инфекция

## КонсультантПлюс

**надежная правовая поддержка**

[**www.consultant.ru**](https://www.consultant.ru/)Страница 3 из 5

"МР 3.1/2.1.0251-21. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации для организации ра...

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru/)

Дата сохранения: 02.03.2022

(COVID-19) проводится незамедлительная их изоляция и госпитализация в инфекционные стационары, определяется круг контактных, обеспечивается их перевод в обсерватор или изолированное проживание, с организацией питания в комнатах.

* 1. Всем размещенным в ПВР возможно проводить медикаментозную профилактику COVID-19 в соответствии с действующими нормативными и методическими документами.
	2. Обеспечить контроль за соблюдением населением и персоналом ПВР правил личной гигиены:
		+ мытьем рук с мылом, использованием одноразовых салфеток при чихании и кашле;
		+ использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых медицинских масок, респираторов) в помещениях ПВР.
	3. Проведение в помещениях ПВР профилактической дезинфекции выполнять с соблюдением пункта 6.3 СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", а именно:
		+ для текущей дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в присутствии людей;
		+ для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, не реже 4 раз в день с протиранием дверных ручек, поверхностей мебели, подоконников, мытьем пола, санитарного узла и обязательным проветриванием помещений;
		+ воздух в присутствии людей следует обрабатывать с использованием технологий и оборудования на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров);
		+ обеспечить неснижаемый запас дезинфицирующих, моющих, антисептических средств и средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) не менее чем на 5 дней (исходя из расчета максимальной мощности ПВР для прибывающих и персонала).
	4. Вакцинация эвакуируемого населения на ПВР, в т.ч. против новой коронавирусной инфекции (COVID-19), проводится по решению главного Государственного санитарного врача субъекта, с учетом эпидемиологической ситуации и иммунной структуры лиц, находящихся на ПВР.
1. **Организация питания**
	1. Лица, привлекаемые для работы на пищеблок ПВР, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
	2. Все помещения, предназначенные для организации питания на ПВР, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
	3. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
	4. Питание проживающих предпочтительнее осуществлять по комнатам, без посещения столовой.

## КонсультантПлюс

**надежная правовая поддержка**

[**www.consultant.ru**](https://www.consultant.ru/)Страница 4 из 5

"МР 3.1/2.1.0251-21. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.1. Коммунальная гигиена. Рекомендации для организации ра...

Документ предоставлен [КонсультантПлюс](https://www.consultant.ru/)

Дата сохранения: 02.03.2022

* 1. При невозможности исполнения данного положения, в целях минимизации контактов среди проживающих, необходимо разработать график посещения столовой.
	2. Для соблюдения социальной дистанции необходимо нанести разметку на полу обеденного зала (расстояние не менее 1,5 м).
	3. Для питания использовать только одноразовую столовую посуду и столовые приборы, предусмотреть достаточный запас одноразовой столовой посуды и столовых приборов, исходя из расчета максимальной мощности ПВР для прибывающих и персонала.
	4. Из меню, предназначенного, для организации питания лиц, размещенных в ПВР, исключить эпидемиологически опасные продукты (омлеты, многокомпонентные салаты, майонез, колбасные изделия, грибы, квас, продукцию домашнего приготовления и т.д.).
	5. Обеспечить условия для хранения пищевой продукции, в т.ч. достаточное количество холодильного оборудования.
	6. Не допускать на пищеблоке наличия синантропных летающих насекомых (мух), организовать проведение мероприятий по их уничтожению - засетчивание окон, дверных проемов, применение дезинсекционных препаратов в период отсутствия людей и приготовления пищи.
1. **Утилизация медицинских отходов**
	1. Обеспечение персонала и проживающих запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок осуществляется исходя из смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией.
	2. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлаженных масок не допускается.
	3. Осуществляется централизованный сбор использованных средств индивидуальной защиты (одноразовых масок, перчаток и т.д.) с герметичной упаковкой их в 2 полиэтиленовых пакета перед размещением в контейнеры для сбора отходов.
	4. Сбор, использование, обезвреживание, размещение, хранение, транспортировка, учет и утилизация медицинских отходов должны осуществляться с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований главы X СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

## КонсультантПлюс

**надежная правовая поддержка**

[**www.consultant.ru**](https://www.consultant.ru/)Страница 5 из 5

## Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

### 1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

**Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций**

# Методические рекомендации МР 1.1.0093—14

### ББК 51.1(2)

У74

У74 **Условия** организации и функционирования пунктов вре- менного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих из зон чрезвычайных ситуаций: Методи- ческие рекомендации.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014.—16 с.

