



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ
КОМПЛЕКСАХ, МОТЕЛЯХ, КЕМПИНГАХ, ТУРИСТИЧЕСКИХ
БАЗАХ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ МЕСТАХ РАЗМЕЩЕНИЯ**

СанПиН № 0282-09

Издание официальное

Ташкент-2009



САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

"УТВЕРЖДАЮ"

Главный Государственный
санитарный врач РУз,

_____ Б.И.НИЯЗМАТОВ

" 31 " декабря 2009г.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ, МОТЕЛЯХ, КЕМПИНГАХ, ТУРИСТИЧЕСКИХ БАЗАХ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ МЕСТАХ РАЗМЕЩЕНИЯ

СанПиН № 0282-09

Издание официальное

Несоблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов преследуется по закону.

Настоящие санитарные правила устанавливаются в целях охраны здоровья и обеспечения безопасности жизни проживающих в гостиницах, мотелях, кемпингах и туристских базах на территории Республики Узбекистан.

Ташкент-2009

Составители:

Шарипова Н.В.- начальник санитарного отдела ГУСЭН Минздрава РУз;

Мухамедов К.К. - ведущий специалист санитарного отдела ГУСЭН Минздрава РУз;

Рахимов Б.Б. - ведущий специалист санитарного отдела ГУСЭН Минздрава РУз;

Миршина О.П. - зав. отд. коммунальной гигиены Рес.ЦГСЭН МЗ РУз, к.м.н.

Сотволдиев А.М. - зав. отделом координации хоз.расчетных деятельности и контроля выдачи гигиенических сертификатов Республиканского ЦГСЭН

Жумабаева Р. - санитарный врач отд. коммунальной гигиены Рес.ЦГСЭН МЗ РУз,

Рецензенты:

Саидалиев С.С., - Начальник Главного управления санэпиднадзора Минздрава РУз, к.м.н.;

Худайбергенов А.С. - Главный специалист Минздрава РУз по гигиене питания, д.м.н., проф..

Согласованы:

Национальная компания «Узбектуризм», орган сертификации туристических и гостиничных услуг «TUR SERVICE STANDART».

Вводятся впервые.

Утверждён на заседании Комитета по гигиенической регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Министерстве здравоохранения Республики Узбекистан за № 7 от 12.11. 2009г.

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № 6-15/13-10023/6 от 12.12.2009г.

Выписка
из Закона Республики Узбекистан
«О Государственном санитарном надзоре»

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - санитарные акты, устанавливающие критерии безопасности или безвредности для человека факторов среды жизнедеятельности.

Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения являются возмещение предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их форм собственности, отдельными лицами ущерба, причиняемого здоровью населения и окружающей среде в результате несоблюдения санитарных норм, гигиенических нормативов и не проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий (статья 2).

Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица обязаны соблюдать утвержденные в установленном порядке санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия (статья 7).

Руководители предприятий, учреждений, организаций, объединений, независимо от их форм собственности, и отдельные лица при проектировании, строительстве, реконструкции объектов, техническом перевооружении предприятий и вводе их в эксплуатацию обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы (статья 9).

Должностные лица, допустившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности (статья 29).

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Выписка из Закона Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре»	4
2.	Использованная литература	6
3.	Основные положения	7
4.	Общие требования	8
5.	Требования к участку	10
6.	Требования к зданию	10
7.	Освещение, инсоляция, солнцезащита, проветривание помещений.	11
8.	Требования к содержанию номеров	12
9.	Требования к организации питания туристов	21
10.	Требования, предъявляемые к парикмахерским, салонам красоты	27
11.	Основные требования, предъявляемые к спортивно-оздоровительным комплексам	29
12.	Сауны	32
13.	Прачечные гостиниц	33
14.	Методы контроля	36

При разработке данного СанПиНа были использованы:

ШНК 2.07.01-03 «Градостроительство. Планирование развития застройки территорий городских и сельских населенных пунктов»

КМК 2.08.02-96 «Общественные здания и сооружения»

ШНК 2.08.01-05 «Жилые здания»

КМК 2.01.05-98 «Естественное и искусственное освещение»

КМК 2.04.01-97 «Внутренний водопровод и канализация зданий»

СанПиН 0083-98 «Санитарные правила предприятий общественного питания»

СанПиН 0146-04 «Санитарные правила и нормы проектирования жилых домов в климатических условиях Узбекистан»

СанПиН 0154-04 «Санитарные правила и нормы устройства, оборудования и эксплуатации бань»

СанПиН 0197-06 «Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию»

СанПиН 0221-07 «Санитарные нормы и правила по проектированию, устройству и эксплуатации плавательных бассейнов»

О'zDST 950-2000 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

Действующие директивные документы по туристско-экскурсионному обслуживанию.

1. Основные положения

1.1. Настоящие санитарные нормы и правила устанавливают задачи и комплекс требований к нормативным документам и мерам, определяющих основные санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в сфере туристско-экскурсионного и гостиничного обслуживания.

1.2. Деятельность предприятий, организаций и частных предпринимателей (далее – туристских предприятий и гостиниц), направленная на удовлетворение потребностей населения Республики и иностранных граждан в гостиничных, туристских и экскурсионных услугах должна обеспечивать безопасность жизни и здоровья туристов и экскурсантов (далее - туристов).

1.3. Настоящие санитарные правила и нормативы распространяются на все проектируемые, строящиеся, реконструируемые и существующие туристские предприятия и предприятия, взаимодействующие с ними, в Республике Узбекистан.

1.4. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителя туристского предприятия.

1.5. Туристское предприятие является учреждением, в задачу, которого входит выполнение или оказание услуг, обеспечивающих удовлетворение духовных, эстетических, информационных потребностей туристов, развитие познавательных интересов, сохранение и укрепление их здоровья.

Туристские услуги в соответствии с их спецификой работы подразделяются на следующие типы:

- **Экскурсия** – туристская услуга, обеспечивающая удовлетворение духовных, эстетических, информационных потребностей;

- **Поход** – туристская услуга, обеспечивающая удовлетворение оздоровительных и познавательных потребностей туристов при активных способах передвижения по маршруту;

- **Путешествие** – комплексная туристская услуга, обеспечивающая удовлетворение оздоровительных, познавательных потребностей туристов при определенных условиях их жизнеобеспечения;

Туристские предприятия по организационной форме, уровня их коммунального благоустройства, наличия служб обслуживания, комфортабельности и их вместимости подразделяются на:

- **Гостиница** – предприятие, предназначенное для временного проживания;

- **Мотель (автокемпинг)** – гостиница, расположенная вблизи автомобильной дороги.

2. Общие требования.

2.1 Требования к гостиницам любой категории.

2.1.1 Гостиница любой категории должна иметь удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками, благоустроенную и освещенную территорию, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки и маневрирования автотранспорта (в т.ч. автобусов), вывеску с названием предприятия и указанием его категории, при наличии отдельного входа в ресторан – вывеску с его названием.

Гостиница, занимающая часть здания, должна иметь отдельный вход.

Вход для гостей должен быть отдельным от служебного и иметь козырек для защиты от атмосферных осадков на пути от автомобиля.

В зависимости от класса комфортности гостиницы вход для гостей должен быть оборудован воздушно-тепловой завесой.

2.1.2 Архитектурно-планировочные и строительные элементы гостиницы и используемое техническое оборудование должны соответствовать строительным нормам и правилам, а так же обеспечивать соблюдение основных гигиенических требований.

2.1.3 Гостиница должна располагаться в наиболее благоприятной в экологическом отношении местности.

2.1.4 При проживании в гостинице должны быть обеспечены безопасность жизни, здоровья гостей и сохранность их имущества.

В здании должны быть аварийные выходы, лестницы, хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию гостей, как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

2.1.5 Гостиница должна быть оборудована системами противопожарной защиты, оповещения и средствами защиты от пожара, предусмотренными Правилами пожарной безопасности для жилых домов, гостиниц.

2.1.6 При проектировании новых и реконструкции старых гостиниц (мотелей) необходимо предусматривать условия для приема и обслуживания инвалидов, использующих кресла на колесах, в соответствии с требованиями строительных норм.

2.2 Этажность гостиниц следует принимать:

- гостиницы всех категорий – по заданию на проектирование;
- тур. базы для взрослых - по заданию на проектирование;
- базы отдыха и кемпинги – 1-2 этажные.

2.3 В составе учреждений оздоровительного назначения, отдыха и туризма в соответствии с требованиями КМК «Общественные здания и сооружения», в зависимости от вида и назначения должны предусматриваться следующие основные группы помещений:

- для приёма и оформления (регистрации) отдыхающих;
- проживания;
- питания;
- культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения;
- бытового обслуживания;
- медицинского обслуживания;

- административно-хозяйственных и технических служб.

2.4 Помещения для проживания следует проектировать с учётом разрядности (в зависимости от количества мест в комнате, площади на 1 место, наличия соответствующего санитарно-технического оборудования).

При этом, минимальная площадь на одного проживающего должна быть не менее 9 м^2 , площадь одноместного номера – не менее 12 м^2 .

2.5 Физкультурно-оздоровительные сооружения должны проектироваться во всех типах оздоровительных учреждений, учреждений отдыха и туризма по заданию на проектирование.

