

тального строительства, в которых питание проживающих организовывается самостоятельно.

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

Настоящие МР носят рекомендательный характер.

1.3. Размещение граждан в жилых помещениях и зданиях производится с учетом требований, установленных Жилищным кодексом Российской Федерации к нормам жилой площасти в общежитии на одного человека (статья 105 – не менее 6 квадратных метров на человека).

1.4. Здания, предназначенные для временного проживания, должны находиться за пределами территории промышленных предприятий, санитарно-защитных зон, зон санитарной охраны водоисточников.

1.5. При размещении семей с детьми рекомендуется предусматривать на прилегающей территории места для прогулок и игр детей.

1.6. Размещение граждан не допускается в жилых помещениях и зданиях, которые признаны аварийными или ветхими.

2. Условия организации и функционирования

пунктов временного размещения

2.1. Для размещения ПВР могут использоваться сооружения, убежища, общественные здания, быстро развертываемые мобильные ПВР, создаваемые на основе палаток, сборных и контейнерных домов, юрт и т. п., отвечающие требованиям санитарного законодательства.

2.2. При организации ПВР в многоэтажных зданиях социальных учреждений (школы, детские сады, дома отдыха и т. д.), имеющих централизованные системы водоснабжения и канализации, к ним предъявляются требования, как и к пунктам долговременного размещения, изложенные в разделе 4.

2.3. К работе в ПВР должны допускаться лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники ПВР должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

2.4. Размещение ПВР.

2.4.1. Размещение ПВР не допускается на территориях, эндемичных по антропозоонозным инфекциям, на скотомогильниках, на рекультивированных полигонах токсичных промышленных и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного

загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов, а также в зонах санитарной охраны водоисточников. Для расположения ПВР должна быть выбрана сухая, незалогоченная, незатопляемая тальми, дождевые и паводковыми водами территории. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории пункта пелесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

2.4.2. ПВР рекомендуется располагать близи источника питьевого водоснабжения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.4.3. На территории непередвижного ПВР предусматриваются зоны: жилая; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания (далее – пищеблок); санитарно-бытовая; административно-хозяйственная. 2.4.4. На территории ПВР должны проводиться: уборка территории от мусора, очистка от колючих кустарников и растительности с ядовитыми плодами, а также, при необходимости, аквариумная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами, а также предусматривающее место для сбора и хранения мусора в контейнерах с закрывающимися крышками или иных емкостях, недоступных для грызунов и иных животных, которые рекомендуется размещать на расстоянии не менее 25 м от жилой зоны и пищеблока.

2.5. Водоснабжение.

2.5.1. ПВР должен быть обеспечен водой, отвечающей требованиям безопасности питьевой воде.

В качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, капджаки, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом, или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная). Подаваемая вода должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.5.2. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

2.5.3. Для питья должна использоваться охлажденная кипяченая вода (кипячение в течение 5–10 мин от момента закипания) и бутилированная. Количество воды для питья рекомендуется определять из расчета не менее 2 л на 1 человека в сутки.

2.8.5. Туалеты выгребного типа организуют с надземной частью и волонтернидаемым выгребом. Глубина выгреба от поверхности земли рассчитывается в зависимости от уровня стояния групповых вод, но не менее 1 м. Не допускается заполнение выгреба более $\frac{2}{3}$ объема.

Чистка выгребов и вывоз жидких отходов должны быть организованы по утвержденному графику.

В палаточных лагерях могут использоваться биотуалеты.

2.8.6. Дорожки к туалетам должны быть ровными, без впадин и ям.

Рекомендуется организовать освещение данных дорожек и туалетов.

2.8.7. 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.

3. Санитарно-эпидемиологические рекомендации

3.1. Организация общественного питания в полевых условиях

3.1. К пунктам общественного питания, размещенным во временных полевых условиях, относятся полевые столовые, вагоны-кухни, автоприцепы, фургоны, походные кухни.

3.2. Пункты питания во временных полевых условиях размещаются на сухом, не заболоченном участке, рельеф которого обеспечивает сток атмосферных вод, в удалении от источников загрязнения: складов хранения горюче-смазочных материалов не менее чем на 50 м; мусоросборников, выгребных ям, туалетов – 25 м, проезжих дорог – 50 м.

3.3. Пункты питания должны быть обеспечены централизованными или неподцентрализованными 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 соответствовать потребности организации для приготовления пищи и напитков, обработки кухонной и столовой посуды, уборки помещений и соблюдения правил личной гигиены.

При отсутствии источников водоснабжения или неполном удовлетворении потребностей пункта питания в воде должна быть обеспечена бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей гигиеническим требованиям действующего санитарно-эпидемиологического законодательства.

3.4. При использовании питьевой воды, расфасованной в емкости, ее качество должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству питьевой воды, расфасованной в емкости.

3.5. При отсутствии источников водоснабжения в полевых условиях 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).