* + 1. Разработаны Управлением санитарного надзора Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А. А. Горский, А. С. Гуськов); ГБОУ ДПО «Российская меди- цинская академия последипломного образования» Минздрава России (М. С. Орлов).
		2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 3 июля 2014 года.
		3. Введены впервые

**ББК 51.1(2)**

Редактор Н. В. Кожока

Технический редактор Е. В. Ломанова

Подписано в печать 13.11.14

Формат 60х88/16 Печ. л. 1,0

Тираж 200 экз. Заказ 70

Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 127994, Москва, Вадковский пер., д. 18, стр. 5, 7

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован отделом издательского обеспечения

Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора 117105, Москва, Варшавское ш., 19а

Отделение реализации, тел./факс 8(495)952-50-89

**© Роспотребнадзор, 2014**

**© Федеральный центр гигиены и**

**эпидемиологии Роспотребнадзора, 2014**

МР 1.1.0093—14

## Содержание

1. [Общие положения, термины и определения 4](#_bookmark0)
2. [Условия организации и функционирования пунктов временного](#_bookmark1)

[размещения 5](#_bookmark1)

1. [Санитарно-эпидемиологические рекомендации к организации](#_bookmark2)

[общественного питания в полевых условиях 9](#_bookmark2)

1. [Рекомендации к пунктам долговременного размещения 10](#_bookmark3)
2. [Медицинское обслуживание 15](#_bookmark4)

3

### МР 1.1.0093—14

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека, Главный государственный санитарный врач Российской Федерации

А. Ю. Попова

3 июля 2014 г.

1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

**Условия организации и функционирования пунктов временного размещения и пунктов долговременного пребывания людей, прибывающих**

**из зон чрезвычайных ситуаций**

# Методические рекомендации МР 1.1.0093—14

# Общие положения, термины и определения

* 1. Термины и определения.
		1. Чрезвычайная ситуация (далее – ЧС) – обстановка на опреде- ленной территории или акватории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного бед- ствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей природной среде, зна- чительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельно- сти людей.
		2. Пострадавшее население (далее – пострадавшие) – часть населения, оказавшегося в зоне ЧС, пораженная либо понесшая матери- альные убытки в результате возникновения ЧС.
		3. Пункты временного размещения (далее – ПВР) – места вре- менного размещения пострадавших в результате чрезвычайной ситуа- ции, в которых осуществляется первоочередное жизнеобеспечение, в том числе с организацией централизованного 3—4-разового горячего питания.
		4. Пункты долговременного пребывания (ПДП) – места долго- временного проживания пострадавших, организованные в зданиях капи-

4

### МР 1.1.0093—14

тального строительства, в которых питание проживающих организовы- вается самостоятельно.

* 1. Методические рекомендации (далее – МР) применяются при размещении, организации работы и функционирования пунктов времен- ного размещения и долговременного пребывания, используемых для размещения граждан, перемещаемых из зон чрезвычайных ситуаций.

Настоящие МР носят рекомендательный характер.

* 1. Размещение граждан в жилых помещениях и зданиях произво- дится с учетом требований, установленных Жилищным кодексом Рос- сийской Федерации к нормам жилой площади в общежитии на одного человека (статья 105 – не менее 6 квадратных метров на человека).
	2. Здания, предназначенные для временного проживания, должны находиться за пределами территорий промышленных предприятий, са- нитарно-защитных зон, зон санитарной охраны водоисточников.
	3. При размещении семей с детьми рекомендуется предусматри- вать на прилегающей территории места для прогулок и игр детей.
	4. Размещение граждан не допускается в жилых помещениях и зданиях, которые признаны аварийными или ветхими.