Проектирование открытых и крытых спортивных сооружений, бассейнов, саун, а также соответствующих вспомогательных и технических помещений следует осуществлять по действующим нормам.

2.6 Состав и площади административных, бытовых и хозяйственных помещений устанавливаются заданием на проектирование.

Помещения административного назначения принимать с учётом норм проектирования административно-управленческих зданий.

Помещения охранной сигнализации допускается объединять с помещениями дежурного персонала (портье).

Бытовые помещения персонала принимать из расчёта $2,0 \text{ м}^2$ на 1 работающего в дневную смену, но не менее 6 м^2 одно помещение.

В составе служебных и хозяйственных помещений предусматриваются гардеробы, санузлы и душевые для персонала, камеры чистки фильтров пылесосов, кладовые уборочного инвентаря, кубовые, помещения методистов (тренеров), спасательного фонда.

Санузлы для персонала предусматриваются из расчёта: 1 унитаз на 12 женщин и 1 писсуар на 18 мужчин; душевой поддон должен предусматриваться на 15-20 чел. персонала, помещение личной гигиены женщин – 7 на 30 работающих женщин.

Кладовые уборочного инвентаря должны располагаться поэтажно из расчёта $0,5 \text{ м}^2$ на 300 м^2 обслуживаемой площади, но не менее $1,5 \text{ м}^2$ на кладовую.

Камеры чистки фильтров пылесосов принимаются из расчёта $1,5 \text{ м}^2$ на этаж, блок, секцию, корпус; камеры должны иметь соответствующую систему вытяжной вентиляции.

2.7 Допускается централизация административно-управленческих и технических служб в расчёте на группу или комплекс учреждений отдыха.

Мастерские ремонта оборудования, а также гаражи автотранспорта, пункты ремонта автомобилей предусматриваются по заданию на проектирование.

2.8 Состав и площади помещений спортивных сооружений устанавливаются заданиями на проектирование по конкретным условиям.

2.9 Состояние бельёвого хозяйства, наличие оборотного количества и запаса постельного белья должно соответствовать жилому фонду гостиницы и составлять не менее трех смен.

2.10 Гостиница должна быть оснащена мягким и твердым инвентарем, а также инженерно-техническими коммуникациями в зависимости от категории в соответствии с требованиями межгосударственного стандарта ГОСТ 28681.4-95

3. Требования к участку

3.1 Выбор земельных участков для строительства гостиниц, проекты зданий, привязка проектов (в т.ч. реконструкции и перепрофилирования) допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам и нормам.

3.2 При проектировании гостиниц должны учитываться особенности природно-климатических и градостроительных условий и, соответственно, предусматриваться объемно-планировочные, конструкторские и инженерные меры защиты от неблагоприятных природно-климатических и техногенных воздействий.

3.3 Необходимо учитывать благоприятные природно-климатические условия, позволяющие широко использовать открытые и полукрытые связи между блоками и группами помещений, летние помещения и открытые сооружения, приёмы раскрытия основных помещений во внешнюю среду для улучшения микроклимата.

Применение открытых (или полукрытых) связей между блоками и группами помещений, летних помещений и открытых площадок (террас) должно устанавливаться заданием на проектирование.

3.4 При размещении зданий гостиниц должны соблюдаться санитарные разрывы от жилых и общественных зданий не менее 2,5 высот противостоящего наиболее высокого здания со стороны окон основных жилых помещений.

3.5 Прилегающая территория должна быть благоустроена, озеленена, освещена. Подбор зелёных видов насаждений должен обеспечивать наличие зелени в течение всего года.

У центрального входа в гостиницу должен быть предусмотрен отвод ливневых вод.

3.6 Мусоросборники – ёмкости с крышками, ставят на расстоянии 15 - 20м от здания на огороженной площадке с цементным или асфальтовым покрытием и высотой ограждения – 1,5м. При этом размер площадки должен превышать площадь мусоросборников на 1,5м со всех сторон. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники очищают и обрабатывают с помощью дезинфицирующих средств.

4. Требования к зданию

4.1. В гостинице должны соблюдаться санитарно-гигиенические нормы и правила, установленные органами санитарно-эпидемиологического надзора в части чистоты помещений, состояния санитарно-технического оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов.

4.2 Всё электрическое, газовое, водопроводное и канализационное оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации гостиниц и их оборудования».

4.3 Гостиница должна быть оснащена инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими:

- горячее и холодное водоснабжение (круглосуточно); в районах с перебоями в водоснабжении необходимо иметь емкость для минимального запаса воды не менее чем на сутки;
- канализацию;
- отопление, поддерживающее температуру не ниже 18,5⁰ С в жилых и общественных помещениях;
- вентиляцию (естественную и принудительную), обеспечивающую нормальную циркуляцию воздуха и исключающую проникновение посторонних запахов в номера и общественные помещения; кондиционирование воздуха;
- радиовещание и телевидение (подводка во все номера);
- телефонную связь;
- освещение в номерах: естественное (не менее одного окна) и искусственное; в коридорах – круглосуточное естественное или искусственное освещение.

4.4 В отделке интерьеров гостиниц применение полимерных материалов допускается с разрешения органов санитарного надзора Республики Узбекистан (по ГОСТ 12.1.044-89).

4.5 В коридорах и холлах допускается использовать ковры из трудногорючих материалов с малой дымообразующей способностью и малоопасных по токсичности, либо с антигорючей пропиткой, о чем должен иметься соответствующий акт.

5. Освещение, инсоляция, солнцезащита, проветривание помещений.

5.1 Естественное и искусственное освещение должно проектироваться в соответствии с КМК 2.01.05 «Естественное и искусственное освещение».

5.1.1 Допускается проектирование и эксплуатация без естественного освещения:

- помещений, размещение которых допустимо в подвальных этажах зданий;
- актов залов, конференц-залов;
- аудиторий и кулуаров;
- помещений массажных, парильных, а так же бань сухого жара;
- помещений для стоянки машин;
- буфетных, помещений персонала и других подобных помещений.

5.1.2 Коридоры, используемые в качестве путей эвакуации и рекреаций, должны иметь естественное освещение.

5.1.3 Искусственное освещение помещений должно проектироваться по действующим нормам с учетом функционального назначения помещений и задач зрительной работы.

5.2 Продолжительность инсоляции должна быть обеспечена не менее 3,0 часов в день на период с 22 марта по 22 октября в 60% жилых помещений гостиниц.

5.2.1 Допускается прерывистость инсоляции, при условии увеличения суммарной продолжительности инсоляции в течение дня не менее, чем на 0,5 часа. В особо сложных градостроительных ситуациях продолжительность инсоляции устанавливается заданием на проектирование.

5.2.2 Ориентация и расчёт продолжительности инсоляции остальных помещений принимаются по санитарным требованиям или ведомственным нормам в каждом конкретном случае, а так же устанавливаются заданием на проектирование.

5.2.3 Защиту от избыточного воздействия инсоляции следует обеспечивать за счёт соответствующей ориентации, применением солнцезащитных устройств (СЗУ), затемнения помещения выступающими частями зданий, а также за счет улучшения микроклимата помещений средствами благоустройства, искусственного охлаждения – кондиционирования воздуха, озеленения, а так же обводнения прилегающей территории.

Солнцезащита одно - и двухэтажных зданий может обеспечиваться преимущественно средствами озеленения.

5.3.1 В помещениях с постоянным пребыванием людей должно предусматриваться сквозное (или угловое) проветривание через фрамуги, форточки и другие отверстия, через коридор или смежное помещение, за исключением помещений, в которых по технологическим требованиям предусматривается кондиционирование воздуха.

5.3.2 Вертикальное проветривание для улучшения (интенсификации) естественной вентиляции помещений целесообразно применять преимущественно для одно- и двухэтажных зданий. При этом к каждой вентиляционной шахте допускается присоединять не более одного помещения.

5.3.3 В районах с высокой запыленностью воздуха и частыми пыльными бурями следует предусматривать специальные мероприятия по пылезащите внутренних пространств.

6. Требования к содержанию номеров

6.1. Подготовка номеров к заселению

Гостиница - учреждение, к которому предъявляются высокие санитарно-гигиенические требования. Горничные и старшие горничные должны быстро и высококачественно убирать места общего пользования, жилые комнаты, туалет, ванную.

Главным критерием оценки работы поэтажного персонала является безукоризненная чистота номеров и гостиницы в целом, опрятность самого персонала при выполнении уборочных работ, правильное и умелое обращение с уборочными материалами и инвентарем.

Не менее важная работа заключается в том, чтобы уметь «маневрировать» временем при выполнении уборочных работ, чтобы как можно меньше эти работы выполнялись в присутствии гостя. Чем меньше гость будет свидетелем рабочей обстановки на этажах, чем меньше обслуживающий персонал будет ему «попадаться на глаза» с уборочным материалом и инвентарем, чем меньше горничные во время работы по уборке помещений будут оставлять «следы» своей работы в коридорах (тряпки, щетки, ведра), тем выше будет культура обслуживания.

