



**Нормативные правовые акты  
и методические рекомендации  
по вопросам организации  
и обеспечения отдыха  
и оздоровления детей (том 1)**

Иркутск 2011

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

Министерство социального развития, опеки и попечительства  
Иркутской области

***Нормативные правовые акты  
и методические рекомендации  
по вопросам организации и обеспечения отдыха  
и оздоровления детей***

**ТОМ 1**

Иркутск  
2011

# ТОМ 1

## Оглавление

1. Федеральный закон от 24 июля 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (извлечения).....	5
2. Федеральный закон от 22 июля 2008 года N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (извлечения) .....	7
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17.03.2003 N 20 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03" 2.4.4. Гигиена детей и подростков. Оздоровительные учреждения. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы .....	117
4. Постановление № 21 от 18.03.2011 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2843-11«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев».....	160
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10" «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул." .....	179
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010 N 29 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2605-10" «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул».....	203
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.11.2010 № 152» об утверждении СП 2.5.2775-10 «Изменения и дополнения № 1 к СП 2.5.1277-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов» (в редакции от 22.11.2010г.) .....	227
8. Постановление № 22 от 18.03.2011 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков .....	237
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07. 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».....	250
10. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.5.980-00 "2.1.5. Водоотведение населенных мест, санитарная охрана водных объектов. Гигиенические требования к охране поверхностных вод"(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 июня 2000 г.).....	285

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2001 г. N 24 «О введении в действие СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».....	297
12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25 ноября 2002 г. N 40 «О введении в действие санитарных правил «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.1175-02".....	390
13. Постановление Правительства Иркутской области № 28-пп от 9 февраля 2011 года «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области».....	404
14. Приказ министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области № 20-мпр от 15 февраля 2011 года «Об утверждении перечня областных государственных учреждений социального обслуживания, уполномоченных на организацию работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей».....	408
15. Приказ министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области № 21-мпр от 16 февраля 2011 года «Об утверждении Положения о порядке организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей, родители (законные представители) которых состоят в трудовых отношениях с организациями независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, в том числе с бюджетными организациями».....	412
16. Приказ министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области № 30-рм от 28.03.2011г «Об утверждении Положения о порядке организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей и семей одиноких родителей министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области».....	420

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН<sup>1</sup>**

**ОБ ОСНОВНЫХ ГАРАНТИЯХ ПРАВ РЕБЕНКА  
В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Принят  
Государственной Думой  
3 июля 1998 года

Одобен  
Советом Федерации  
9 июля 1998 года

(в ред. Федеральных законов от 20.07.2000 N 103-ФЗ,  
от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 21.12.2004 N 170-ФЗ,  
от 26.06.2007 N 118-ФЗ, от 30.06.2007 N 120-ФЗ,  
от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 28.04.2009 N 71-ФЗ,  
от 03.06.2009 N 118-ФЗ, от 17.12.2009 N 326-ФЗ)

Настоящий Федеральный закон устанавливает основные гарантии прав и законных интересов ребенка, предусмотренных Конституцией Российской Федерации, в целях создания правовых, социально-экономических условий для реализации прав и законных интересов ребенка.

Государство признает детство важным этапом жизни человека и исходит из принципов приоритетности подготовки детей к полноценной жизни в обществе, развития у них общественно значимой и творческой активности, воспитания в них высоких нравственных качеств, патриотизма и гражданственности.

**Глава I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Статья 1. Понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Для целей настоящего Федерального закона используются следующие понятия:

ребенок - лицо до достижения им возраста 18 лет (совершеннолетия);

дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации, - дети, оставшиеся без попечения родителей; дети-инвалиды; дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии; дети - жертвы вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий; дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев; дети, оказавшиеся в экстремальных условиях; дети - жертвы насилия; дети, отбывающие наказание в виде лишения свободы в воспитательных колониях; дети, находящиеся в специальных учебно-воспитательных учреждениях; дети, проживающие в малоимущих семьях; дети с отклонениями в поведении; дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи;

...

---

<sup>1</sup> В настоящем издании публикуются извлечения из указанного закона

отдых детей и их оздоровление - совокупность мероприятий, обеспечивающих развитие творческого потенциала детей, охрану и укрепление их здоровья, профилактику заболеваний у детей, занятие их физической культурой, спортом и туризмом, формирование у детей навыков здорового образа жизни, соблюдение ими режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде при выполнении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований; (абзац введен Федеральным законом от 21.12.2004 N 170-ФЗ)

организации отдыха детей и их оздоровления - детские оздоровительные лагеря (загородные оздоровительные лагеря, лагеря дневного пребывания и другие), специализированные (профильные) лагеря (спортивно-оздоровительные лагеря, оборонно-спортивные лагеря, туристические лагеря, лагеря труда и отдыха, эколого-биологические лагеря, технические лагеря, краеведческие и другие лагеря), оздоровительные центры, базы и комплексы, иные организации независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, основная деятельность которых направлена на реализацию услуг по обеспечению отдыха детей и их оздоровления; (абзац введен Федеральным законом от 21.12.2004 N 170-ФЗ)

...

## **Глава II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАВ РЕБЕНКА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

...

Статья 10. Обеспечение прав детей на охрану здоровья  
(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 N 122-ФЗ)

В целях обеспечения прав детей на охрану здоровья, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в государственных и муниципальных учреждениях здравоохранения осуществляются мероприятия по оказанию детям бесплатной медицинской помощи, предусматривающей профилактику заболевания, медицинскую диагностику, лечебно-оздоровительную работу, в том числе диспансерное наблюдение, медицинскую реабилитацию детей-инвалидов и детей, страдающих хроническими заболеваниями, и санаторно-курортное лечение детей.

...

Статья 12. Защита прав детей на отдых и оздоровление

1. Органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления в пределах своих полномочий осуществляют мероприятия по обеспечению прав детей на отдых и оздоровление, сохранению и развитию учреждений, деятельность которых направлена на отдых и оздоровление детей. Органы государственной власти Российской Федерации могут осуществлять дополнительное финансирование мероприятий по обеспечению прав детей на отдых и оздоровление.  
(в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 17.12.2009 N 326-ФЗ)

...

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН**  
**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**  
**О ТРЕБОВАНИЯХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Принят  
Государственной Думой  
4 июля 2008 года

Одобен  
Советом Федерации  
11 июля 2008 года

**Раздел I. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОЖАРНОЙ  
БЕЗОПАСНОСТИ**

**Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Статья 1. Цели и сфера применения технического регламента**

1. Настоящий Федеральный закон принимается в целях защиты жизни, здоровья, имущества граждан и юридических лиц, государственного и муниципального имущества от пожаров, определяет основные положения технического регулирования в области пожарной безопасности и устанавливает общие требования пожарной безопасности к объектам защиты (продукции), в том числе к зданиям, сооружениям и строениям, промышленным объектам, пожарно-технической продукции и продукции общего назначения. Федеральные законы о технических регламентах, содержащие требования пожарной безопасности к конкретной продукции, не действуют в части, устанавливающей более низкие, чем установленные настоящим Федеральным законом, требования пожарной безопасности.

2. Положения настоящего Федерального закона об обеспечении пожарной безопасности объектов защиты обязательны для исполнения при:

1) проектировании, строительстве, капитальном ремонте, реконструкции, техническом перевооружении, изменении функционального назначения, техническом обслуживании, эксплуатации и утилизации объектов защиты;

2) разработке, принятии, применении и исполнении федеральных законов о технических регламентах, содержащих требования пожарной безопасности, а также нормативных документов по пожарной безопасности;

3) разработке технической документации на объекты защиты.

3. В отношении объектов защиты специального назначения, в том числе объектов военного назначения, объектов производства, переработки, хранения радиоактивных и взрывчатых веществ и материалов, объектов уничтожения и хранения химического оружия и средств взрывания, наземных космических объектов и стартовых комплексов, горных выработок, объектов, расположенных в лесах, наряду с настоящим Федеральным законом должны соблюдаться требования пожарной безопасности, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Техническое регулирование в области пожарной безопасности ядерного оружия и связанных с ним процессов разработки, производства, эксплуатации, хранения, перевозки, ликвидации и утилизации его составных частей, а также в области пожарной безопасности зданий, сооружений, строений, объектов организаций ядерного

оружейного комплекса Российской Федерации устанавливается законодательством Российской Федерации.