# Условия организации и функционирования пунктов временного размещения

* 1. Для размещения ПВР могут использоваться сооружения, убе- жища, общественные здания, быстро развертываемые мобильные ПВР, создаваемые на основе палаток, сборных и контейнерных домов, юрт и т. п., отвечающие требованиям санитарного законодательства.
	2. При организации ПВР в многоэтажных зданиях социальных учреждений (школы, детские сады, дома отдыха и т. д.), имеющих цен- трализованные системы водоснабжения и канализования, к ним предъ- являются требования, как и к пунктам долговременного размещения, изложенные в разделе 4.
	3. К работе в ПВР должны допускаться лица, прошедшие профес- сиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское об- следование в установленном порядке. Работники ПВР должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.
	4. Размещение ПВР.
		1. Размещение ПВР не допускается на территориях, эндемичных по антропозоонозным инфекциям, на скотомогильниках, на рекультиви- рованных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного

5

### МР 1.1.0093—14

загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов, а также в зонах санитарной охраны водоисточников. Для расположения ПВР должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая талыми, дождевы- ми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории пункта целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

* + 1. ПВР рекомендуется располагать вблизи источника питьевого водоснабжения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода про- мышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).
		2. На территории непередвижного ПВР предусматриваются зо- ны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания (далее – пищеблок); санитарно-бытовая; административно-хозяйственная.
		3. На территории ПВР должны проводиться: уборка территории от мусора, очистка от колючих кустарников и растительности с ядови- тыми плодами, а также, при необходимости, аккарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами, а также предусматри- ваться место для сбора и хранения мусора в контейнерах с закрываю- щимися крышками или иных емкостях, недоступных для грызунов и иных животных, которые рекомендуется размещать на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и пищеблока.
	1. Водоснабжение.
		1. ПВР должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде.

В качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населен- ных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважи- ны, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом, или питьевая вода про- мышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная). Подаваемая вода должна соответствовать санитарно-эпидемиологичес- ким требованиям.

* + 1. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой во- ды проводится препаратами, разрешенными к применению в установ- ленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.
		2. Для питья должна использоваться охлажденная кипяченая вода (кипячение в течение 5—10 мин от момента закипания) и бутили- рованная. Количество воды для питья рекомендуется определять из рас- чета не менее 2 л на 1 человека в сутки.

6

### МР 1.1.0093—14

* + 1. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют воду, отве- чающую требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде.
	1. Организация жилой зоны в ПВР палаточного типа.
		1. В жилой зоне ПВР размещаются жилые палатки, место для стирки, сушки одежды и обуви.
		2. Палатки размещают на сухом, ровном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. При размещении палаток непосредственно на земле, плохо впитывающей влагу (глини- стые почвы), рекомендуется оборудовать отвод для дождевых вод с уклоном от палатки.
		3. Тип палаток выбирается в зависимости от природно-климати- ческих особенностей местности и назначения (специализации) палаточ- ного лагеря. Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (или устанавливаться под тентом), ветроустойчивыми, в местах обитания кровососущих насекомых иметь защиту от них (защитная сетка на двери и окнах). Могут использоваться кемпинговые и армейские палатки.

Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход. Под тен- том палатки должно предусматриваться место для хранения обуви. Па- латки в непередвижном лагере можно устанавливать на деревянный настил, приподнятый над землей на 5—15 см. Дно палатки (кроме стоя- щих на деревянном настиле) должно быть из водонепроницаемой ткани.

* + 1. Каждый проживающий в палаточном лагере должен иметь индивидуальное спальное место.
		2. Допускается использование многоместных армейских пала- ток площадью пола не менее 3 м2 на одного проживающего. В таких палатках рекомендуется устанавливать кровати или раскладушки. Каж- дое спальное место комплектуется матрацем, одеялом и подушкой. За- пас постельного белья формируется с учетом обеспечения смены ком- плекта не менее 1 раза в 7 дней.
		3. Грязное белье из палаток складывают в специальные мешки (матерчатые или клеенчатые) для последующей стирки. Мешки с гряз- ным бельем не должны находиться в жилых палатках.
	1. Организация административно-хозяйственной зоны, пищеблока.
		1. Административно-хозяйственная зона предусматривает: па- латки (строения) администрации лагеря, зону для приготовления и при- ема пищи, хранения продуктов, склад (палатка) снаряжения и инвентаря, медицинский пункт.
		2. Устройство пищеблока определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием стационарной или по- левой (в том числе передвижной) кухни.