6.2 Виды уборочных работ

Уборка всех помещений делится по виду и назначению:

- уборка внутренних помещений и мест общего пользования;
- уборка санитарных узлов общего пользования;
- уборка жилых помещений, номеров и ее последовательность;
- ежедневная текущая уборка;
- промежуточная уборка;
- уборка номеров после выезда проживающих;
- генеральная уборка.

В гостиницах уборкой помещений могут заниматься работники трех категорий: горничные (убирают жилые номера), уборщики, занятые уборкой мест общего пользования - вестибюлей, холлов, коридоров, лестничных клеток; уборщики производственных помещений, мастерских и технических служб.

6.2.1 Уборка внутренних помещений и мест общего пользования.

6.2.1.1 Уборка вестибюля, холла. Вестибюль (холл) гостиницы постоянно занят посетителям, поэтому от администрации при составлении графиков его уборки требуется определенная гибкость.

В дневное время уборщики обязаны следить за тем, чтобы в вестибюле не собирался мусор в напольных и настольных пепельницах и урнах, периодически протирать от пыли мебель, барьер у стойки администратора, следить за чистотой перил и поручней, убирать видимый мусор, чистить пылесосом ковровые покрытия в момент, когда на этой небольшой площади нет гостей.

Основную уборку вестибюля нужно проводить поздно вечером или рано утром. В это же время необходимо промыть полы и провести уборку администраторской, гардероба.

6.2.1.2 Для уборки вестибюля применяют различные средства механизации, для твердых покрытий – специальные поломоечные машины и пылеводососы.

6.2.1.3 Мраморные полы вестибюля моют теплой водой, добавляя в нее различные синтетические моющие средства. При этом необходимо помнить, что при мытье мраморных и гранитных покрытий не рекомендуется пользоваться щелочными растворами, так как щелочь разрушает покрытие пола. Чтобы придать этим полам блеск, желательно обработать их соответствующими эмульсиями и мастиками. Полы в вестибюле после мытья следует протереть от влаги, чтобы они были совершенно сухими.

6.2.1.4 Если в вестибюле полы выложены синтетическими материалами, такими как релин, перхлорвиниловая плитка, линолеум, - их моют, применяя различные составы бытовой химии.

6.2.1.5 Вешалки в гардеробах протирают сухой тряпкой, металлические части чистят мастикой, чтобы придать им блеск.

6.2.1.6 Швейцары должны принимать участие в уборке своего рабочего места. В перерывах, когда нет заезда гостей, в утренние и ночные часы они должны почистить ручки дверей, вывески у входа в гостиницу, протереть дверные стекла. Их обязанность – следить за чистотой подножных щеток, решеток и урн при входе и в тамбурах центрального входа.

Необходимо следить за чистотой и порядком, особенно в дождливые дни и зимой, когда у входа могут образовываться наледи от снега или грязь.

6.2.1.7 Мраморные покрытия стен протирают смоченной в синтетическом растворе ветошью, а во время текущего ремонта их полируют.

Пыль со стен, покрытых эмульсионной или масляной краской, на высоте до 4 м удаляют пылесосом, применяя мягкую насадку с длинным ворсом. Загрязненные поверхности необходимо мыть моющими средствами.

6.2.1.8 Промывка и протирка стекол оконных рам, открывающихся во внутрь помещения, высотой до 3 м, а также подоконников – обязанность горничных или уборщиц.

6.2.1.9 Световые проемы в вестибюлях гостиниц, большие окна моют бригады стеклопротирщиков, имеющие специальные разрешения для работы на больших высотах.

6.2.1.10 Зеркала в вестибюле необходимо протирать сухой мягкой тряпкой 2-3 раза в день. При потускнении зеркал их надо промыть денатурированным или нашатырным спиртом.

6.2.1.11 Постоянно следить за потолочной светильной арматурой и настенными светильниками обязаны электромонтеры или специальные протирщики электроаппаратуры.

6.2.1.12 Желательно, чтобы качество уборки всех бытовых точек и площадей, занимаемых арендаторами, контролировалось работниками гостиницы, которые хорошо знают санитарно-гигиенические требования по содержанию гостиниц.

6.2.2 Уборка мест общего пользования.

6.2.2.1 На этажах в холлах, гостиных и комнатах отдыха, прежде всего надо удалить пыль. Полы с искусственным ковровым покрытием, паркетные полы, мягкую мебель чистят пылесосом. Затем тряпкой протирают плинтусы, подоконники, горшочки с цветами, радиаторные решетки. Ковровые дорожки чистят, а если после этого полы натирают, то дорожки скатывают в рулоны и ставят вертикально. Складывать дорожки не рекомендуется.

6.2.2.2 Периодически нужно вытряхивать пепел из напольных и настольных пепельниц.

6.2.2.3 В коридорах, в поэтажных холлах обязательно нужно протирать номерные знаки на дверях комнат.

6.2.2.4 Бутылки, банки, макулатура и т.п. должны складываться в специально отведенные на этажах помещения.

6.2.3 Уборка комнат горничных.

6.2.3.1 Комнаты горничных предназначены для отдыха и принятия пищи. Комнаты должны быть оборудованы соответствующим образом: иметь отдельный санузел, биде, аптечку, гладильную доску. Они должны быть оборудованы индивидуальными двухстворчатыми шкафами для хранения форменной и спецодежды и хранения «уличной» одежды и личных вещей. Уборочные материалы, моющие средства, соду, ветошь нужную хранить в отдельном шкафу. В индивидуальных шкафах не разрешается хранить бутылки, банки, белье проживающих, сушить тряпки.

6.2.3.2 Комнаты горничных должны быть образцом чистоты и порядка.

6.2.3.3 Убираются комнаты горничных систематически, убирают их работники поэтажного персонала или специально выделенный персонал поочередно.

6.2.4 Уборка санитарных узлов общего пользования.

6.2.4.1 Санитарные узлы убирают как горничные, так и уборщицы.

Все требования к санитарному содержанию санузлов общего пользования, душевых и ваннных комнат определены санитарными нормами. Прежде чем приступить к уборке горничная или уборщица обязаны надеть спец.одежду для уборки этих помещений, капролактамовые или резиновые перчатки.

6.2.4.2 При уборке санузлов начинают с комнаты, где установлены умывальники. Здесь сначала моют зеркала, потом стеклянную туалетную полочку, глазурованные плитки стен каждого умывальника и затем пол.

6.2.4.3 Затем проверяется чистота светильников, электрополотенец, мыльниц для каждого мыла, розеток для бритья.

6.2.4.4 Если имеются комнаты с санитарными кабинками, сначала моют глазурованную плитку, на которой расположены писсуары, потом сами писсуары, а уж в самом конце моют унитазы и пол. После окончания уборки проверяют работу сан.приборов, электросветильников и в случае их поломки делают заявку.

6.2.4.5 Каждый участок умывальника должен быть снабжен кусковым мылом в мыльницах или жидким мылом, которое наливается в специальные дозаторы, встроенные или прикрепленные к стене на кронштейнах.

Здесь обязательно должны находиться индивидуальные салфетки, бумажные полотенца или электрополотенца. Вывешивать тканевые полотенца категорически запрещается.

6.2.4.6 Закончив первую комнату, горничная переходит во вторую, где расположены писсуары и отдельные кабинки. Горячей водой и пастой тщательно промывают и протирают писсуары щеткой, чтобы на стенках не оставался налет и ржавчина, затем снова промыть писсуары горячей, а потом холодной водой с раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим и дезодорирующим средством.

6.2.4.7 Уборку санитарных кабин необходимо начинать с мытья стен, если они покрыты масляной краской, глазурованной плиткой, деревом или пластиком. Их тщательно протирают тряпкой, смоченной в мыльной воде, а затем тряпкой, смоченной в растворе хлорной извести. Завершая уборку, надо протереть стены сухой тряпкой.

6.2.4.8 Очень тщательно следует убирать унитазы. Внутренние стенки протирают пастой, пока не удалятся налеты и загрязнения, потом промывают горячей, затем холодной водой с дез.раствором.

6.2.4.9 Ручки дверей санитарных кабин, поверхность и крышки унитазов, ручки для спуска воды также протирают дез.раствором.

6.2.4.10 Уборку общих санузлов необходимо проводить по нескольку раз в сутки.

В санитарных кабинках всегда должна быть туалетная бумага и ерши для чистки унитазов в специальных напольных подставках, наполненных дезинфицирующими раствором.

В туалетных комнатах должна эффективно работать приточно-вытяжная вентиляция.

6.2.4.11 Если в гостиницах санузел, состоящие из трех комнат, в этом случае прихожую убирают в самом начале уборки, затем протирают зеркало, удаляют пыль с подставки для обуви и моют пол.

6.2.4.12 Особое внимание следует уделять уборке душевых общего пользования. Как правило, в душевых под ноги кладут деревянные решетки, выкрашенные масляной краской. Эти решетки нужно несколько раз в день промывать горячей водой с мылом. Ополаскивать холодной водой и раствором хлорной извести во избежание распространения грибковых заболеваний.

Пол в душевых моют ежедневно. Необходимо следить за тем, чтобы не было засоров железных решеток трапов.

Душевые не должны использоваться для сушки белья и тряпок.

6.2.5 Уход за полами.

6.2.5.1 Паркетные полы требуют тщательного ухода. Уход за такими полами осуществляется полотерами.