## **Статья 2. Основные понятия**

Для целей настоящего Федерального закона используются основные понятия, установленные статьей 2 Федерального закона от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон "О техническом регулировании"), статьей 1 Федерального закона от 21 декабря 1994 года N 69-ФЗ "О пожарной безопасности" (далее - Федеральный закон "О пожарной безопасности"), а также следующие основные понятия:

1) аварийный выход - дверь, люк или иной выход, которые ведут на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону, используются как дополнительный выход для спасания людей, но не учитываются при оценке соответствия необходимого количества и размеров эвакуационных путей и эвакуационных выходов и которые удовлетворяют требованиям безопасной эвакуации людей при пожаре;

2) безопасная зона - зона, в которой люди защищены от воздействия опасных факторов пожара или в которой опасные факторы пожара отсутствуют;

3) взрыв - быстрое химическое превращение среды, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов;

4) взрывоопасная смесь - смесь воздуха или окислителя с горючими газами, парами легковоспламеняющихся жидкостей, горючими пылями или волокнами, которая при определенной концентрации и возникновении источника инициирования взрыва способна взорваться;

5) взрывопожароопасность объекта защиты - состояние объекта защиты, характеризующееся возможностью возникновения взрыва и развития пожара;

6) горючая среда - среда, способная воспламеняться при воздействии источника зажигания;

7) декларация пожарной безопасности - форма оценки соответствия, содержащая информацию о мерах пожарной безопасности, направленных на обеспечение на объекте защиты нормативного значения пожарного риска;

8) допустимый пожарный риск - пожарный риск, уровень которого допустим и обоснован исходя из социально-экономических условий;

9) индивидуальный пожарный риск - пожарный риск, который может привести к гибели человека в результате воздействия опасных факторов пожара;

10) источник зажигания - средство энергетического воздействия, инициирующее возникновение горения;

11) класс конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков - классификационная характеристика зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков, определяемая степенью участия строительных конструкций в развитии пожара и образовании опасных факторов пожара;

12) класс функциональной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков - классификационная характеристика зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков, определяемая назначением и особенностями эксплуатации указанных зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков, в том числе особенностями осуществления в указанных зданиях, сооружениях, строениях и пожарных отсеках технологических процессов производства;

13) наружная установка - комплекс аппаратов и технологического оборудования, расположенных вне зданий, сооружений и строений;

14) необходимое время эвакуации - время с момента возникновения пожара, в течение которого люди должны эвакуироваться в безопасную зону без причинения вреда жизни и здоровью людей в результате воздействия опасных факторов пожара;



15) объект защиты - продукция, в том числе имущество граждан или юридических лиц, государственное или муниципальное имущество (включая объекты, расположенные на территориях поселений, а также здания, сооружения, строения, транспортные средства, технологические установки, оборудование, агрегаты, изделия и иное имущество), к которой установлены или должны быть установлены требования пожарной безопасности для предотвращения пожара и защиты людей при пожаре;

16) окислители - вещества и материалы, обладающие способностью вступать в реакцию с горючими веществами, вызывая их горение, а также увеличивать его интенсивность;

17) опасные факторы пожара - факторы пожара, воздействие которых может привести к травме, отравлению или гибели человека и (или) к материальному ущербу;

18) очаг пожара - место первоначального возникновения пожара;

19) первичные средства пожаротушения - переносные или передвижные средства пожаротушения, используемые для борьбы с пожаром в начальной стадии его развития;

20) пожарная безопасность объекта защиты - состояние объекта защиты, характеризующее возможность предотвращения возникновения и развития пожара, а также воздействия на людей и имущество опасных факторов пожара;

21) пожарная опасность веществ и материалов - состояние веществ и материалов, характеризующее возможность возникновения горения или взрыва веществ и материалов;

22) пожарная опасность объекта защиты - состояние объекта защиты, характеризующее возможность возникновения и развития пожара, а также воздействия на людей и имущество опасных факторов пожара;

23) пожарная сигнализация - совокупность технических средств, предназначенных для обнаружения пожара, обработки, передачи в заданном виде извещения о пожаре, специальной информации и (или) выдачи команд на включение автоматических установок пожаротушения и включение исполнительных установок систем противоподымной защиты, технологического и инженерного оборудования, а также других устройств противопожарной защиты;

24) пожарное депо - объект пожарной охраны, в котором расположены помещения для хранения пожарной техники и ее технического обслуживания, служебные помещения для размещения личного состава, помещение для приема извещений о пожаре, технические и вспомогательные помещения, необходимые для выполнения задач, возложенных на пожарную охрану;

25) пожарный извещатель - техническое средство, предназначенное для формирования сигнала о пожаре;

26) пожарный оповещатель - техническое средство, предназначенное для оповещения людей о пожаре;

27) пожарный отсек - часть здания, сооружения и строения, выделенная противопожарными стенами и противопожарными перекрытиями или покрытиями, с пределами огнестойкости конструкции, обеспечивающими нераспространение пожара за границы пожарного отсека в течение всей продолжительности пожара;

28) пожарный риск - мера возможности реализации пожарной опасности объекта защиты и ее последствий для людей и материальных ценностей;

29) пожаровзрывоопасность веществ и материалов - способность веществ и материалов к образованию горючей (пожароопасной или взрывоопасной) среды, характеризующая их физико-химическими свойствами и (или) поведением в условиях пожара;

30) пожароопасная (взрывоопасная) зона - часть замкнутого или открытого пространства, в пределах которого постоянно или периодически обращаются горючие вещества и в котором они могут находиться при нормальном режиме технологического процесса или его нарушении (аварии);

31) предел огнестойкости конструкции (заполнения проемов противопожарных преград) - промежуток времени от начала огневого воздействия в условиях

стандартных испытаний до наступления одного из нормированных для данной конструкции (заполнения проемов противопожарных преград) предельных состояний;

32) прибор приемно-контрольный пожарный - техническое средство, предназначенное для приема сигналов от пожарных извещателей, осуществления контроля целостности шлейфа пожарной сигнализации, световой индикации и звуковой сигнализации событий, формирования стартового импульса запуска прибора управления пожарного;

33) прибор управления пожарный - техническое средство, предназначенное для передачи сигналов управления автоматическим установкам пожаротушения, и (или) включения исполнительных установок систем противодымной защиты, и (или) оповещения людей о пожаре, а также для передачи сигналов управления другим устройствам противопожарной защиты;

34) производственные объекты - объекты промышленного и сельскохозяйственного назначения, в том числе склады, объекты инженерной и транспортной инфраструктуры (железнодорожного, автомобильного, речного, морского, воздушного и трубопроводного транспорта), объекты связи;

35) противопожарная преграда - строительная конструкция с нормированными пределом огнестойкости и классом конструктивной пожарной опасности конструкции, объемный элемент здания или иное инженерное решение, предназначенные для предотвращения распространения пожара из одной части здания, сооружения, строения в другую или между зданиями, сооружениями, строениями, зелеными насаждениями;

36) противопожарный разрыв (противопожарное расстояние) - нормированное расстояние между зданиями, строениями и (или) сооружениями, устанавливаемое для предотвращения распространения пожара;

37) система передачи извещений о пожаре - совокупность совместно действующих технических средств, предназначенных для передачи по каналам связи и приема в пункте централизованного наблюдения извещений о пожаре на охраняемом объекте, служебных и контрольно-диагностических извещений, а также (при наличии обратного канала) для передачи и приема команд телеуправления;

38) система пожарной сигнализации - совокупность установок пожарной сигнализации, смонтированных на одном объекте и контролируемых с общего пожарного поста;

39) система предотвращения пожара - комплекс организационных мероприятий и технических средств, исключающих возможность возникновения пожара на объекте защиты;

40) система противодымной защиты - комплекс организационных мероприятий, объемно-планировочных решений, инженерных систем и технических средств, направленных на предотвращение или ограничение опасности задымления зданий, сооружений и строений при пожаре, а также воздействия опасных факторов пожара на людей и материальные ценности;

41) система противопожарной защиты - комплекс организационных мероприятий и технических средств, направленных на защиту людей и имущества от воздействия опасных факторов пожара и (или) ограничение последствий воздействия опасных факторов пожара на объект защиты (продукцию);

42) сооружение - строительная система любого функционального назначения, в состав которой входят помещения, предназначенные в зависимости от функционального назначения для пребывания или проживания людей и осуществления технологических процессов;

43) социальный пожарный риск - степень опасности, ведущей к гибели группы людей в результате воздействия опасных факторов пожара;

44) степень огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков - классификационная характеристика зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков, определяемая пределами огнестойкости конструкций, применяемых для строительства указанных зданий, сооружений, строений и отсеков;

45) технические средства оповещения и управления эвакуацией - совокупность технических средств (приборов управления оповещателями, пожарных оповещателей), предназначенных для оповещения людей о пожаре;

46) технологическая среда - вещества и материалы, обращающиеся в технологической аппаратуре (технологической системе);

47) устойчивость объекта защиты при пожаре - свойство объекта защиты сохранять конструктивную целостность и (или) функциональное назначение при воздействии опасных факторов пожара и вторичных проявлений опасных факторов пожара;

48) эвакуационный выход - выход, ведущий на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону;

49) эвакуационный путь (путь эвакуации) - путь движения и (или) перемещения людей, ведущий непосредственно наружу или в безопасную зону, удовлетворяющий требованиям безопасной эвакуации людей при пожаре;

50) эвакуация - процесс организованного самостоятельного движения людей непосредственно наружу или в безопасную зону из помещений, в которых имеется возможность воздействия на людей опасных факторов пожара.