3.6. При размещении пунктов питания в неканализованных условиях предусматривается устройство местной канализации для раздельного поступления стоков от пункта питания и бытовых сточных вод. Обезвреживание, 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.

3.7. Прием и хранение пищевых продуктов, приготовление и раздача блюд, обработка кухонной и столовой посуды, столовых приборов, инвентаря, оборудования, обеденных столов, а также содержание помещений, соблюдение правил личной гигиены и прохождение медицинских осмотров работниками пунктов питания должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготавливанию и оборотоподготовке пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции, производимой и реализуемой в полевых условиях, осуществляется в установленном порядке.

4. Рекомендации к пунктам долговременного размещения

4.1. Гигиенические рекомендации к выбору жилых комнат и помещений общего пользования.

4.1.1. При выборе помещений и зданий, используемых для размещения граждан, необходимо предусматривать их обеспечение инженерными сетями (электроосвещение, хозяйствственно-питьевое и горячее водоснабжение, отопление, вентиляция и канализование, а в газифицированных районах – газоснабжение).

4.1.2. Размещение мест проживания в подвалных этажах и помещениях без естественного освещения не допускается.

4.1.3. Помещения общественного назначения, встроенные в здания, должны иметь входы, изолированные от жилой части здания.

4.1.4. Не допускается размещение в смежных жилых помещениях промышленных производств и организаций.

4.1.5. Внутренняя планировка должна обеспечивать необходимые условия проживания и предусматривать возможность изоляции и/или

4.4.4. Контейнеры и другие емкости, предназначенные для сбора бытовых отходов и мусора, должны вывозиться или опорожняться по мере наполнения.

4.4.5. Для установки контейнеров должна быть оборудована специальная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, ограниченная бордюром и зелеными насаждениями (кустарниками) по периметру и имеющая подъездной путь для автотранспорта.

Размер площадок должен быть рассчитан на установку необходимого числа контейнеров, но не более 5.

4.4.6. В общественных помещениях должны быть установлены урны для мусора и бытовых отходов, на кухнях – плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые должны освобождаться ежедневно по мере наполнения.

4.4.7. Уборка мест общего пользования и других помещений, за исключением жилых комнат, должна проводиться обслуживающим персоналом (уборщицами) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.8. Уборка жилых помещений входит в обязанность проживающих.

4.5. Рекомендации к отоплению, вентиляции, микроклимату и воздушной среде помещений.

4.5.1. Системы отопления и вентиляции должны обеспечивать допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений. Параметры микроклимата в помещениях должны соответствовать требованиям санитарных правил для жилых зданий и помещений.

4.5.2. В качестве нагревательных приборов могут применяться радиаторы, конвекторы, навесные панели и другие приборы в зависимости от принятой системы отопления. Предпочтительно применение радиаторов с гладкой поверхностью, допускающей легкую очистку, в том числе с применением дезинфицирующих средств.

4.5.3. Для естественной вентиляции помещений окна должны иметь форточки, фрамуги или специальные створки рам. Фрамуги должны быть снажены приспособлениями для управления ими из помещения.

4.5.4. Устройство вентиляционной системы должно исключать поступление воздуха из одного помещения (блока комнат) в другое.

4.5.5. Концентрация химических веществ в воздухе при выборе помещений и зданий для размещения людей не должна превышать суточные предельно допустимые концентрации (далее – ПДК) загрязняющих веществ, установленные для атмосферного воздуха населенных мест, а при отсутствии среднесуточных ПДК не превышать максимальные разовые ПДК или ориентировочные безопасные уровни воздействия (далее – ОБУВ).

4.6. Освещение и уровни физических факторов в помещениях и зданиях.

4.6.1. Жилые комнаты и кухни жилых домов должны иметь естественное освещение через светопропускаемые в наружных ограждающих конструкциях здания.

4.6.2. Все помещения жилых зданий должны быть обеспечены общим и/или местным искусственным освещением.

4.6.3. Допустимые уровни шума, вибрации, ультра- и инфразвука, ионизирующего и ионизирующего излучения должны соответствовать гигиеническим требованиям, изложенным в соответствующих санитарных правилах.

4.7. Организация питания проживающих в ПДП и стационарных ПВР. 4.7.1. Питание лиц, перемещаемых из пунктов временного проживания или эвакуируемых из зоны чрезвычайных ситуаций, может осуществляться ими самостоятельно либо с привлечением организаций общественного питания.

4.7.2. В соответствии со статьей 17 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при установлении минимальных санитарных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться 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 необходимых веществах и энергии, а пищевая ценность продуктов детского питания соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста.

4.7.3. При организации услуг общественного питания необходимо руководствоваться требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.7.4. При организации кухни, они должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, бытовыми холодильниками из расчета 1 единица на 4 семьи, а также мойками, столами, шкафами.

4.7.5. При проживании не только взрослых лиц, но и семей с детьми, должна быть обеспечена возможность организации питания детей, в том числе до 1 года.

4.7.6. При организации услуг общественного питания различных групп населения, перемещаемого из пунктов временного проживания