Паркетные полы не рекомендуется часто мыть. При частом увлажнении они теряют свет, а клепки принимают сероватый оттенок, грязь вместе с водой глубоко проникает в древесину и пол начинает скрипеть и коробиться.

6.2.5.2 Целесообразно не чаще одного раза в месяц натирать пол жидкой мастикой. Причем необходимо предварительно пройти по нему жесткими стальными или лучше капроновыми щетками, сняв с него загрязнение. При очень сильном загрязнении рекомендуется применять и стальную стружку. Этот старый способ себя оправдывает там, где нет уборочной техники.

6.2.5.3 Подсалку пола рекомендуется делать не реже двух раз в неделю. В связи с тем, что в штате мало полотеров, в малых гостиницах горничные, убирая номера, могут делать легкую «подсалку» паркетных полов, используя для этого бытовые полотерные машины.

6.2.5.4 Горничным после уборки номера рекомендуется протирать паркетный пол суконкой или электрополотером с суконным чехлом для придания блеска.

6.2.5.5 Паркетные полы можно покрывать лаком.

6.2.5.6 Один раз в три месяца полы промывают мыльным раствором; при этом влагу необходимо немедленно убрать, так как под воздействием влаги пленка лака теряет прочность. Царапины затирают нулевой наждачной бумагой, а затем место царапины покрывают лаком. При правильном уходе за такими полами лаковая пленка держится 1,5-2 года.

6.2.5.7 Уход за синтетическими покрытиями производится при помощи пылесосов. Там, где есть возможность, используется центральная система пылеудаления. Жировые чернильные пятна с ковровых покрытий удаляют перхлорэтиленом, который широко используется для чистки одежды.

6.2.6 Мусороудаление.

6.2.6.1 Весь мусор на этажах должен собираться в полиэтиленовые пакеты. Сбор мусора возлагается на горничных.

6.2.6.2 Мусор с этажей выносится через служебный ход (лифт) на площадку временного хранения отходов в контейнера.

6.3 Уборка номеров и ее последовательность.

Санитарное состояние помещений гостиницы и порядок последовательности уборки определяются санитарно-эпидемиологическими требованиями, инструкциями по санитарному содержанию помещений и внутренними стандартами, разработанными для каждой конкретной гостиницы.

От горничной, прежде всего, требуется отличное знание своих обязанностей, высокий профессионализм, умение правильно распределить свой труд.

6.3.1 Прежде чем начинать уборку номеров, необходимо к ней правильно подготовиться. Горничная обязана надеть выстиранную и выглаженную форменную одежду, проверить наличие уборочных материалов и инвентаря. Затем вместе со старшей горничной определяется работа: какие номера необходимо убрать в первую очередь, какие номера забронированы в ожидании заезда гостей, какие номера и когда освобождаются в течение дня и кому из гостей необходимо заменить белье и полотенца. Для горничной очень важно наметить порядок и план работы на день.

6.3.2 Начинать уборку целесообразно с забронированных номеров, так как гости в них могут поселиться в любое время. Если эти номера уже были убраны в вечернее или ночное время, утром надо проверить качество уборки, протереть пыль, проверить работу санузла, наличие мыла, туалетной бумаги и рекламного материала.

6.3.3 Убирая номер, горничная ни в коем случае не должна закрывать его на ключ изнутри!

6.3.4 После уборки вещи проживающего должны лежать на тех местах, где они должны лежать согласно стандартов гостиницы.

6.3.5 Убирать номер, если в нем находится больной, нужно очень осторожно, при этом необходимо быть тактичным и внимательным, стараться не беспокоить заболевшего.

6.3.6 Инфекционного больного необходимо сразу госпитализировать. Дезинфекцию номера проводят работники соответствующих служб. После этого горничная убирает номер. Мягкий инвентарь необходимо вывезти для специальной дезобработки, а при необходимости составить акт и уничтожить.

6.4 Ежедневная текущая уборка.

6.4.1 При уборке номеров необходимо, прежде всего, вытряхнуть пепел из пепельниц, собрать весь мусор и проветрить помещения.

В трехкомнатном номере соблюдается такая последовательность уборки: сначала убирают спальню, затем – гостиную, прихожую и санитарный узел. В такой же последовательности убирают номера всех категорий.

6.4.2 Уборку в номере следует начинать со стола. Если на столе осталась пища, остатки ее надо убрать в холодильник или шкаф, накрыв салфеткой. Если пища подавалась в номер из ресторана, посуду нужно передать официанту, а принадлежащую гостиничному номеру тщательно вымыть, протереть и поставить в шкаф, сервант, или отведенное для неё место, накрыв салфеткой. Если поверхность стола покрыта пластиком - ее надо протереть сначала влажной, а потом сухой ветошью. Если стол полированный, его протирают

мягкой ветошью, если же он покрыт скатертью, ее надо вытряхнуть, а при необходимости – заменить.

6.4.3 Затем горничная приступает к уборке кровати. Здесь существуют различные «ритуалы» уборки, но целесообразно соблюдать такую последовательность: подушку, одеяло, простыню кладут на стул, а перинку переворачивают для того, чтобы она проветрилась. Если есть необходимость сменить простыню, наматрасник – их заменяют. Простыню расстилают так, чтобы один ее край – к внутренней стороне кровати – был подвернут под перинку, а другой – внешний – доходил до царги кровати, закрывая матрац. Затем стелют одеяло, расправляют его в пододеяльнике, особенно углы, и подгибают с двух сторон так, чтобы центр находился посередине. Если белье подлежит замене, то одеяло раскладывается так, чтобы к голове был обращен один и тот же конец.

Подушка взбивается и кладется клапаном к изголовью кровати.

6.4.4 Недопустимо использование в номерах мягкого белья, с ржавчиной, дырочками или пятнами. Белье и постельные принадлежности должны быть безупречно выстираны и отлично выглажены.

При обнаружении дефектов белья его необходимо заменить и сдать в бельевую, но ни в коем случае не смешивать с грязным бельем.

Если белье испорчено по вине проживающего, горничная должна доложить об этом дежурной по этажу или заведующей этажом. Уборку этого номера с заменой белья необходимо проводить в присутствии гостя, выяснив конфликтную ситуацию.

Если требуется ремонт белья, работники бельевой должны его отремонтировать, а испорченное белье с пятнами, ржавчиной, ветхое отложить для предъявления комиссии на предмет его списания и дальнейшего использования.

6.4.5 Смена белья производится горничными или старшими горничными, для чего на этажах рекомендуется иметь не менее 20% запаса белья от общего количества мест на этаже. Если этот порядок соблюдается, горничная имеет возможность сменить белье в любое время суток. Храниться сменное белье должно в специально отведенном месте.

В целях экономии расходования средств нельзя менять белье ранее установленных сроков, но и нельзя удлинять сроки его эксплуатации, так как это приведет к снижению уровня обслуживания.

Нельзя производить смену белья в присутствии гостя или разрешать ему ставить вещи в неубранный номер.

6.4.6 После уборки кровати горничная приступает к уборке письменного стола. На столе ни в коем случае нельзя трогать и рассматривать бумаги и вещи, принадлежащие гостю.

6.4.7 Если поверхность столов покрыта пластиком, его нужно протереть влажной тряпкой. Если стол полированный, его протирают мягкой ветошью. В случае нарушения полировки ее можно восстановить, протерев тампоном из чистой белой материи, смоченной полиролью. Затем, дав поверхности высохнуть (в течении 15-20 мин.), протереть ее до блеска мягкой ветошью. Иногда письменный стол покрыт зеленым сукном, на котором лежит настольное стекло.

Для сохранности поверхности сукна от моли ее чистят пылесосом. Настольное стекло должно быть всегда чистым и прозрачным, его надо чистить постоянно, специально предназначенными для этой цели средствами.

6.4.8 Затем влажной тряпкой протереть телефонный аппарат, абажур, настольную лампу; сухой – книги, журналы, телевизор. Ящики письменного стола тоже необходимо просмотреть - в случае обнаружения дефектов (плохо закрываются или есть поломки) сделать заявку на вызов столяра.

6.4.9 Затем горничная приступает к чистке ковров, ковровых дорожек, прикроватных ковриков, штор, драпировок, мягкой мебели, а также к удалению пыли со стен и пола пылесосом. При этом применяют специальные насадки: для мебели – щетку с ворсом, для стыков мебели – щелевую насадку без щетки; для драпировок – щетку с длинным мягким ворсом (этой же щеткой удаляется пыль со стен и потолков); пол обрабатывается большой щеткой с коротки жестким ворсом.

Работая пылесосом, горничная должна соблюдать правила безопасности. Не рекомендуется убирать под кроватью металлической трубой со щеткой, так как она может повредить царги деревянной кровати. Лучше всего отодвинуть кровать от стены и затем произвести уборку.

Если ковры сильно загрязнены, их моют капроновыми щетками раствором мыльного порошка в теплой воде. Заниматься этим следует на улице или в специально отведенных для этого местах. Когда ковер подсохнет, его нужно пропылесосить, чтобы приподнять ворс.

Работая пылесосом, необходимо следить, чтобы в него случайно не попали посторонние предметы.