### **Статья 3. Правовые основы технического регулирования в области пожарной безопасности**

Правовой основой технического регулирования в области пожарной безопасности являются Конституция Российской Федерации, общепризнанные принципы и нормы международного права, международные договоры Российской Федерации, Федеральный закон "О техническом регулировании", Федеральный закон "О пожарной безопасности" и настоящий Федеральный закон, в соответствии с которыми разрабатываются и принимаются нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие вопросы обеспечения пожарной безопасности объектов защиты (продукции).

### **Статья 4. Техническое регулирование в области пожарной безопасности**

1. Техническое регулирование в области пожарной безопасности представляет собой:

1) установление в нормативных правовых актах Российской Федерации и нормативных документах по пожарной безопасности требований пожарной безопасности к продукции, процессам проектирования, производства, эксплуатации, хранения, транспортирования, реализации и утилизации;

2) правовое регулирование отношений в области применения и использования требований пожарной безопасности;

3) правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.

2. К нормативным правовым актам Российской Федерации по пожарной безопасности относятся федеральные законы о технических регламентах, федеральные законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, устанавливающие обязательные для исполнения требования пожарной безопасности.

3. К нормативным документам по пожарной безопасности относятся национальные стандарты, своды правил, содержащие требования пожарной безопасности (нормы и правила).

4. На существующие здания, сооружения и строения, запроектированные и построенные в соответствии с ранее действовавшими требованиями пожарной безопасности, положения настоящего Федерального закона не распространяются, за исключением случаев, если дальнейшая эксплуатация указанных зданий, сооружений и строений приводит к угрозе жизни или здоровью людей вследствие возможного возникновения пожара. В таких случаях собственник объекта или лицо,

уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться зданиями, сооружениями и строениями, должны принять меры по приведению системы обеспечения пожарной безопасности объекта защиты в соответствие с требованиями настоящего Федерального закона.

#### **Статья 5. Обеспечение пожарной безопасности объектов защиты**

1. Каждый объект защиты должен иметь систему обеспечения пожарной безопасности.

2. Целью создания системы обеспечения пожарной безопасности объекта защиты является предотвращение пожара, обеспечение безопасности людей и защита имущества при пожаре.

3. Система обеспечения пожарной безопасности объекта защиты включает в себя систему предотвращения пожара, систему противопожарной защиты, комплекс организационно-технических мероприятий по обеспечению пожарной безопасности.

4. Система обеспечения пожарной безопасности объекта защиты в обязательном порядке должна содержать комплекс мероприятий, исключающих возможность превышения значений допустимого пожарного риска, установленного настоящим Федеральным законом, и направленных на предотвращение опасности причинения вреда третьим лицам в результате пожара.

#### **Статья 6. Условия соответствия объекта защиты требованиям пожарной безопасности**

1. Пожарная безопасность объекта защиты считается обеспеченной, если:

1) в полном объеме выполнены обязательные требования пожарной безопасности, установленные федеральными законами о технических регламентах;

2) пожарный риск не превышает допустимых значений, установленных настоящим Федеральным законом.

2. Пожарная безопасность объектов защиты, для которых федеральными законами о технических регламентах не установлены требования пожарной безопасности, считается обеспеченной, если пожарный риск не превышает соответствующих допустимых значений, установленных настоящим Федеральным законом.

3. При выполнении обязательных требований пожарной безопасности, установленных федеральными законами о технических регламентах, и требований нормативных документов по пожарной безопасности расчет пожарного риска не требуется.

4. Пожарная безопасность городских и сельских поселений, городских округов и закрытых административно-территориальных образований обеспечивается в рамках реализации мер пожарной безопасности соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления в соответствии со статьями 63 настоящего Федерального закона.

5. Юридическим лицом - собственником объекта защиты (зданий, сооружений, строений и производственных объектов) в рамках реализации мер пожарной безопасности должна быть представлена в уведомительном порядке до ввода в эксплуатацию объекта защиты декларация пожарной безопасности в соответствии со статьей 64 настоящего Федерального закона.

6. Расчеты по оценке пожарного риска являются составной частью декларации пожарной безопасности или декларации промышленной безопасности (на объектах, для которых они должны быть разработаны в соответствии с законодательством Российской Федерации).

7. Порядок проведения расчетов по оценке пожарного риска определяется нормативными правовыми актами Российской Федерации.

8. Разработка декларации пожарной безопасности не требуется для обоснования пожарной безопасности пожарно-технической продукции и продукции общего назначения.

## **Глава 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЖАРОВ И ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ ПОЖАРА**

### **Статья 7. Цель классификации пожаров и опасных факторов пожара**

1. Классификация пожаров по виду горючего материала используется для обозначения области применения средств пожаротушения.

2. Классификация пожаров по сложности их тушения используется при определении состава сил и средств подразделений пожарной охраны и других служб, необходимых для тушения пожаров.

3. Классификация опасных факторов пожара используется при обосновании мер пожарной безопасности, необходимых для защиты людей и имущества при пожаре.

### **Статья 8. Классификация пожаров**

Пожары классифицируются по виду горючего материала и подразделяются на следующие классы:

- 1) пожары твердых горючих веществ и материалов (A);
- 2) пожары горючих жидкостей или плавящихся твердых веществ и материалов (B);
- 3) пожары газов (C);
- 4) пожары металлов (D);
- 5) пожары горючих веществ и материалов электроустановок, находящихся под напряжением (E);
- 6) пожары ядерных материалов, радиоактивных отходов и радиоактивных веществ (F).

### **Статья 9. Опасные факторы пожара**

1. К опасным факторам пожара, воздействующим на людей и имущество, относятся:

- 1) пламя и искры;
- 2) тепловой поток;
- 3) повышенная температура окружающей среды;
- 4) повышенная концентрация токсичных продуктов горения и термического разложения;
- 5) пониженная концентрация кислорода;
- 6) снижение видимости в дыму.

2. К сопутствующим проявлениям опасных факторов пожара относятся:

- 1) осколки, части разрушившихся зданий, сооружений, строений, транспортных средств, технологических установок, оборудования, агрегатов, изделий и иного имущества;
- 2) радиоактивные и токсичные вещества и материалы, попавшие в окружающую среду из разрушенных технологических установок, оборудования, агрегатов, изделий и иного имущества;
- 3) вынос высокого напряжения на токопроводящие части технологических установок, оборудования, агрегатов, изделий и иного имущества;
- 4) опасные факторы взрыва, происшедшего вследствие пожара;
- 5) воздействие огнетушащих веществ.

### **Глава 3. ПОКАЗАТЕЛИ И КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЖАРОВЗРЫВООПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ ВЕЩЕСТВ И МАТЕРИАЛОВ**

**Статья 10.** Цель классификации веществ и материалов по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности

1. Классификация веществ и материалов по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности используется для установления требований пожарной безопасности при получении веществ и материалов, применении, хранении, транспортировании, переработке и утилизации.

2. Для установления требований пожарной безопасности к конструкции зданий, сооружений, строений и системам противопожарной защиты используется классификация строительных материалов по пожарной опасности.

**Статья 11.** Показатели пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ и материалов

1. Перечень показателей, необходимых для оценки пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ и материалов в зависимости от их агрегатного состояния, приведен в таблице 1 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Методы определения показателей пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ и материалов, приведенных в таблице 1 приложения к настоящему Федеральному закону, устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

3. Показатели пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ и материалов используются для установления требований к применению веществ и материалов и расчета пожарного риска.

**Статья 12.** Классификация веществ и материалов (за исключением строительных, текстильных и кожевенных материалов) по пожарной опасности

1. Классификация веществ и материалов по пожарной опасности основывается на их свойствах и способности к образованию опасных факторов пожара или взрыва.

2. По горючести вещества и материалы подразделяются на следующие группы:

1) негорючие - вещества и материалы, неспособные гореть в воздухе. Негорючие вещества могут быть пожаровзрывоопасными (например, окислители или вещества, выделяющие горючие продукты при взаимодействии с водой, кислородом воздуха или друг с другом);

2) трудногорючие - вещества и материалы, способные гореть в воздухе при воздействии источника зажигания, но неспособные самостоятельно гореть после его удаления;

3) горючие - вещества и материалы, способные самовозгораться, а также возгораться под воздействием источника зажигания и самостоятельно гореть после его удаления.

3. Методы испытаний на горючесть веществ и материалов устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

4. Из горючих жидкостей выделяют группы легковоспламеняющихся и особо опасных легковоспламеняющихся жидкостей, воспламенение паров которых происходит при низких температурах, определенных нормативными документами по пожарной безопасности.

### **Статья 13. Классификация строительных, текстильных и кожевенных материалов по пожарной опасности**

1. Классификация строительных, текстильных и кожевенных материалов по пожарной опасности основывается на их свойствах и способности к образованию опасных факторов пожара.

2. Пожарная опасность строительных, текстильных и кожевенных материалов характеризуется следующими свойствами:

- 1) горючесть;
- 2) воспламеняемость;
- 3) способность распространения пламени по поверхности;
- 4) дымообразующая способность;
- 5) токсичность продуктов горения.

3. По горючести строительные материалы подразделяются на горючие (Г) и негорючие (НГ).