7

### МР 1.1.0093—14

* + 1. На территории пищеблока размещают кухню для приготов- ления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столо- вую для приема пищи, кладовую (продовольственная палатка, погреб) для хранения запасов пищевых продуктов, которая должна располагать- ся рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,35 м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2 м. Обеспечивается хранение продуктов в емко- стях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, насекомых, грызунов и животных.

Хранение скоропортящихся, молочных продуктов, детского пита- ния должно быть организовано в охлаждаемых условиях. Для организа- ции такого хранения рекомендуется оборудовать холодильники доста- точной вместимости.

* + 1. Кухня может располагаться в стационарном строении или от- дельной палатке с естественной вентиляцией (окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой). Кухня и столовая могут быть объединены.

Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала, занятого приготовлением пищи.

* + 1. Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.
		2. При приеме пищи используются столы, скамейки (стулья), установленные под навесом (тентом) или в специальной палатке.
		3. Электрогенераторы и другие энергогенерирующие устрой- ства при их наличии в палаточном лагере должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны.
	1. Организация санитарно-бытовой зоны.
		1. Санитарно-бытовая зона включает в себя умывальники, места для мытья ног, для стирки белья, для сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Рекомендуется оборудовать душевые.
		2. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утрамбованной площадке из расчета 1 умывальник на 8—10 человек.
		3. Помывка проживающих в ПВР проводится не реже 1 раза в 7 дней. Для помывки может использоваться баня ближайшего населенно- го пункта или душевые установки с подогревом воды.
		4. Туалеты в ПВР палаточного типа располагаются на расстоя- нии не менее 25 м от жилой зоны и пищеблока, из расчета одно место (размером не более 0,2 м  0,3 м) на 20 человек раздельно для мужчин и женщин. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса) и стен. Возле туалетов оборудуются рукомойники.

8

### МР 1.1.0093—14

* + 1. Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и водонепроницаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния грунтовых вод, но не менее 1 м. Не допускается заполнение выгреба более 2/3 объема.

Чистка выгребов и вывоз жидких отходов должны быть организо- ваны по утвержденному графику.

В палаточных лагерях могут использоваться биотуалеты.

* + 1. Дорожки к туалетам должны быть ровными, без впадин и ям. Рекомендуется организовать освещение данных дорожек и туалетов.
		2. Место для личной гигиены женщин оборудуется в душевой кабине, женском туалете или отдельной палатке. Оно обеспечивается подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкостями для теплой воды.

# Санитарно-эпидемиологические рекомендации

**к организации общественного питания в полевых условиях**

* 1. К пунктам общественного питания, размещенным во времен- ных полевых условиях, относятся полевые столовые, вагоны-кухни, ав- топрицепы, фургоны, походные кухни.
	2. Пункты питания во временных полевых условиях размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хра- нения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросбор- ников, выгребных ям, туалетов – 25 м; проезжих дорог – 50 м.
	3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или нецентрализованными источниками питьевого водоснабжения.

Качество питьевой воды, используемой пунктами питания, должно отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого и нецентрализованного водоснабжения, а ее количество должно соответ- ствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюде- ния правил личной гигиены.

При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовле- творении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеничес- ким требованиям действующего санитарно-эпидемиологического зако- нодательства.

* 1. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям к каче- ству питьевой воды, расфасованной в емкости.

9

### МР 1.1.0093—14

* 1. При отсутствии источников водоснабжения в полевых услови- ях и наличии в пунктах питания только привозной питьевой воды для обслуживания пострадавших в ПВР должна использоваться одноразовая посуда и приборы, разрешенные для контакта с горячими и холодными пищевыми продуктами (блюдами).
	2. При размещении пунктов питания в неканализованных услови- ях предусматривается устройство местной канализации для раздельного поступления стоков от пункта питания и бытовых сточных вод. Обез- вреживание, вывоз и спуск стоков должны соответствовать требованиям санитарного законодательства. Сброс в открытые водоемы сточных вод от пунктов питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к охране поверхностных вод.
	3. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и разда- ча блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание поме- щений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицин- ских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпиде- миологические требования к организациям общественного питания, из- готовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продо- вольственного сырья».
	4. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой в полевых условиях, осу- ществляется в установленном порядке.