6.4.10 После работы пылесосом горничная должна протереть от пыли плинтусы, подоконники и радиаторы. Пыль между секциями радиаторов извлекают специальной узкой щеткой. Затем сухой тряпкой протирают перекладки и ножки столов и стульев, а также полированные поверхности мебели.

6.4.11 В номере всегда на определенном месте должны лежать щетки для одежды и обуви, ключ для открывания бутылок.

6.4.12 Перед началом уборки в номере, а ее рекомендуется проводить по часовой стрелке или против ее (чтобы ничего не было пропущено), надо тщательно проверить исправность технических устройств, розеток, выключателей, вилок, электросветильников, телефона, телевизора.

Горничная обязана следить за работой холодильников, радиоточек и радиоаппаратуры. При обнаружении неисправности она должна сообщить об этом старшей горничной или дежурному электрику.

6.4.13 При уборке номеров типа общежитий горничная должна следить, не хранят ли гости в номерах чемоданы, так как Правилами это запрещается. Вещи должны храниться только в камере хранения.

6.4.14 Уборка санитарных узлов индивидуального пользования.

После уборки жилых комнат горничная, надев перчатки приступает к уборке санузла.

Последовательность уборки такова: сначала моют зеркало, потом стеклянную туалетную полочку и туалетные принадлежности (стаканы, мыльницы), затем умывальник, ванну, глазурированные плитки стен, биде и пол.

Зеркало протирается влажной, а затем сухой тряпкой. Туалетная полочка моется с обеих сторон мыльным раствором и протирается насухо. Потом моются туалетные принадлежности. Фаянсовый умывальник надо протереть пастой для удаления загрязнений, помыть горячей водой, ополоснуть дезинфицирующим раствором, еще раз промыть водой, а затем протереть сухой тряпкой. Краны, смесители, гибкий шланг моются ветошью с мелом или специальными моющими средствами.

В санузле должно быть педальное ведро или полиэтиленовая корзинка для мусора, которые устанавливаются при входе в углу.

В углу у унитаза – футляр со щеткой для дезинфекций.

6.5 Промежуточная уборка.

В гостиницах проводится промежуточная уборка, предусматривающая более жесткий контроль за санитарным состоянием номера. В нее входит:

- удаление мусора из пепельниц, уборка стола после приема проживающими пищи, если пища подавалась в номер;
- уборка постели и подготовка постели гостя ко сну;
- уборка и мытье ванны, если гость ею пользовался в течение дня.

Для выполнения такой уборки горничная должна выбрать момент, обязательно получив при этом разрешение проживающего. Нужно узнать у гостя, когда ему удобно, чтобы у него сделали уборку ванны.

6.6 Уборка номеров после выезда проживающих.

6.6.1 При выезде гостя горничная должна принять от него номер. При приемке номера нужно хорошо осмотреть, не забыл ли гость какие-либо вещи.

Далее горничная снимает с кровати одеяло, простыню, переворачивает перинку. Затем она вынимает ящики письменного стола и вытряхивает их, внимательно осматривает тумбочки, платяной шкаф, туалетную комнату, ванну. Одновременно просматривается мебель, оборудование и все имущество номера (не имеется ли каких-либо повреждений). Приняв номер, она открывает платяной шкаф, прикроватные тумбочки для проветривания и приступает к уборке номера в описанной выше последовательности.

6.6.2 уборка все поверхностей, как наружных, так и внутренних в шкафах, столах и тумбочках производится с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Минздравом Республики Узбекистан.

6.7 Генеральная уборка.

6.7.1 Генеральная уборка должна проводиться по утвержденному графику, но не реже, чем один раз в полгода.

6.7.2 Во время генеральной уборки протираются от пыли стены, прочищаются вентиляционные решетки, пылесосом чистятся драпировки, матрасы, перинки, протираются стекла окон и дверей. Генеральная уборка проводится в номерах после натирки полов.

6.7.3 Полы, покрытые ковrolаном, чистятся с помощью специальных химикатов либо с привлечением химчисток, либо силами имеющегося спец.персонала в гостинице.

6.7.4 При генеральной уборке могут проводиться и дополнительные работы: мытье ковров, ковровых дорожек, покраска полов. Пыль со стен удаляется пылесосом (круглой щеткой с длинным ворсом). Этой же щеткой пылесосят углы комнаты и прочищают вентиляционные решетки. Если длина шланга не позволяет пылесосить стены и потолок, то можно воспользоваться стремянкой. Ни в коем случае нельзя работать на большой высоте, используя пирамиду из стульев, а также спинки кресел.

6.7.5 Стены в комнатах, окрашенные глянцевой или матовой краской, надо мыть теплой водой с разведенным в ней мыльным порошком, продольными движениями сверху вниз. Для мытья стен с глянцевой поверхностью в раствор надо добавить немного нашатырного спирта.

В ряде гостиниц стены номеров обиты шелком или гобеленом. В этом случае используют пылесос с насадкой – круглая щетка с длинным мягким ворсом. Так же удаляется пыль с лепных украшений потолков и стен. Стены номеров, оклеенные поливинилацетатными и силикатными материалами, моют водой.

6.7.6 Два раза в год, весной и осенью, специальные бригады стеклопротирщиков моют все окна снаружи и внутри. Оконные рамы, открывающиеся во внутрь помещения, протирают горничные.

Для мытья стекол и зеркал можно использовать мел, мыло, моющие средства; для зеркал целесообразно применять нашатырный спирт.

6.7.7 Шторы на окнах чистят пылесосом и два раза в год сдают в химчистку; тюлевые шторы сдают в стирку.

6.7.8 Не реже одного раза в месяц электромонтеры должны протирать электросветильники в номерах.

7. Требования к организации питания туристов

7.1 Водоснабжение пищеблока осуществляется путем присоединения к местной сети водопровода, а при отсутствии ее - посредством устройства артезианских скважин, с обязательным устройством внутреннего водопровода и очистки через специальные фильтры, независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения. Устройство внутренних сетей холодного и горячего водоснабжения должно отвечать требованиям действующих, нормативных документов.

7.2 Качество воды должно отвечать требованиям действующего O'z DST 950:2000 «Вода питьевая», а количество подаваемой воды должно полностью удовлетворять потребности производства.

7.3 Для обеспечения водой пищеблока в населенных пунктах, в ширкатах, лесозаготовительных бригадах и др., где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться по согласованию с местными учреждениями санитарно - эпидемиологической службы. Если потребность в воде не может быть удовлетворена существующими местными источниками, а также при отсутствии последних, для пищеблока и напитков допускается использование только бутилированной питьевой воды, для технических нужд по согласованию

с местными учреждениями санитарно - эпидемиологической службы подвоз воды, отвечающей требованиям действующего O'z DST "Вода питьевая".

7.4 При пользовании колодезной водой для технических нужд шахтный колодец необходимо устанавливать на расстоянии не менее 20 м от производственных помещений и не менее 50 м от бетонированных ям и приемников для сбора нечистот. Сруб колодца должен быть выведен над поверхностью земли не ниже 0,8 м, плотно закрываться крышкой. Вокруг сруба должен быть сделан главный "замок" шириной не менее 1 м и глубиной 2 м. Около колодца следует устраивать мощные откосы шириной 2 м с уклоном 0,1 м от колодца.

7.5. Доставка воды производится в специализированных цистернах - оцинкованных бочках, флягах, бидонах транспортом, предназначенным, для перевозки пищевых продуктов. Хранение запаса воды на пищеблоках должно производиться в чистых бочках, баках и другой таре с плотно закрывающимися и запирающимися крышками.

Емкости для перевозки и хранения воды необходимо по освобождении от воды тщательно промывать и периодически обрабатывать дезрастворами, разрешенными санитарно - эпидемиологической службой (0,5% осветленный раствор хлорной извести, 0,5% раствор хлорамина и т.п.).

7.6 Горячая и холодная вода должна быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию, где это необходимо.

7.7 При оборудовании сетей внутренней канализации предусматривают гидравлические затворы для предохранения от проникновения запаха из канализационной сети во внутрь помещения.

7.8 При размещении предприятий на не канализованных участках предусматривается устройство местной канализации для отдельного поступления производственных и бытовых сточных вод. На территории оборудуется бетонированная яма для приема производственных сточных вод с обязательным устройством гидравлического затвора, дворовая уборная и бетонированная яма должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений. Порядок обезвреживания и спуск бытовых и производственных сточных вод осуществляется по согласованию с местными органами санитарно - эпидемиологической службы и в строгом соответствии с действующими правилами.

7.9 Сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

7.10 Во всех цехах, моечных, дефростере, загрузочной устраиваются трапы с уклоном пола к ним (из расчета 1 трап на 100 кв.м. площади, но не менее одного на помещение).

7.11 В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

Унитазы и раковины для мытья рук персонала рекомендуется оборудовать педальными пусками и сливами.

7.12 Производственные помещения пищеблоков должны быть оборудованы системами вентиляции.

Помещения, в которых установлено оборудование, работающее на газе, должны систематически проветриваться.

7.13 При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм. При наличии механической или естественной вентиляции, а также в производственных помещениях периодически действующих пунктов питания - летних кафе, павильонов, буфетов, размещаемых в местах отдыха гостей параметры микроклимата должны отвечать допустимым нормам.