4. Строительные материалы относятся к негорючим при следующих значениях параметров горючести, определяемых экспериментальным путем: прирост температуры - не более 50 градусов Цельсия, потеря массы образца - не более 50 процентов, продолжительность устойчивого пламенного горения - не более 10 секунд.

5. Строительные материалы, не удовлетворяющие хотя бы одному из указанных в части 4 настоящей статьи значений параметров, относятся к горючим. Горючие строительные материалы подразделяются на следующие группы:

1) слабогорючие (Г1), имеющие температуру дымовых газов не более 135 градусов Цельсия, степень повреждения по длине испытываемого образца не более 65 процентов, степень повреждения по массе испытываемого образца не более 20 процентов, продолжительность самостоятельного горения 0 секунд;

2) умеренногорючие (Г2), имеющие температуру дымовых газов не более 235 градусов Цельсия, степень повреждения по длине испытываемого образца не более 85 процентов, степень повреждения по массе испытываемого образца не более 50 процентов, продолжительность самостоятельного горения не более 30 секунд;

3) нормальногорючие (Г3), имеющие температуру дымовых газов не более 450 градусов Цельсия, степень повреждения по длине испытываемого образца более 85 процентов, степень повреждения по массе испытываемого образца не более 50 процентов, продолжительность самостоятельного горения не более 300 секунд;

4) сильногорючие (Г4), имеющие температуру дымовых газов более 450 градусов Цельсия, степень повреждения по длине испытываемого образца более 85 процентов, степень повреждения по массе испытываемого образца более 50 процентов, продолжительность самостоятельного горения более 300 секунд.

6. Для материалов, относящихся к группам горючести Г1 - Г3, не допускается образование горящих капель расплава при испытании (для материалов, относящихся к группам горючести Г1 и Г2, не допускается образование капель расплава). Для негорючих строительных материалов другие показатели пожарной опасности не определяются и не нормируются.

7. По воспламеняемости горючие строительные материалы (в том числе напольные ковровые покрытия) в зависимости от величины критической поверхностной плотности теплового потока подразделяются на следующие группы:

1) трудновоспламеняемые (В1), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока более 35 киловатт на квадратный метр;

2) умеренновоспламеняемые (В2), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока не менее 20, но не более 35 киловатт на квадратный метр;

3) легковоспламеняемые (В3), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока менее 20 киловатт на квадратный метр.

8. По скорости распространения пламени по поверхности горючие строительные материалы (в том числе напольные ковровые покрытия) в зависимости от величины критической поверхностной плотности теплового потока подразделяются на следующие группы:

1) нераспространяющие (РП1), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока более 11 киловатт на квадратный метр;

2) слабораспространяющие (РП2), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока не менее 8, но не более 11 киловатт на квадратный метр;

3) умереннораспространяющие (РП3), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока не менее 5, но не более 8 киловатт на квадратный метр;

4) сильнораспространяющие (РП4), имеющие величину критической поверхностной плотности теплового потока менее 5 киловатт на квадратный метр.

9. По дымообразующей способности горючие строительные материалы в зависимости от значения коэффициента дымообразования подразделяются на следующие группы:

1) с малой дымообразующей способностью (Д1), имеющие коэффициент дымообразования менее 50 квадратных метров на килограмм;

2) с умеренной дымообразующей способностью (Д2), имеющие коэффициент дымообразования не менее 50, но не более 500 квадратных метров на килограмм;

3) с высокой дымообразующей способностью (Д3), имеющие коэффициент дымообразования более 500 квадратных метров на килограмм.

10. По токсичности продуктов горения горючие строительные материалы подразделяются на следующие группы в соответствии с таблицей 2 приложения к настоящему Федеральному закону:

1) малоопасные (Т1);

2) умеренноопасные (Т2);

3) высокоопасные (Т3);

4) чрезвычайно опасные (Т4).

11. Классы пожарной опасности в зависимости от групп пожарной опасности строительных материалов приведены в таблице 3 приложения к настоящему Федеральному закону.

12. Для напольных ковровых покрытий группа горючести не определяется.

13. Текстильные и коженные материалы по воспламеняемости подразделяются на легковоспламеняемые и трудновоспламеняемые. Ткань (нетканое полотно) классифицируется как легковоспламеняемый материал, если при испытаниях выполняются следующие условия:

1) время пламенного горения любого из образцов, испытанных при зажигании с поверхности, составляет более 5 секунд;

2) любой из образцов, испытанных при зажигании с поверхности, прогорает до одной из его кромок;

3) хлопчатобумажная вата загорается под любым из испытываемых образцов;

4) поверхностная вспышка любого из образцов распространяется более чем на 100 миллиметров от точки зажигания с поверхности или кромки;

5) средняя длина обугливающегося участка любого из образцов, испытанных при воздействии пламени с поверхности или кромки, составляет более 150 миллиметров.

14. Для классификации строительных, текстильных и коженных материалов следует применять значение индекса распространения пламени (I) - условного безразмерного показателя, характеризующего способность материалов или веществ воспламеняться, распространять пламя по поверхности и выделять тепло. По распространению пламени материалы подразделяются на следующие группы:

1) не распространяющие пламя по поверхности, имеющие индекс распространения пламени 0;



2) медленно распространяющие пламя по поверхности, имеющие индекс распространения пламени не более 20;

3) быстро распространяющие пламя по поверхности, имеющие индекс распространения пламени более 20.

15. Методы испытаний по определению классификационных показателей пожарной опасности строительных, текстильных и кожаных материалов устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

#### **Глава 4. ПОКАЗАТЕЛИ ПОЖАРОВЗРЫВООПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ И КЛАССИФИКАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СРЕД ПО ПОЖАРОВЗРЫВООПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ**

**Статья 14.** Цель классификации технологических сред по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности

Классификация технологических сред по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности используется для установления безопасных параметров ведения технологического процесса.

**Статья 15.** Показатели пожаровзрывоопасности и пожарной опасности технологических сред

1. Пожаровзрывоопасность и пожарная опасность технологических сред характеризуется показателями пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ, обращающихся в технологическом процессе, и параметрами технологического процесса. Перечень показателей, необходимых для оценки пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ, приведен в таблице 1 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Методы определения показателей пожаровзрывоопасности и пожарной опасности веществ, входящих в состав технологических сред, устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 16.** Классификация технологических сред по пожаровзрывоопасности

1. Технологические среды по пожаровзрывоопасности подразделяются на следующие группы:

- 1) пожароопасные;
- 2) пожаровзрывоопасные;
- 3) взрывоопасные;
- 4) пожаробезопасные.

2. Среда относится к пожароопасным, если возможно образование горючей среды, а также появление источника зажигания достаточной мощности для возникновения пожара.

3. Среда относится к пожаровзрывоопасным, если возможно образование смесей окислителя с горючими газами, парами легковоспламеняющихся жидкостей, горючими аэрозолями и горючими пылями, в которых при появлении источника зажигания возможно инициирование взрыва и (или) пожара.

4. Среда относится к взрывоопасным, если возможно образование смесей воздуха с горючими газами, парами легковоспламеняющихся жидкостей, горючими жидкостями, горючими аэрозолями и горючими пылями или волокнами и если при определенной концентрации горючего и появлении источника инициирования взрыва (источника зажигания) она способна взрываться.

5. К пожаробезопасным средам относится пространство, в котором отсутствуют горючая среда и (или) окислитель.

## **Глава 5. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЖАРООПАСНЫХ И ВЗРЫВООПАСНЫХ ЗОН**

### **Статья 17. Цель классификации**

Классификация пожароопасных и взрывоопасных зон применяется для выбора электротехнического и другого оборудования по степени их защиты, обеспечивающей их пожаровзрывобезопасную эксплуатацию в указанной зоне.

### **Статья 18. Классификация пожароопасных зон**

1. Пожароопасные зоны подразделяются на следующие классы:

- 1) П-I - зоны, расположенные в помещениях, в которых обращаются горючие жидкости с температурой вспышки 61 и более градуса Цельсия;
- 2) П-II - зоны, расположенные в помещениях, в которых выделяются горючие пыли или волокна;
- 3) П-IIIa - зоны, расположенные в помещениях, в которых обращаются твердые горючие вещества в количестве, при котором удельная пожарная нагрузка составляет не менее 1 мегаджоуля на квадратный метр;
- 4) П-III - зоны, расположенные вне зданий, сооружений, строений, в которых обращаются горючие жидкости с температурой вспышки 61 и более градуса Цельсия или любые твердые горючие вещества.