# Рекомендации к пунктам долговременного размещения

* 1. Гигиенические рекомендации к выбору жилых комнат и поме- щений общего пользования.
		1. При выборе помещений и зданий, используемых для разме- щения граждан, необходимо предусматривать их обеспечение инженер- ными сетями (электроосвещение, хозяйственно-питьевое и горячее во- доснабжение, отопление, вентиляция и канализование, а в газифициро- ванных районах – газоснабжение).
		2. Размещение мест проживания в подвальных этажах и поме- щениях без естественного освещения не допускается.
		3. Помещения общественного назначения, встроенные в здания, должны иметь входы, изолированные от жилой части здания.
		4. Не допускается размещение в смежных жилых помещениях промышленных производств и организаций.
		5. Внутренняя планировка должна обеспечивать необходимые условия проживания и предусматривать возможность изоляции и/или

10

### МР 1.1.0093—14

ограничения отдельных групп жилых и вспомогательных помещений (жилых блоков).

* + 1. Кроме многоместных жилых помещений должны иметься ком- наты для посемейного заселения, а также комнаты для семей с детьми.
		2. Жилые комнаты должны быть непроходными, с выходом в коридор непосредственно или через вспомогательные комнаты.
	1. Оборудование и оснащение помещений.
		1. Жилые комнаты должны быть оснащены твердым и мягким инвентарем, постельными принадлежностями.
		2. Количество кроватей, тумбочек, стульев в каждой комнате должно соответствовать числу проживающих. В каждой жилой комнате должно быть не меньше одного стола.
		3. При наличии кухонь они должны быть оборудованы плитка- ми или другим оборудованием для приготовления и разогрева пищи, мойками, столами-шкафами, шкафами для посуды и сухих продуктов, табуретками и закрывающимися контейнерами для пищевых отходов.
		4. В каждой жилой секции должен быть установлен бытовой холодильник для хранения скоропортящихся продуктов и детского пи- тания.
		5. Туалеты и умывальные комнаты должны быть оборудованы санитарно-техническими приборами, вешалками-крючками, зеркалами, урнами для мусора. В душевых и умывальных должны иметься полочки для мыла и туалетных принадлежностей.
		6. В секциях для проживания семей с детьми должен иметься инвентарь для ухода за маленькими детьми (горшки, ванночки, пеле- нальные столы, детские коляски и проч.), предоставляемый проживаю- щим семьям при необходимости.
	2. Водоснабжение и канализование зданий и помещений.
		1. В зданиях, имеющих 3 и более этажей, должно быть оборудо- вано хозяйственно-питьевое и горячее водоснабжение, а также канали- зация и водостоки.
		2. В случае отсутствия централизованных инженерных сетей допускается предусматривать размещение людей в 1- и 2-этажных жи- лых зданиях с уборными, организованными на улице.
		3. Качество водопроводной воды в централизованных системах водоснабжения должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
		4. Децентрализованное водоснабжение при размещении в 1- и 2-этажных зданиях осуществляется из оборудованных в непосредствен- ной близости мест водоразбора (водоразборные колонки, колодцы, обо- рудованные скважины).