7.14 При выборе типа местного отсоса от тепловыделяющего оборудования предпочтительно использовать отсосы. При наличии немодулированного технологического оборудования допускается применение индивидуальных воздухопроводов и завес.

7.15 В моечных отделениях при установке посудомоечных машин производительностью более 1000 тарелок в час в помещениях следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию.

7.16. Помещения, в которых установлено оборудование, работающее на газе, должны систематически проветриваться.

7.17 Во всех производственных и административно - хозяйственных помещениях пищеблока освещение должно соответствовать требованиям глав ҚМК "Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение".

В случае изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. запрещается.

7.18 Окраска стен, перегородок, конструкций и оборудования должна производиться в светлые тона с целью повышения освещенности.

7.19 При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, должны осуществляться мероприятия по защите работающих от его вредного воздействия.

7.20 Объёмно - планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречи потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала.

7.24 Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным; храниться инвентарь должен отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную маркировку и храниться в специально отведенных местах.

7.25 Пищевые блоки должны быть оснащены оборудованием и предметами материально - технического оснащения в соответствии с действующими нормами.

7.26 Технологическое и холодильное оборудование размещают с учетом последовательности технологического процесса.

7.27 Санитарная обработка технологического оборудования должна быть выполнена в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

7.27.1 Ежедневно проводится генеральная уборка с применением моющих средств, дезинфекцией и дератизацией помещений.

7.27.2 Производственные и моечные ванны, а также производственные столы по окончании работы моют с добавлением моющих средств и споласкиваются горячей водой.

7.27.3 Разрубочный стол для мяса должен быть изготовлен из твердых пород дерева, установлен на металлическую подставку и покрашен снаружи. По окончании работы его рабочую поверхность зачищают ножом и посыпают солью, а боковую часть поют горячей водой.

По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

7.28 Производственные помещения разделяются по характеру работы и маркируются.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов и приготовления кулинарных изделий, должны быть покрыты цельными листами металла /нержавеющая сталь, дюралюминий/. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов выделяются специальные разделочные столы.

Стол должны быть промаркированы.

Необходимо иметь дополнительное количество разделочных столов. Периодически, в течении рабочего дня столы очищают от остатков пищи, моют горячей водой с добавлением моющих средств, затем промывают чистой водой и насухо протирают ветошью.

7.29 Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с вырабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" вареные овощи, "Х" – хлеб и т.д.

Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны быть промаркированы.

7.30 Разделочные доски и другой разделочный инвентарь следует мыть в моечной для кухонной посуды. Инвентарь после мытья и сушки может храниться непосредственно в цехах.

7.31. Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары должны быть разрешены МЗ РУз.

7.32 Запрещается использовать эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может быть использована только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

7.33 Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее трехкратного количества от числа посадочных мест.

Не допускается к использованию столовая и чайная посуда с трещинами и отбитыми краями.

7.34. Режим мытья посуды.

7.34.1 Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

Для мытья ручным способом предприятие должно быть обеспечено для столовой посуды трех секционными ваннами; для стеклянной посуды, столовых приборов и чайной посуды 2-х секционными ваннами.

7.34.2 Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;

- мытьё в воде с температурой не менее - 40°C с добавлением моющих и обеззараживающих средств, разрешенных Минздравом РУз ;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой. Просушивание посуды на решетчатых полках.

Мытье столовой посуды механизированным способом осуществляется в посудомоечных машинах

7.34.3 В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать (полировать) стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

7.34.4 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, пригоревшую пищу следует отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Мытье щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств. Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 55°C. Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

7.34.5 Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 - 0,7 м от пола.

7.34.6 Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках – кассетах, а так же в закрытых шкафах или на решетках. Запрещается хранение их на подносах россыпью.

7.34.7 Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

7.34.8 По окончании работы подносы промывают в моечных столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, споласкивают и высушивают, а после каждого использования протирают чистыми салфетками.

7.34.9 В моечных отделениях должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

7.34.10 В барах и кафетериях, пищеблоках с ограниченным ассортиментом (типа сосисочных, кафетериев с буфетной продукцией и т.п.) допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне. При этом, мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- в конце проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов хлорсодержащими дезинфицирующими средствами при температуре не ниже 50°C в течении 10 минут;
- вымытые столовые приборы ополаскиваются чистой водой с последующим просушиванием на воздухе.

7.35. Требования к залам ресторанов.

7.35.1 Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие или накрываться скатертью, допускается сервировка столов на индивидуальной льняной салфетке.

7.35.2 Расположение хантахты в обеденных залах, разрешается только на специальной "супе", с соответствующим национальным оформлением мест расположения посетителей /ковры, паласы/.

7.35.3 При национальном оформлении обеденных залов запрещается расположение достархана без хантахты (на полу, на коврах, и т.п.). За исключением приёма гостей в экологических и исторических турах в юртах, национальных домах и т.п.

7.35.4 Уборка обеденных столов (хантахты) должна производиться после каждой смены блюд или приема пищи.

Столы с гигиеническим покрытием протирают ветошью с применением растворов моющих средств разрешенных Минздравом РУз.

7.36 Требования, предъявляемые к хранению продуктов

7.36.1 На предприятиях должны соблюдаться требования, предъявляемые к хранению продуктов, предотвращающей их порчу.

7.36.2 Принятые на хранение продукты перекладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару или хранят в таре поставщика (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.).

7.36.3 Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб, мясные, рыбные, молочные, гастрономические, овощи.

7.36.4 Сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах. На небольших предприятиях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается

совместное их хранение с соответствующими разграничениями и соблюдением правил «товарного соседства».

7.36.5 Хранение особо-скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с действующими Санитарными правилами «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

7.36.6 Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, осуществляется в специально отведенном месте в специальных промаркированных емкостях.

После промывки яйца выкладывают в чистые ёмкости для их хранения. Хранение яиц в картонных «филенках» категорически запрещается.

7.37 В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении – истребительные, с использованием разрешённых химических препаратов в порядке, установленном Минздравом Республики Узбекистан

8. Требования, предъявляемые к парикмахерским, салонам красоты

8.1 В соответствии с оказываемыми услугами в составе парикмахерских (салонов красоты) могут быть: залы парикмахерского обслуживания, кабинеты: косметический, массажа, педикюра, маникюра; помещение для постижерных работ.

8.2 Не допускается размещение парикмахерских в подвальных этажах зданий.

8.3 Проектирование, оснащение и содержание парикмахерских должно производиться в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил СанПиН «Парикмахерские. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию».

8.4 Кабинеты: косметический, маникюра и педикюра должны размещаться в отдельных изолированных помещениях.

В парикмахерских залах до 3-х рабочих мест допускается размещение одного рабочего места для маникюра при наличии дополнительной площади не менее 4 м².

В косметических кабинетах допускается организация до 3 рабочих мест при условии их изоляции перегородками высотой 1,8-2,0 м.

В педикюрных кабинетах должно быть не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды.

8.5 Рабочие места оборудуются мебелью, допускающей обработку моющими и дезинфицирующими средствами и расположенной так, чтобы обеспечить возможность уборки, не загораживать источник света, не загромождать проходы.

8.6 Рабочая и домашняя одежда персонала должна храниться в индивидуальных шкафах.

8.7 Стирка использованного белья и рабочей одежды должна проводиться в прачечных. Стирку использованного белья и рабочей одежды необходимо проводить по режимам стирки, обеспечивающим обеззараживание.

8.7 В подсобном помещении парикмахерских необходимо иметь специальное место (кабину) для вытряхивания волос.

Хранение волос должно осуществляться в специальной емкости с плотно закрывающейся крышкой.

8.8 Парикмахерские залы, а также маникюрные и педикюрные и, особенно, косметические кабинеты, должны быть оборудованы бактерицидными ультрафиолетовыми облучателями, можно переносными, для обеззараживания помещений.

8.9 Все помещения и оборудование должны содержаться в чистоте. Профилактическая дезинфекция в парикмахерских должна обеспечивать снижение микробной контаминации поверхностей, мебели, оборудования, воздуха, обеззараживание инструментов, белья, спецодежды и других предметов, используемых в работе.

Для профилактической дезинфекции применяются дезинфекционные средства, разрешенные для применения в соответствии с их назначением Минздравом Республики Узбекистан в установленном порядке.

8.10 Влажная уборка помещений должна проводиться не реже двух раз в день с применением моющего средства и по окончании работы - дезинфицирующего средства. Для дезинфекции рекомендуется использовать средства, обладающие как дезинфицирующим, так и моющим действием.

8.11 Не реже одного раза в неделю во всех помещениях парикмахерских должна быть проведена генеральная уборка в соответствии с графиком, утвержденным администрацией. Во время генеральной уборки моют и обрабатывают дезинфицирующими растворами стены, пол, плинтуса, двери, мебель и оборудование.

8.12 Для обслуживания клиентов должно использоваться только чистое белье. Запас чистого белья (полотенца, салфетки, простыни) должен быть в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя.

Рекомендуется использование одноразовых шапочек, накидок, простыней, салфеток.

8.13 Для парикмахерских залов, маникюрных, педикюрных и косметических кабинетов на одно рабочее место для обслуживания одного клиента следует иметь не менее трех минимальных наборов типовых инструментов.