2. Методы определения классификационных показателей пожароопасной зоны устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

### **Статья 19. Классификация взрывоопасных зон**

1. В зависимости от частоты и длительности присутствия взрывоопасной смеси взрывоопасные зоны подразделяются на следующие классы:

- 1) 0-й класс - зоны, в которых взрывоопасная газовая смесь присутствует постоянно или хотя бы в течение одного часа;
- 2) 1-й класс - зоны, расположенные в помещениях, в которых при нормальном режиме работы оборудования выделяются горючие газы или пары легковоспламеняющихся жидкостей, образующие с воздухом взрывоопасные смеси;
- 3) 2-й класс - зоны, расположенные в помещениях, в которых при нормальном режиме работы оборудования взрывоопасные смеси горючих газов или паров легковоспламеняющихся жидкостей с воздухом не образуются, а возможны только в результате аварии или повреждения технологического оборудования;
- 4) 20-й класс - зоны, в которых взрывоопасные смеси горючей пыли с воздухом имеют нижний концентрационный предел воспламенения менее 65 граммов на кубический метр и присутствуют постоянно;
- 5) 21-й класс - зоны, расположенные в помещениях, в которых при нормальном режиме работы оборудования выделяются переходящие во взвешенное состояние горючие пыли или волокна, способные образовывать с воздухом взрывоопасные смеси при концентрации 65 и менее граммов на кубический метр;
- 6) 22-й класс - зоны, расположенные в помещениях, в которых при нормальном режиме работы оборудования не образуются взрывоопасные смеси горючих пылей или волокон с воздухом при концентрации 65 и менее граммов на кубический метр, но возможно образование такой взрывоопасной смеси горючих пылей или волокон с воздухом только в результате аварии или повреждения технологического оборудования.

2. Методы определения классификационных показателей взрывоопасной зоны устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

## **Глава 6. КЛАССИФИКАЦИЯ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ ПО ПОЖАРОВЗРЫВООПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ**

### **Статья 20. Цель классификации**

Классификация электрооборудования по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности применяется для определения области его безопасного применения и соответствующей этой области маркировки электрооборудования, а также для определения требований пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования.

**Статья 21.** Классификация электрооборудования по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности

1. В зависимости от степени пожаровзрывоопасности и пожарной опасности электрооборудование подразделяется на следующие виды:

- 1) электрооборудование без средств пожаровзрывозащиты;
- 2) пожарозащищенное электрооборудование (для пожароопасных зон);
- 3) взрывозащищенное электрооборудование (для взрывоопасных зон).

2. Под степенью пожаровзрывоопасности и пожарной опасности электрооборудования понимается опасность возникновения источника зажигания внутри электрооборудования и (или) опасность контакта источника зажигания с окружающей электрооборудование горючей средой. Электрооборудование без средств пожаровзрывозащиты по уровням пожарной защиты и взрывозащиты не классифицируется.

### **Статья 22. Классификация пожарозащищенного электрооборудования**

1. Электрооборудование, применяемое в пожароопасных зонах, классифицируется по степени защиты от проникновения внутрь воды и внешних твердых предметов, обеспечиваемой конструкцией этого электрооборудования. Классификация пожарозащищенного электрооборудования осуществляется в соответствии с таблицами 4 и 5 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Методы определения степени защиты оболочки пожарозащищенного электрооборудования устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

3. Маркировка степени защиты оболочки электрооборудования осуществляется при помощи международного знака защиты (IP) и двух цифр, первая из которых означает защиту от попадания твердых предметов, вторая - от проникновения воды.

### **Статья 23. Классификация взрывозащищенного электрооборудования**

1. Взрывозащищенное электрооборудование классифицируется по уровням взрывозащиты, видам взрывозащиты, группам и температурным классам.

2. Взрывозащищенное электрооборудование по уровням взрывозащиты подразделяется на следующие виды:

- 1) особовзрывобезопасное электрооборудование (уровень 0);
- 2) взрывобезопасное электрооборудование (уровень 1);
- 3) электрооборудование повышенной надежности против взрыва (уровень 2).

3. Особовзрывобезопасное электрооборудование - это взрывобезопасное электрооборудование с дополнительными средствами взрывозащиты.

4. Взрывобезопасное электрооборудование обеспечивает взрывозащиту как при нормальном режиме работы оборудования, так и при повреждении, за исключением повреждения средств взрывозащиты. Электрооборудование повышенной надежности против взрыва обеспечивает взрывозащиту только при нормальном режиме работы оборудования (при отсутствии аварий и повреждений).

5. Взрывозащищенное электрооборудование по видам взрывозащиты подразделяется на оборудование, имеющее:

- 1) взрывонепроницаемую оболочку (d);
- 2) заполнение или продувку оболочки под избыточным давлением защитным газом (p);
- 3) искробезопасную электрическую цепь (i);
- 4) кварцевое заполнение оболочки с токоведущими частями (q);
- 5) масляное заполнение оболочки с токоведущими частями (o);
- 6) специальный вид взрывозащиты, определяемый особенностями объекта (s);
- 7) любой иной вид защиты (e).

6. Взрывозащищенное электрооборудование по допустимости применения в зонах подразделяется на оборудование:

- 1) с промышленными газами и парами (группа II и подгруппы IIA, IIB, IIC);
- 2) с рудничным метаном (группа I).

7. В зависимости от наибольшей допустимой температуры поверхности взрывозащищенное электрооборудование группы II подразделяется на следующие температурные классы:

- 1) T1 (450 градусов Цельсия);
- 2) T2 (300 градусов Цельсия);
- 3) T3 (200 градусов Цельсия);
- 4) T4 (135 градусов Цельсия);
- 5) T5 (100 градусов Цельсия);
- 6) T6 (85 градусов Цельсия).

8. Взрывозащищенное электрооборудование должно иметь маркировку. В приведенной ниже последовательности должны указываться:

- 1) знак уровня взрывозащиты электрооборудования (2, 1, 0);
- 2) знак, относящий электрооборудование к взрывозащищенному (Ex);
- 3) знак вида взрывозащиты (d, p, i, q, o, s, e);
- 4) знак группы или подгруппы электрооборудования (I, II, IIA, IIB, IIC);
- 5) знак температурного класса электрооборудования (T1, T2, T3, T4, T5, T6).

9. Методы испытания взрывозащищенного электрооборудования на принадлежность к соответствующему уровню, виду, группе (подгруппе), температурному классу устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

## **Глава 7. КЛАССИФИКАЦИЯ НАРУЖНЫХ УСТАНОВОК ПО ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ**

### **Статья 24. Цель классификации наружных установок по пожарной опасности**

1. Классификация наружных установок по пожарной опасности используется для установления требований пожарной безопасности, направленных на предотвращение возможности возникновения пожара и обеспечение противопожарной защиты людей и имущества в случае возникновения пожара на наружных установках.

2. Классификация наружных установок по пожарной опасности основывается на определении их принадлежности к соответствующей категории.

3. Категории наружных установок по пожарной опасности должны указываться в проектной документации на объекты капитального строительства и реконструкции, а обозначение категорий должно быть указано на установке.

## **Статья 25.** Определение категорий наружных установок по пожарной опасности

1. По пожарной опасности наружные установки подразделяются на следующие категории:

- 1) повышенная взрывопожароопасность (АН);
- 2) взрывопожароопасность (БН);
- 3) пожароопасность (ВН);
- 4) умеренная пожароопасность (ГН);
- 5) пониженная пожароопасность (ДН).

2. Категории наружных установок по пожарной опасности определяются исходя из пожароопасных свойств находящихся в установках горючих веществ и материалов, их количества и особенностей технологических процессов.

3. Установка относится к категории АН, если в ней присутствуют (хранятся, перерабатываются, транспортируются) горючие газы, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не более 28 градусов Цельсия, вещества и (или) материалы, способные гореть при взаимодействии с водой, кислородом воздуха и (или) друг с другом (при условии, что величина пожарного риска при возможном сгорании указанных веществ с образованием волн давления превышает одну миллионную в год на расстоянии 30 метров от наружной установки).

4. Установка относится к категории БН, если в ней присутствуют, хранятся, перерабатываются или транспортируются горючие пыли и (или) волокна, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки более 28 градусов Цельсия, горючие жидкости (при условии, что величина пожарного риска при возможном сгорании пыле- и (или) паровоздушных смесей с образованием волн давления превышает одну миллионную в год на расстоянии 30 метров от наружной установки).

5. Установка относится к категории ВН, если в ней присутствуют (хранятся, перерабатываются, транспортируются) горючие и (или) трудногорючие жидкости, твердые горючие и (или) трудногорючие вещества и (или) материалы (в том числе пыли и (или) волокна), вещества и (или) материалы, способные при взаимодействии с водой, кислородом воздуха и (или) друг с другом гореть, и если не реализуются критерии, позволяющие отнести установку к категории АН или БН (при условии, что величина пожарного риска при возможном сгорании указанных веществ и (или) материалов превышает одну миллионную в год на расстоянии 30 метров от наружной установки).

6. Установка относится к категории ГН, если в ней присутствуют (хранятся, перерабатываются, транспортируются) негорючие вещества и (или) материалы в горячем, раскаленном и (или) расплавленном состоянии, процесс обработки которых сопровождается выделением лучистого тепла, искр и (или) пламени, а также горючие газы, жидкости и (или) твердые вещества, которые сжигаются или утилизируются в качестве топлива.

7. Установка относится к категории ДН, если в ней присутствуют (хранятся, перерабатываются, транспортируются) в основном негорючие вещества и (или) материалы в холодном состоянии и если по перечисленным выше критериям она не относится к категории АН, БН, ВН или ГН.