11

### МР 1.1.0093—14

* + 1. Качество воды в децентрализованных источниках водоснаб- жения должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству воды децентрализованных источников водоснабжения.
		2. В зданиях и помещениях без централизованного водоснабже- ния должны быть предусмотрены условия для использования воды из децентрализованных источников (умывальники, системы сбора и удале- ния сточной воды).
		3. Проживающие должны быть обеспечены кипятком в течение дня и кипяченой питьевой водой – круглые сутки.
		4. Вспомогательные и санитарно-бытовые помещения в здани- ях, в частности, уборные, умывальные, душевые должны быть оборудо- ваны на каждом этаже, где расположены жилые комнаты, не имеющие соответствующего санитарно-технического оборудования. Из общего количества мест в таких комнатах должны быть предусмотрены:
			- уборные мужские – 1 унитаз и 1 писсуар на 18 мужчин;
			- уборные женские – 1 унитаз на 12 женщин;
			- умывальные мужские – 1 умывальник на 25 мужчин;
			- умывальные женские – 1 умывальник на 12 женщин;
			- душевые – 1 душевая кабина на 20 человек.
		5. В здании должны быть предусмотрены постирочные комнаты с приспособлениями для стирки, сушки и глажения белья.
		6. В зданиях более 5 этажей должны быть предусмотрены пра- чечные самообслуживания, сблокированные с помещениями для сушки и глажения белья и одежды.
		7. Надворные туалеты и помойные ямы для слива жидких нечистот должны быть расположены на расстоянии не менее 20 м от зданий временного проживания.
	1. Удаление бытовых отходов и мусора, уборка помещений.
		1. При наличии мусоропровода в жилом здании он должен со- держаться в исправном состоянии, быть оборудован устройствами, обес- печивающими возможность его очистки, дезинфекции и дезинсекции.
		2. Мусороприемная камера должна быть оборудована простей- шими устройствами по механизации мусороудаления.
		3. На земельном участке, прилегающем к зданию, должно быть предусмотрено место для установки мусоросборников (контейнерная площадка). Тип и количество мусоросборников устанавливаются в зави- симости от способа удаления бытовых отходов. При наличии в здании мусорокамеры, обеспечивающей установку в ней необходимого количе- ства мусоросборников, специальная площадка для мусоросборников не оборудуется.

12

### МР 1.1.0093—14

* + 1. Контейнеры и другие емкости, предназначенные для сбора бытовых отходов и мусора, должны вывозиться или опорожняться по мере наполнения.
		2. Для установки контейнеров должна быть оборудована специ- альная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, ограничен- ная бордюром и зелеными насаждениями (кустарниками) по периметру и имеющая подъездной путь для автотранспорта.

Размер площадок должен быть рассчитан на установку необходи- мого числа контейнеров, но не более 5.

* + 1. В общественных помещениях должны быть установлены ур- ны для мусора и бытовых отходов, на кухнях – плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые должны освобождаться ежедневно по мере наполнения.
		2. Уборка мест общего пользования и других помещений, за ис- ключением жилых комнат, должна проводиться обслуживающим персо- налом (уборщицами) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
		3. Уборка жилых помещений входит в обязанность проживающих.
	1. Рекомендации к отоплению, вентиляции, микроклимату и воз- душной среде помещений.
		1. Системы отопления и вентиляции должны обеспечивать до- пустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений. Пара- метры микроклимата в помещениях должны соответствовать требовани- ям санитарных правил для жилых зданий и помещений.
		2. В качестве нагревательных приборов могут применяться ра- диаторы, конвекторы, навесные панели и другие приборы в зависимости от принятой системы отопления. Предпочтительно применение радиа- торов с гладкой поверхностью, допускающей легкую очистку, в том числе с применением дезинфекционных средств.
		3. Для естественной вентиляции помещений окна должны иметь форточки, фрамуги или специальные створки рам. Фрамуги должны быть снабжены приспособлениями для управления ими из помещения.
		4. Устройство вентиляционной системы должно исключать по- ступление воздуха из одного помещения (блока комнат) в другое.
		5. Концентрация химических веществ в воздухе при выборе по- мещений и зданий для размещения людей не должна превышать средне- суточные предельно допустимые концентрации (далее – ПДК) загряз- няющих веществ, установленные для атмосферного воздуха населенных мест, а при отсутствии среднесуточных ПДК не превышать максималь- ные разовые ПДК или ориентировочные безопасные уровни воздействия (далее – ОБУВ).

13

### МР 1.1.0093—14

* 1. Освещение и уровни физических факторов в помещениях и зданиях.
		1. Жилые комнаты и кухни жилых домов должны иметь есте- ственное освещение через светопроемы в наружных ограждающих кон- струкциях здания.
		2. Все помещения жилых зданий должны быть обеспечены об- щим и/или местным искусственным освещением.
		3. Допустимые уровни шума, вибрации, ультра- и инфразвука, неионизирующего и ионизирующего излучения должны соответствовать гигиеническим требованиям, изложенным в соответствующих санитар- ных правилах.
	2. Организация питания проживающих в ПДП и стационарных ПВР.
		1. Питание лиц, перемещаемых из пунктов временного прожи- вания или эвакуируемых из зоны чрезвычайных ситуаций, может осу- ществляться ими самостоятельно либо с привлечением организаций об- щественного питания.
		2. В соответствии со статьей 17 Федерального закона от 30 мар- та 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учиты- ваться физиологические нормы питания человека.