8.14 Чистые косметические инструменты и изделия должны храниться в чистых закрытых емкостях, стерильные инструменты и изделия (марлевые салфетки, ватные шарики) должны храниться в той же упаковке, в которой проводилась их стерилизация.

Стерильные инструменты для маникюра и педикюра должны храниться в металлических лотках.

8.15 Для предупреждения распространения парентеральных гепатитов, ВИЧ-инфекции, туберкулеза, а также других инфекционных и паразитарных заболеваний, проводится обязательная обработка рабочих инструментов.

8.16 Выбор метода дезинфекции и стерилизации инструментов зависит от особенностей обрабатываемых изделий.

8.17 Работники парикмахерских должны проходить предварительные при поступлении на работу и в последующем - периодические профилактические медицинские осмотры согласно соответствующему приказу Минздрава РУз.

8.18 На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и санитарного минимума.

8.19 Лица, поступающие на работу, обучаются санитарному минимуму до поступления на работу, а в дальнейшем не реже, чем раз в два года, и должны иметь об этом соответствующий документ.

9. Основные требования, предъявляемые к спортивно-оздоровительным комплексам

9.1 Плавательные бассейны

9.1.1 Действующие «Санитарные нормы и правила по устройству проектирования и эксплуатации плавательных бассейнов, гигиенические требования и контроль качества воды» устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству и режиму эксплуатации плавательных бассейнов, качеству поступающей и содержащейся в них воды и ее обеззараживанию, а также к уборке и дезинфекции помещений.

Выполнение предъявляемых требований обеспечивает эпидемическую безопасность в отношении грибковых, вирусных, бактериальных и паразитарных заболеваний, передаваемых через воду; предупреждает возможность вредного воздействия химического состава воды на организм человека, в том числе раздражающего действия на слизистые и кожу; интоксикаций при поступлении вредных веществ при дыхании, через неповрежденную кожу и при заглатывании воды.

9.1.2 Реагенты и дезинфицирующие средства, а также конструкционные и отделочные материалы допускаются к использованию только при наличии разрешения Министерства здравоохранения на их применение и использование и положительного санитарно-эпидемиологического заключения, выданного в установленном порядке.

9.1.3 В процессе эксплуатации плавательного бассейна содержание (концентрация) химических веществ в воде и воздухе (зоне дыхания) не должно превышать гигиенические нормативы.

9.1.4 Ввод в эксплуатацию вновь построенных или реконструированных плавательных бассейнов, а также подвергшихся перепланировке или переоборудованию, допускается при наличии положительного заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.1.5 Плавательные бассейны со вспомогательными помещениями для их обслуживания могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, а также быть пристроенными (или встроенными) в здания гостиниц в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

9.1.6 При устройстве открытых бассейнов озеленение площади отведенного участка принимается не менее чем на 35% кустарником или низкорослыми

деревьями. По периметру участка предусматриваются ветро- и пылезащитные полосы древесных и кустарниковых насаждений шириной не менее 5 м.

9.1.7 Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности: продвижение посетителей осуществляется по функциональной схеме - гардероб, раздевальня, душевая, ванна бассейна. При этом необходимо разделение зоны "босых" и "обутых" ног, для чего рекомендуется устраивать в раздевальне проходные кабины для переодевания с двумя входами (выходами), а также должно быть предусмотрено, чтобы посетитель не мог пройти к ванне бассейна, минуя душевую.

9.1.8 Плавательные бассейны должны оборудоваться системами, обеспечивающими водообмен в ваннах бассейна.

9.1.9 Качество пресной воды, поступающей в ванну плавательного бассейна, должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения вне зависимости от принятой системы водообеспечения и характера водообмена.

9.1.10 Система подачи воды в ванны должна обеспечивать равномерное распределение ее по всему объему для поддержания постоянства температуры воды и концентрации дезинфектантов. Кроме того, указанная система должна быть оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки.

9.1.11 Для залов ванн бассейнов, залов для подготовительных занятий, помещений насосно-фильтровальной, хлораторной и озонаторной необходимо предусматривать самостоятельные системы приточной и вытяжной вентиляции. Пульты для включения систем вентиляции, обслуживающих хлораторную и озонаторную, должны быть вне помещений, где они расположены.

9.1.12 Обеззараживание воды, поступающей в ванны плавательных бассейнов, должно быть обязательным для всех типов бассейнов.

9.1.13 Ежедневная уборка должна проводиться в конце рабочего дня. Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевальни, обходные дорожки, скамейки, дверные ручки и поручни. График уборки и дезинфекции утверждается администрацией бассейна.

9.1.14 Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.

9.1.15 Дезинфекция ванны бассейна, проводимая после слива воды и механической чистки, осуществляется методом двукратного орошения с расходом дезинфектанта 0,6 - 0,8 л/м² и концентрацией раствора 100 мг/л активного хлора. Смыв дезинфицирующего раствора производится теплой водой не ранее, чем через 1 час после его нанесения.

Для борьбы с обрастанием стенок ванн бассейна (преимущественно открытых) и облегчения их чистки может проводиться периодическое добавление в воду ванн раствора медного купороса (сульфата меди) с концентрацией 1,0 - 5,0 мг/л или другими разрешенными для этой цели реагентами согласно п. 1.4 настоящих санитарных правил.

Дезинфекция ванн может проводиться специально обученным персоналом бассейна или силами местных дезинфекционных станций, а также отделов

профилактической дезинфекции учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

9.1.16 В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется лабораторный контроль за качеством воды, параметрами микроклимата, состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов, уровнями техногенного шума и освещенности. Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

При отсутствии производственной аналитической лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, контроль за качеством воды проводится с привлечением лабораторий, аккредитованных в системе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и имеющих лицензию на проведение микробиологических исследований.

9.1.17 Персонал бассейна (медработники, тренеры, инструкторы по плаванию) должен проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Результаты медицинского освидетельствования фиксируются в медицинских книжках.

9.2 Массажные

9.2.1 Площадь массажных кабинетов принимается из расчета - 12 м² на 1 стол.

9.2.2 Температура воздуха в массажной должна составлять 22⁰ С при кратности воздухообмена в 1 час: приток – 2 кратной и вытяжка – 3 кратной.

9.2.3 В массажных следует предусматривать массажные столы, шкафы или стеллажи для хранения запаса чистого белья и массажных принадлежностей.

9.2.4 отделка стен и пола массажного кабинета должны быть из гигиенического покрытия, допускающего предусматривать проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств.

9.2.5 Чистое белье должно храниться отдельно от использованного. Для сбора использованного белья устанавливается ёмкость-контейнер.

9.2.6 Кабинеты массажа должны быть оборудованы умывальниками (рукомойниками).

9.2.7 В массажных должна быть обеспечена зрительная изоляция клиента от входной двери.

9.2.8 Массажисты должны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Результаты медицинского освидетельствования фиксируются в медицинских книжках.

9.3 Тренажерные залы

9.3.1 Площадь тренажерного зала рассчитывается исходя из технических характеристик тренажерных снарядов и их количества, но не менее 5-6 м² на 1 занимающегося.

9.3.2 Поверхность пола тренажерных залов должна быть горизонтальной, нескользкой, водостойкой (пылящие покрытия не допускаются).

9.3.3 Внутренние поверхности ограждающих конструкций тренажерных залов должны быть окрашены в светлые тона, а стены и двери должны быть гладкими и допускать уборку влажным способом.

9.1.17 Тренеры (инструкторы) должны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством в порядке, определяемом Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Результаты медицинского освидетельствования фиксируются в медицинских книжках.

9.4 Медицинский кабинет

9.4.1 В составе вспомогательных помещений гостиницы должна быть предусмотрена комната для медицинского персонала.

9.4.2 Медицинский кабинет должен быть расположен не ниже цокольного этажа здания, иметь естественное освещение. Общая площадь не менее 12 м².

9.4.3 Отделка стен помещений должна обеспечивать стойкость к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, и облицована кафелем или масляной краской на высоту от пола до потолка.

9.4.4 Медицинский кабинет должен быть необходимой медицинской мебелью и аптечкой первой необходимой помощи.

10. Сауны

10.1 Сауны допускается размещать на первых этажах, в комплексе с другими спортивно-оздоровительными помещениями.

10.2 Объемно-планировочные и конструктивные решения, а так же состав и площади помещений принимаются в соответствии с требованиями действующих «Санитарных правил и норм устройства, оборудования и эксплуатации бань».

10.3 Вестибюль сауны может быть совмещен с баром. При этом, бар должен быть оснащен двухсекционной моечной ванной для посуды и соответствующей мебелью.

10.4 Площадь гардеробной при сауне предусматривается из расчета 0,75 м² на 1 место, но не менее 10² метров. Помещение гардеробной должно быть оборудовано индивидуальными шкафами с замками для хранения одежды и личных вещей посетителей.

10.5 Вместимость одной парильной должна быть не более чем на 10 мест

10.6 Стены парильных помещений следует отделывать древесиной таких сортов как: береза, липа, осина или лиственница. Полки в парильных так же предусматривать из тех же материалов, что и стены.

10.7 Полки в парильной необходимо предусматривать размером 1,2x0,5 м для сидения и одну для лежания размером 1,8x0,5 м.