8. Определение категорий наружных установок по пожарной опасности осуществляется путем последовательной проверки их принадлежности к категориям от наиболее опасной (АН) к наименее опасной (ДН).

9. Методы определения классификационных признаков категорий наружных установок по пожарной опасности устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

## **Глава 8. КЛАССИФИКАЦИЯ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ, СТРОЕНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ ПО ПОЖАРНОЙ И ВЗРЫВОПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ**

**Статья 26.** Цель классификации зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности

Классификация зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности применяется для установления требований пожарной безопасности, направленных на предотвращение возможности возникновения пожара и обеспечение противопожарной защиты людей и имущества в случае возникновения пожара в зданиях, сооружениях, строениях и помещениях.

**Статья 27.** Определение категории зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности

1. По пожарной и взрывопожарной опасности помещения производственного и складского назначения независимо от их функционального назначения подразделяются на следующие категории:

- 1) повышенная взрывопожароопасность (А);
- 2) взрывопожароопасность (Б);
- 3) пожароопасность (В1 - В4);
- 4) умеренная пожароопасность (Г);
- 5) пониженная пожароопасность (Д).

2. Здания, сооружения, строения и помещения иного назначения разделению на категории не подлежат.

3. Категории помещений по пожарной и взрывопожарной опасности определяются исходя из вида находящихся в помещениях горючих веществ и материалов, их количества и пожароопасных свойств, а также исходя из объемно-планировочных решений помещений и характеристик проводимых в них технологических процессов.

4. Определение категорий помещений следует осуществлять путем последовательной проверки принадлежности помещения к категориям от наиболее опасной (А) к наименее опасной (Д).

5. К категории А относятся помещения, в которых находятся (обращаются) горючие газы, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не более 28 градусов Цельсия в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные парогазовоздушные смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 килопаскалей, и (или) вещества и материалы, способные взрываться и гореть при взаимодействии с водой, кислородом воздуха или друг с другом, в таком количестве, что расчетное избыточное давление взрыва в помещении превышает 5 килопаскалей.

6. К категории Б относятся помещения, в которых находятся (обращаются) горючие пыли или волокна, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки более 28 градусов Цельсия, горючие жидкости в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные пылевоздушные или паровоздушные смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 килопаскалей.

7. К категориям В1 - В4 относятся помещения, в которых находятся (обращаются) горючие и трудногорючие жидкости, твердые горючие и трудногорючие вещества и материалы (в том числе пыли и волокна), вещества и материалы, способные при взаимодействии с водой, кислородом воздуха или друг с другом только гореть, при условии, что помещения, в которых они находятся (обращаются), не относятся к категории А или Б.

8. Отнесение помещения к категории В1, В2, В3 или В4 осуществляется в зависимости от количества и способа размещения пожарной нагрузки в указанном помещении и его объемно-планировочных характеристик, а также от пожароопасных свойств веществ и материалов, составляющих пожарную нагрузку.

9. К категории Г относятся помещения, в которых находятся (обращаются) негорючие вещества и материалы в горячем, раскаленном или расплавленном состоянии, процесс обработки которых сопровождается выделением лучистого тепла, искр и пламени, и (или) горючие газы, жидкости и твердые вещества, которые сжигаются или утилизируются в качестве топлива.

10. К категории Д относятся помещения, в которых находятся (обращаются) негорючие вещества и материалы в холодном состоянии.

11. Категории зданий, сооружений и строений по пожарной и взрывопожарной опасности определяются исходя из доли и суммированной площади помещений той или иной категории опасности в этом здании, сооружении, строении.

12. Здание относится к категории А, если в нем суммированная площадь помещений категории А превышает 5 процентов площади всех помещений или 200 квадратных метров.

13. Здание не относится к категории А, если суммированная площадь помещений категории А в здании не превышает 25 процентов суммированной площади всех размещенных в нем помещений (но не более 1000 квадратных метров) и эти помещения оснащаются установками автоматического пожаротушения.

14. Здание относится к категории Б, если одновременно выполнены следующие условия: здание не относится к категории А и суммированная площадь помещений категорий А и Б превышает 5 процентов суммированной площади всех помещений или 200 квадратных метров.

15. Здание не относится к категории Б, если суммированная площадь помещений категорий А и Б в здании не превышает 25 процентов суммированной площади всех размещенных в нем помещений (но не более 1000 квадратных метров) и эти помещения оснащаются установками автоматического пожаротушения.

16. Здание относится к категории В, если одновременно выполнены следующие условия: здание не относится к категории А или Б и суммированная площадь помещений категорий А, Б, В1, В2 и В3 превышает 5 процентов (10 процентов, если в здании отсутствуют помещения категорий А и Б) суммированной площади всех помещений.

17. Здание не относится к категории В, если суммированная площадь помещений категорий А, Б, В1, В2 и В3 в здании не превышает 25 процентов суммированной площади всех размещенных в нем помещений (но не более 3500 квадратных метров) и эти помещения оснащаются установками автоматического пожаротушения.

18. Здание относится к категории Г, если одновременно выполнены следующие условия: здание не относится к категории А, Б или В и суммированная площадь помещений категорий А, Б, В1, В2, В3 и Г превышает 5 процентов суммированной площади всех помещений.

19. Здание не относится к категории Г, если суммированная площадь помещений категорий А, Б, В1, В2, В3 и Г в здании не превышает 25 процентов суммированной площади всех размещенных в нем помещений (но не более 5000 квадратных метров) и помещения категорий А, Б, В1, В2 и В3 оснащаются установками автоматического пожаротушения.

20. Здание относится к категории Д, если оно не относится к категории А, Б, В или Г.

21. Методы определения классификационных признаков отнесения зданий и помещений производственного и складского назначения к категориям по пожарной и взрывопожарной опасности устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

22. Категории зданий, сооружений, строений и помещений производственного и складского назначения по пожарной и взрывопожарной опасности указываются в проектной документации на объекты капитального строительства и реконструкции.

## **Глава 9. ПОЖАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ, СТРОЕНИЙ И ПОЖАРНЫХ ОТСЕКОВ**

### **Статья 28. Цель классификации**

1. Пожарно-техническая классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков применяется для установления требований пожарной безопасности к системам обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений в зависимости от их функционального назначения и пожарной опасности.

2. Степень огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков, классы их функциональной и конструктивной пожарной опасности указываются в проектной документации на объекты капитального строительства и реконструкции.

**Статья 29.** Пожарно-техническая классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков

Классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков осуществляется с учетом следующих критериев:

- 1) степень огнестойкости;
- 2) класс конструктивной пожарной опасности;
- 3) класс функциональной пожарной опасности.

**Статья 30.** Классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков по степени огнестойкости

1. Здания, сооружения, строения и пожарные отсеки по степени огнестойкости подразделяются на здания, сооружения, строения и пожарные отсеки I, II, III, IV и V степеней огнестойкости.

2. Порядок определения степени огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков устанавливается статьей 87 настоящего Федерального закона.

**Статья 31.** Классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков по конструктивной пожарной опасности

1. Здания, сооружения, строения и пожарные отсеки по конструктивной пожарной опасности подразделяются на классы C0, C1, C2 и C3.

2. Порядок определения класса конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков устанавливается статьей 87 настоящего Федерального закона.

**Статья 32.** Классификация зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков по функциональной пожарной опасности

1. Здания (сооружения, строения, пожарные отсеки и части зданий, сооружений, строений - помещения или группы помещений, функционально связанные между собой) по классу функциональной пожарной опасности в зависимости от их назначения, а также от возраста, физического состояния и количества людей, находящихся в здании, сооружении, строении, возможности пребывания их в состоянии сна подразделяются на:

1) Ф1 - здания, предназначенные для постоянного проживания и временного пребывания людей, в том числе:



а) Ф1.1 - здания детских дошкольных образовательных учреждений, специализированных домов престарелых и инвалидов (неквартирные), больницы, спальные корпуса образовательных учреждений интернатного типа и детских учреждений;

б) Ф1.2 - гостиницы, общежития, спальные корпуса санаториев и домов отдыха общего типа, кемпингов, мотелей и пансионатов;

в) Ф1.3 - многоквартирные жилые дома;

г) Ф1.4 - многоквартирные жилые дома, в том числе блокированные;

2) Ф2 - здания зрелищных и культурно-просветительных учреждений, в том числе:

а) Ф2.1 - театры, кинотеатры, концертные залы, клубы, цирки, спортивные сооружения с трибунами, библиотеки и другие учреждения с расчетным числом посадочных мест для посетителей в закрытых помещениях;

б) Ф2.2 - музеи, выставки, танцевальные залы и другие подобные учреждения в закрытых помещениях;

в) Ф2.3 - здания учреждений, указанные в подпункте "а" настоящего пункта, на открытом воздухе;

г) Ф2.4 - здания учреждений, указанные в подпункте "б" настоящего пункта, на открытом воздухе;

3) Ф3 - здания организаций по обслуживанию населения, в том числе:

а) Ф3.1 - здания организаций торговли;

б) Ф3.2 - здания организаций общественного питания;

в) Ф3.3 - вокзалы;

г) Ф3.4 - поликлиники и амбулатории;

д) Ф3.5 - помещения для посетителей организаций бытового и коммунального обслуживания с нерасчетным числом посадочных мест для посетителей;

е) Ф3.6 - физкультурно-оздоровительные комплексы и спортивно-тренировочные учреждения с помещениями без трибун для зрителей, бытовые помещения, бани;

4) Ф4 - здания научных и образовательных учреждений, научных и проектных организаций, органов управления учреждений, в том числе:

а) Ф4.1 - здания общеобразовательных учреждений, образовательных учреждений дополнительного образования детей, образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования;

б) Ф4.2 - здания образовательных учреждений высшего профессионального образования и дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов;

в) Ф4.3 - здания органов управления учреждений, проектно-конструкторских организаций, информационных и редакционно-издательских организаций, научных организаций, банков, контор, офисов;

г) Ф4.4 - здания пожарных депо;

5) Ф5 - здания производственного или складского назначения, в том числе:

а) Ф5.1 - производственные здания, сооружения, строения, производственные и лабораторные помещения, мастерские;

б) Ф5.2 - складские здания, сооружения, строения, стоянки для автомобилей без технического обслуживания и ремонта, книгохранилища, архивы, складские помещения;

в) Ф5.3 - здания сельскохозяйственного назначения.