Согласно статье 15 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необ- ходимых веществах и энергии, а пищевая ценность продуктов детского питания соответствовать функциональному состоянию организма ре- бенка с учетом его возраста.

* + 1. При организации услуг общественного питания необходимо руководствоваться требованиями действующих санитарно-эпидемиоло- гических правил к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079— 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обще- ственного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
		2. При организации кухни, они должны быть оборудованы газо- выми или электрическими плитами, бытовыми холодильниками из рас- чета 1 единица на 4 семьи, а также мойками, столами, шкафами.
		3. При проживании не только взрослых лиц, но и семей с деть- ми, должна быть обеспечена возможность организации питания детей, в том числе до 1 года.
		4. При организации услуг общественного питания различных групп населения, перемещаемого из пунктов временного проживания

14

### МР 1.1.0093—14

или эвакуируемых из зоны чрезвычайных ситуаций, должны соблюдать- ся физиологические нормы питания человека.

При контроле указанных требований по организации питания необ- ходимо ориентироваться:

* + - * на СанПиН 2.4.5.2409—08 «Санитарно-эпидемиологические тре- бования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
			* на СанПиН 2.4.1.3049—13 «Санитарно-эпидемиологические тре- бования к устройству, содержанию и организации режима работы до- школьных образовательных организаций»;
			* на СанПиН 2.4.4.1204—03 «Санитарно-эпидемиологические тре- бования к устройству, содержанию и организации режима работы заго- родных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»;
			* на Рекомендации по рациональным нормам потребления пище- вых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового пи- тания, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 2 авгу- ста 2010 г. № 593н;
			* на МР 2.3.1.2432—08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения», утвер- жденные Роспотребнадзором 18 декабря 2008 г.
		1. Питание должно быть организовано в соответствии с плано- вым меню, утвержденным руководителем организации общественного питания, рассчитанным не менее чем на 2 недели, содержащим инфор- мацию о пищевых веществах и энергетической ценности суточного ра- циона питания.

В дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности рациона.

* + 1. Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступив- шие по гуманитарной помощи, должны сопровождаться документами, подтверждающими их соответствие требованиям безопасности.

# Медицинское обслуживание

* 1. Для организации и функционирования медицинского пункта ПВР из числа близлежащих медицинских организаций привлекаются врач и средний медперсонал (2—3 человека).
	2. При наличии медицинского пункта в составе ПВР, его разме- щают в помещении или отдельной палатке площадью не менее 4 м2. Для изоляции заболевших пострадавших используются отдельные помеще- ния или палатки на 2—3 места, проживание в которых здоровых людей и персонала не допускается.

15

### МР 1.1.0093—14

* 1. Во всех случаях возникновения инфекционных заболеваний, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые со- здают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболе- ваний и массовых отравлений, начальник пункта или иное ответствен- ное лицо обязаны принять меры для устранения их причин и незамедли- тельно информировать орган, уполномоченный осуществлять федераль- ный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для при- нятия необходимых мер.
	2. Медицинский персонал ПВР должен осуществлять:
* ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил;
* контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом;
* своевременную изоляцию инфекционных больных;
* немедленное сообщение в территориальные медицинские органи- зации и управления Роспотребнадзора о случаях инфекционных заболе- ваний;
* контроль за организацией питания (за качеством поступающей продукции, за условиями ее хранения, за соблюдением сроков реализа- ции, технологии приготовления и качеством готовой пищи; за санитар- ным состоянием и содержанием пищеблока; за качеством мытья посуды);
* контроль за выполнением суточных норм и режима питания, от- бором суточной пробы, за организацией питьевого режима;
* ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыха- тельных путей, опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной си- стемы;
* организацию и проведение санитарно-противоэпидемических ме- роприятий.
	1. Первая помощь и медицинская помощь осуществляется в соот- ветствии с законодательством Российской Федерации.

Для оказания первой помощи используется аптечка, комплектация которой утверждена приказом Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изде- лиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».