Высота от полка парильной до выступающих частей перекрытия должна быть не менее 1,8.

10.8 Микробассейн должен располагаться вблизи выхода из парильной. Ванну микробассейна допускается проектировать произвольной формы, глубиной 1,5 м.

10.8 Температурный режим в парильной должен фиксироваться как внутренним, так и наружным термометрами.

10.9 В помещении сауны должна быть вывешена предупредительная информация о соблюдении мер предосторожности при пользовании ею, особенно людям, страдающим гипертонической болезнью и другими сердечно-сосудистыми заболеваниями.

10.9 Сауна должна быть обеспечена достаточным количеством уборочного инвентаря, который должен храниться в специально отведенном помещении или шкафу.

11. Прачечные гостиниц

11.1 Организация стирки постельного белья производится либо централизованно (на базе городских, районных, либо объединенных прачечных), либо собственных прачечных гостиниц. В этом случае прачечные должны отвечать существующим санитарно-гигиеническим требованиям и нормам и обеспечивать должное качество стирки белья:

11.2 Если стирка белья производится в городской прачечной, работники бельевого принимают от поэтажного персонала использованное белье и выдают им чистое. Белье с этажей складывают в специальные мешки по наименованиям и количеству и отправляют в стирку в прачечную по накладной. В таком же порядке работники бельевого получают белье из прачечной, просматривают его и в случае обнаружения дефектов по вине прачечной предъявляют ей иск. В других случаях дефектное белье предъявляется комиссии для решения вопроса о дальнейшем его использовании.

11.3 Если белье стирается в собственной прачечной, в этом случае прачечные должны отвечать существующим санитарно-гигиеническим требованиям и нормам и обеспечивать должное качество стирки белья.

11.4 Прачечные должны быть максимально механизированы.

11.5 Строго должна соблюдаться поточность технологического процесса стирки белья в прачечной. Так, поток приёма грязного белья, стирки, глажки и выдача чистого белья не должен быть встречным и перекрещиваться.

11.6 Прачечные должны быть оборудованы эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

11.7 Отделка стен помещений должна обеспечивать стойкость к влажным условиям работы, и облицована кафелем или масляной краской. Полы в стиральном отделении, гардеробных, душевых и уборных должны быть водонепроницаемыми, гладкими, без выбоин и щелей.

11.8 Расположение отдельных помещений прачечных должно предусматривать непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения потоков чистого и грязного белья, т.е. в следующей последовательности:

- а) прием и контроль грязного белья;
- б) сортировка грязного белья;
- в) замачивание, стирка, полоскание, отжим, сушка белья;
- г) глажение, по необходимости починка, сортировка чистого белья;

д) выдача чистого белья.

11.9 В составе прачечных должны предусматриваться санитарно-бытовые помещения для персонала в следующем составе: гардеробные, душевые, умывальные, туалетная, помещения для личной гигиены женщин и т.д.

11.10 Для помещений сдачи грязного белья, получения чистого белья и помещений персонала должны быть предусмотрены отдельные входы.

11.11 Качество воды должно удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Помещения, через которые пропускается загрязненное белье (приемная, разборочная) должны быть изолированы от остальных помещений. Группа «грязных» помещений должна быть обеспечена самостоятельной вытяжной вентиляцией.

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

Вентиляционные системы должны предусматриваться отдельными для каждого из следующих цехов и групп помещений:

- вытяжные: цех приема белья, стиральный цех, сушильно-гладильный цех, душевые и остальные помещения;

- приточные: цех приема белья, стиральный цех, сушильно-гладильный цех.

11.12 В прачечных производительностью до 500 кг сухого белья в смену допускается предусматривать вытяжные и приточные системы вентиляции общие для всех помещений, при этом вентиляция должна проектироваться с учетом обеспечения перетока воздуха в направлении от цеха выдачи чистого белья к цеху приема грязного, то есть от «чистых» помещений к «грязным».

11.13 Внутренние стены, перегородки, перекрытия в мокрых (душевых) и влажных помещениях прачечной (стиральные, сушильно-гладильный) должны быть влагостойкими, допускающими легкую очистку и мытье горячей водой. В помещении с сухим и нормальными режимами влажности (разборки, упаковки, хранения) стены на высоту 2 метра следует окрашивать масляной краской. Обработка белья производится в строгом соответствии с правилами технологического процесса обработки белья в прачечных.

11.14 Все сотрудники прачечных проходят периодический медицинский осмотры в соответствии с действующим приказом Минздрава.

11.15 Персонал должен работать в специальной одежде, которую одевают в момент работы (хозяйственные перчатки, закрытая резиновая обувь, клеенчатый фартук). Сортировка белья должна проводиться на специальной клеенке, расстеленной на полу, которая после разбора белья должна быть обработана с использованием дезинфицирующих и дезинсектицильных средств.

11.16 Белье сортируется при приеме по ассортименту, степени загрязненности, цвету.

Микропартии подбираются в соответствии с загрузочной массой стиральных машин на прачечной, с учетом цвета белья.

11.17 Обратные мешки, в которые упаковывается белье из этажей гостиниц, должны каждый раз стираться с применением дезинфекционных препаратов.

11.18 В случае отсутствия стиральных машин-автоматов, стиральный цех должен быть оснащен ваннами для замочки белья. Замочка белья производится водой с температурой не более 40°C с дезинфектантом.

11.19 Площадка для сушки белья должна быть заасфальтирована, иметь достаточное количество дорожек для развешивания. После сушки белье поступает в цех разборки, починки, где персонал работает в специально выделенной чистой спец. одежде, предназначенной для чистой зоны.

11.20 После разборки чистое белье поступает в гладильный цех, где проводится глажка и упаковка белья. Цех должен быть оснащен гладильными аппаратами или столами для глажки.

11.21 Чистое белье упаковывается в мешки, которые также прошли обработку или одноразовые пакеты и складываются на стеллажи в экспедиционной (комната для хранения чистого белья). Экспедиционная имеет отдельный выход.

11.22 При организации оказания услуги химической чистки одежды гостям, проживающим в гостинице, на базе прачечной выделяется место под установку оборудования и место приготовления моющих и чистящих средств для химической чистки. Приготовление моющих растворов должно проводиться на рабочих местах, оборудованных эффективными местными системами вытяжной вентиляции.

11.23 Материалы для покрытия полов в помещениях отделений химической чистки должны быть химически стойкими и обеспечивать водонепроницаемость, а конструкция полов - отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений.

11.24 Слив в канализацию сточных вод из оборудования надлежит производить закрытым способом. Спуск сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для стока в канализацию не допускается.

11.25 Конструкция машин сухой химической чистки изделий (с применением растворителей) должна обеспечивать выполнение всех операций по непрерывному и замкнутому циклу.

11.26 Применяемые в технологическом процессе химической чистки изделий реагенты, вещества и препараты должны иметь санитарно-гигиеническое заключение о соответствии их санитарным правилам и гигиеническим нормативам, или свидетельство о государственной регистрации, выдаваемое в установленном порядке, утвержденную в установленном порядке документацию и инструкцию по применению

11.27 Прачечная должна иметь в своем составе: комнату для персонала, где персонал принимает пищу и отдыхает, гардеробную для хранения личных вещей, кладовую для хранения уборочного инвентаря, моющих, дезинфекционных средств, комнату для заведующей прачечной.

11.28 После работы персонал принимает душ, для чего предусматривается душевая и туалетная.

11.29 Прачечная размещается в хозяйственном блоке или в цокольных и подвальных этажах гостиниц.

11.30 Разборка белья при приемке из этажей гостиниц проводится в фартуке, перчатках. Персонал должен иметь резиновую обувь.

11.31 В цехах, где производят прием, сортировку и стирку белья, необходимо проводить ежедневную влажную уборку с применением дезинфицирующих средств (0,5% раствором хлорсодержащих препаратов с 0,5% раствором применяемого в прачечной моющего средства).

11.32 Один раз в неделю производится генеральная уборка с применением дезинфекционных средств и записью в журнале генеральных уборок.

11.33 Смену спец. одежды обслуживающего персонала прачечных необходимо проводить ежедневно.

12. Методы контроля

12.1 Руководитель гостиницы обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками гостиницы;
- организацию проведения лабораторного контроля воды, продуктов питания, окружающей среды и др.;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения ежегодно;
- выполнение постановлений, предписаний центров санэпидслужбы;
- обеспечение условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

12.2 Контроль по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований в гостиницах осуществляется органами государственного санитарного надзора по территориальному принципу, в пределах их компетенции в соответствии с действующей нормативной документацией.

12.3 Контроль качества услуг и обслуживания, предоставляемых туристскими предприятиями, проводится на основе использования различных методов:

- визуального контроля (путем осмотра объекта – его интерьеров, оборудования, инвентаря, посуды, столового белья и пр.);
- аналитического (анализа документации – бракеражных журналов, санитарных книжек персонала и пр.);
- медицинского контроля (медицинских осмотров персонала, санитарно-эпидемиологических анализов);
- инструментальных (определения качества воды, воздуха и т.д., проверки технического состояния и режимов работы оборудования и т.д.);
- социологических (путем опроса туристов и обслуживающего персонала).