2. Правила отнесения зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков к классам по конструктивной пожарной опасности определяются в нормативных документах по пожарной безопасности.

### **Статья 33. Классификация зданий пожарных депо**

1. Здания пожарных депо в зависимости от назначения, количества автомобилей, состава помещений и их площадей подразделяются на следующие типы:

- 1) I - пожарные депо на 6, 8, 10 и 12 автомобилей для охраны городских поселений;
- 2) II - пожарные депо на 2, 4 и 6 автомобилей для охраны городских поселений;
- 3) III - пожарные депо на 6, 8, 10 и 12 автомобилей для охраны организаций;
- 4) IV - пожарные депо на 2, 4 и 6 автомобилей для охраны организаций;
- 5) V - пожарные депо на 1, 2, 3 и 4 автомобиля для охраны сельских поселений.

2. Здания пожарных депо I и III типов проектируются в случае размещения в них органов управления подразделений пожарной охраны, дислоцированных на территории населенного пункта или организации, и (или) дежурно-диспетчерской службы пожарной охраны.

## **Глава 10. ПОЖАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ СТРОИТЕЛЬНЫХ КОНСТРУКЦИЙ И ПРОТИВОПОЖАРНЫХ ПРЕГРАД**

### **Статья 34. Цель классификации**

1. Строительные конструкции классифицируются по огнестойкости для установления возможности их применения в зданиях, сооружениях, строениях и пожарных отсеках определенной степени огнестойкости или для определения степени огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков.

2. Строительные конструкции классифицируются по пожарной опасности для определения степени участия строительных конструкций в развитии пожара и их способности к образованию опасных факторов пожара.

3. Противопожарные преграды классифицируются по способу предотвращения распространения опасных факторов пожара, а также по огнестойкости для подбора строительных конструкций и заполнения проемов в противопожарных преградах с необходимым пределом огнестойкости и классом пожарной опасности.

### **Статья 35. Классификация строительных конструкций по огнестойкости**

1. Строительные конструкции зданий, сооружений и строений в зависимости от их способности сопротивляться воздействию пожара и распространению его опасных факторов в условиях стандартных испытаний подразделяются на строительные конструкции со следующими пределами огнестойкости:

- 1) ненормируемый;
- 2) не менее 15 минут;
- 3) не менее 30 минут;
- 4) не менее 45 минут;
- 5) не менее 60 минут;
- 6) не менее 90 минут;
- 7) не менее 120 минут;
- 8) не менее 150 минут;
- 9) не менее 180 минут;
- 10) не менее 240 минут;
- 11) не менее 360 минут.

2. Пределы огнестойкости строительных конструкций определяются в условиях стандартных испытаний. Наступление пределов огнестойкости несущих и ограждающих строительных конструкций в условиях стандартных испытаний или в результате расчетов устанавливается по времени достижения одного или последовательно нескольких из следующих признаков предельных состояний:

- 1) потеря несущей способности (R);
- 2) потеря целостности (E);

3) потеря теплоизолирующей способности вследствие повышения температуры на необогреваемой поверхности конструкции до предельных значений (I) или достижения предельной величины плотности теплового потока на нормируемом расстоянии от необогреваемой поверхности конструкции (W).

3. Предел огнестойкости для заполнения проемов в противопожарных преградах наступает при потере целостности (E), теплоизолирующей способности (I), достижении предельной величины плотности теплового потока (W) и (или) дымогазонепроницаемости (S).

4. Методы определения пределов огнестойкости строительных конструкций и признаков предельных состояний устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

5. Условные обозначения пределов огнестойкости строительных конструкций содержат буквенные обозначения предельного состояния и группы.

### **Статья 36. Классификация строительных конструкций по пожарной опасности**

1. Строительные конструкции по пожарной опасности подразделяются на следующие классы:

- 1) непожароопасные (K0);
- 2) малопожароопасные (K1);
- 3) умереннопожароопасные (K2);
- 4) пожароопасные (K3).

2. Класс пожарной опасности строительных конструкций определяется в соответствии с таблицей 6 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. Численные значения критериев отнесения строительных конструкций к определенному классу пожарной опасности определяются в соответствии с методами, установленными нормативными документами по пожарной безопасности.

### **Статья 37. Классификация противопожарных преград**

1. Противопожарные преграды в зависимости от способа предотвращения распространения опасных факторов пожара подразделяются на следующие типы:

- 1) противопожарные стены;
- 2) противопожарные перегородки;
- 3) противопожарные перекрытия;
- 4) противопожарные разрывы;
- 5) противопожарные занавесы, шторы и экраны;
- 6) противопожарные водяные завесы;
- 7) противопожарные минерализованные полосы.

2. Противопожарные стены, перегородки и перекрытия, заполнения проемов в противопожарных преградах (противопожарные двери, ворота, люки, клапаны, окна, шторы, занавесы) в зависимости от пределов огнестойкости их ограждающей части, а также тамбур-шлюзы, предусмотренные в проемах противопожарных преград в зависимости от типов элементов тамбур-шлюзов, подразделяются на следующие типы:

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1) стены                                       | 1-й или 2-й тип;     |
| 2) перегородки                                 | 1-й или 2-й тип;     |
| 3) перекрытия                                  | 1, 2, 3 или 4-й тип; |
| 4) двери, ворота, люки, клапаны, экраны, шторы | 1, 2 или 3-й тип;    |
| 5) окна  | 1, 2 или 3-й тип;    |
| 6) занавесы                                    | 1-й тип;             |
| 7) тамбур-шлюзы                                | 1-й или 2-й тип.     |

3. Отнесение противопожарных преград к тому или иному типу в зависимости от пределов огнестойкости элементов противопожарных преград и типов заполнения

проемов в них осуществляется в соответствии со статьей 88 настоящего Федерального закона.

## **Глава 11. ПОЖАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ЛЕСТНИЦ И ЛЕСТНИЧНЫХ КЛЕТОК**

### **Статья 38. Цель классификации**

Лестницы и лестничные клетки классифицируются в целях определения требований к их объемно-планировочному и конструктивному решению, а также для установления требований к их применению на путях эвакуации людей.

### **Статья 39. Классификация лестниц**

1. Лестницы, предназначенные для эвакуации людей из зданий, сооружений и строений при пожаре, подразделяются на следующие типы:

- 1) внутренние лестницы, размещаемые на лестничных клетках;
- 2) внутренние открытые лестницы;
- 3) наружные открытые лестницы.

2. Пожарные лестницы, предназначенные для обеспечения тушения пожара и проведения аварийно-спасательных работ, подразделяются на следующие типы:

- 1) П1 - вертикальные лестницы;
- 2) П2 - маршевые лестницы с уклоном не более 6:1.

### **Статья 40. Классификация лестничных клеток**

1. Лестничные клетки в зависимости от степени их защиты от задымления при пожаре подразделяются на следующие типы:

- 1) обычные лестничные клетки;
- 2) незадымляемые лестничные клетки.

2. Обычные лестничные клетки в зависимости от способа освещения подразделяются на следующие типы:

1) Л1 - лестничные клетки с естественным освещением через остекленные или открытые проемы в наружных стенах на каждом этаже;

2) Л2 - лестничные клетки с естественным освещением через остекленные или открытые проемы в покрытии.

3. Незадымляемые лестничные клетки в зависимости от способа защиты от задымления при пожаре подразделяются на следующие типы:

1) Н1 - лестничные клетки с входом на лестничную клетку с этажа через незадымляемую наружную воздушную зону по открытым переходам;

2) Н2 - лестничные клетки с подпором воздуха на лестничную клетку при пожаре;

3) Н3 - лестничные клетки с входом на них на каждом этаже через тамбур-шлюз, в котором постоянно или во время пожара обеспечивается подпор воздуха.

## **Глава 12. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЖАРНОЙ ТЕХНИКИ**

### **Статья 41. Цель классификации**

Классификация пожарной техники используется для определения ее назначения, области применения, а также для установления требований пожарной безопасности при эксплуатации пожарной техники.

#### **Статья 42. Классификация пожарной техники**

Пожарная техника в зависимости от назначения и области применения подразделяется на следующие типы:

- 1) первичные средства пожаротушения;
- 2) мобильные средства пожаротушения;
- 3) установки пожаротушения;
- 4) средства пожарной автоматики;
- 5) пожарное оборудование;
- 6) средства индивидуальной защиты и спасения людей при пожаре;
- 7) пожарный инструмент (механизированный и немеханизированный);
- 8) пожарные сигнализация, связь и оповещение.

**Статья 43. Классификация и область применения первичных средств пожаротушения**

Первичные средства пожаротушения предназначены для использования работниками организаций, личным составом подразделений пожарной охраны и иными лицами в целях борьбы с пожарами и подразделяются на следующие типы:

- 1) переносные и передвижные огнетушители;
- 2) пожарные краны и средства обеспечения их использования;
- 3) пожарный инвентарь;
- 4) покрывала для изоляции очага возгорания.

#### **Статья 44. Классификация мобильных средств пожаротушения**

1. К мобильным средствам пожаротушения относятся транспортные или транспортируемые пожарные автомобили, предназначенные для использования личным составом подразделений пожарной охраны при тушении пожаров.

2. Мобильные средства пожаротушения подразделяются на следующие типы:
  - 1) пожарные автомобили (основные и специальные);
  - 2) пожарные самолеты, вертолеты;
  - 3) пожарные поезда;
  - 4) пожарные суда;
  - 5) пожарные мотопомпы;
  - 6) приспособленные технические средства (тягачи, прицепы и трактора).

#### **Статья 45. Классификация установок пожаротушения**

1. Установки пожаротушения - совокупность стационарных технических средств тушения пожара путем выпуска огнетушащего вещества. Установки пожаротушения должны обеспечивать локализацию или ликвидацию пожара. Установки пожаротушения по конструктивному устройству подразделяются на агрегатные и модульные, по степени автоматизации - на автоматические, автоматизированные и ручные, по виду огнетушащего вещества - на водяные, пенные, газовые, порошковые, аэрозольные и комбинированные, по способу тушения - на объемные, поверхностные, локально-объемные и локально-поверхностные.

2. Тип установки пожаротушения, способ тушения и вид огнетушащего вещества определяются организацией-проектировщиком. При этом установка пожаротушения должна обеспечивать:

- 1) реализацию эффективных технологий пожаротушения, оптимальную инерционность, минимально вредное воздействие на защищаемое оборудование;

- 2) срабатывание в течение времени, не превышающего длительности начальной стадии развития пожара (критического времени свободного развития пожара);
- 3) необходимую интенсивность орошения или удельный расход огнетушащего вещества;
- 4) тушение пожара в целях его ликвидации или локализации в течение времени, необходимого для введения в действие оперативных сил и средств;
- 5) требуемую надежность функционирования.

#### **Статья 46. Классификация средств пожарной автоматики**

Средства пожарной автоматики предназначены для автоматического обнаружения пожара, оповещения о нем людей и управления их эвакуацией, автоматического пожаротушения и включения исполнительных устройств систем противодымной защиты, управления инженерным и технологическим оборудованием зданий и объектов. Средства пожарной автоматики подразделяются на:

- 1) извещатели пожарные;
- 2) приборы приемно-контрольные пожарные;
- 3) приборы управления пожарные;
- 4) технические средства оповещения и управления эвакуацией пожарные;
- 5) системы передачи извещений о пожаре;
- 6) другие приборы и оборудование для построения систем пожарной автоматики.

#### **Статья 47. Классификация средств индивидуальной защиты и спасения людей при пожаре**

1. Средства индивидуальной защиты людей при пожаре предназначены для защиты личного состава подразделений пожарной охраны и людей от воздействия опасных факторов пожара. Средства спасения людей при пожаре предназначены для самоспасания личного состава подразделений пожарной охраны и спасения людей из горящего здания, сооружения, строения.

2. Средства индивидуальной защиты людей при пожаре подразделяются на:

- 1) средства индивидуальной защиты органов дыхания и зрения;
- 2) средства индивидуальной защиты пожарных.

3. Средства спасения людей с высоты при пожаре подразделяются на:

- 1) индивидуальные средства;
- 2) коллективные средства.

### **Глава 13. СИСТЕМА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОЖАРОВ**

#### **Статья 48. Цель создания систем предотвращения пожаров**

1. Целью создания систем предотвращения пожаров является исключение условий возникновения пожаров.

2. Исключение условий возникновения пожаров достигается исключением условий образования горючей среды и (или) исключением условий образования в горючей среде (или внесения в нее) источников зажигания.

3. Состав и функциональные характеристики систем предотвращения пожаров на объекте защиты устанавливаются настоящим Федеральным законом. Правила и методы исследований (испытаний и измерений) характеристик систем предотвращения пожаров определяются в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.

#### **Статья 49.** Способы исключения условий образования горючей среды

Исключение условий образования горючей среды должно обеспечиваться одним или несколькими из следующих способов:

- 1) применение негорючих веществ и материалов;
- 2) ограничение массы и (или) объема горючих веществ и материалов;
- 3) использование наиболее безопасных способов размещения горючих веществ и материалов, а также материалов, взаимодействие которых друг с другом приводит к образованию горючей среды;
- 4) изоляция горючей среды от источников зажигания (применение изолированных отсеков, камер, кабин);
- 5) поддержание безопасной концентрации в среде окислителя и (или) горючих веществ;
- 6) понижение концентрации окислителя в горючей среде в защищаемом объеме;
- 7) поддержание температуры и давления среды, при которых распространение пламени исключается;
- 8) механизация и автоматизация технологических процессов, связанных с обращением горючих веществ;
- 9) установка пожароопасного оборудования в отдельных помещениях или на открытых площадках;
- 10) применение устройств защиты производственного оборудования, исключающих выход горючих веществ в объем помещения, или устройств, исключающих образование в помещении горючей среды;
- 11) удаление из помещений, технологического оборудования и коммуникаций пожароопасных отходов производства, отложений пыли, пуха.

**Статья 50.** Способы исключения условий образования в горючей среде (или внесения в нее) источников зажигания

1. Исключение условий образования в горючей среде (или внесения в нее) источников зажигания должно достигаться одним или несколькими из следующих способов:

- 1) применение электрооборудования, соответствующего классу пожароопасной и (или) взрывоопасной зоны, категории и группе взрывоопасной смеси;
- 2) применение в конструкции быстродействующих средств защитного отключения электроустановок и других устройств, приводящих к появлению источников зажигания;
- 3) применение оборудования и режимов проведения технологического процесса, исключающих образование статического электричества;

Примечание:

Приказом Минэнерго РФ от 30.06.2003 N 280 утверждена Инструкция по устройству молниезащиты зданий, сооружений и промышленных коммуникаций.

- 4) устройство молниезащиты зданий, сооружений, строений и оборудования;
- 5) поддержание безопасной температуры нагрева веществ, материалов и поверхностей, которые контактируют с горючей средой;
- 6) применение способов и устройств ограничения энергии искрового разряда в горючей среде до безопасных значений;
- 7) применение искробезопасного инструмента при работе с легковоспламеняющимися жидкостями и горючими газами;
- 8) ликвидация условий для теплового, химического и (или) микробиологического самовозгорания обращающихся веществ, материалов и изделий;
- 9) исключение контакта с воздухом пирофорных веществ;

10) применение устройств, исключающих возможность распространения пламени из одного объема в смежный.

2. Безопасные значения параметров источников зажигания определяются условиями проведения технологического процесса на основании показателей пожарной опасности обращающихся в нем веществ и материалов, определенных в статье 11 настоящего Федерального закона.

## **Глава 14. СИСТЕМЫ ПРОТИВОПОЖАРНОЙ ЗАЩИТЫ**

### **Статья 51. Цель создания систем противопожарной защиты**

1. Целью создания систем противопожарной защиты является защита людей и имущества от воздействия опасных факторов пожара и (или) ограничение его последствий.

2. Защита людей и имущества от воздействия опасных факторов пожара и (или) ограничение его последствий обеспечиваются снижением динамики нарастания опасных факторов пожара, эвакуацией людей и имущества в безопасную зону и (или) тушением пожара.

3. Системы противопожарной защиты должны обладать надежностью и устойчивостью к воздействию опасных факторов пожара в течение времени, необходимого для достижения целей обеспечения пожарной безопасности.

4. Состав и функциональные характеристики систем противопожарной защиты объектов устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

### **Статья 52. Способы защиты людей и имущества от воздействия опасных факторов пожара**

Защита людей и имущества от воздействия опасных факторов пожара и (или) ограничение последствий их воздействия обеспечиваются одним или несколькими из следующих способов:

1) применение объемно-планировочных решений и средств, обеспечивающих ограничение распространения пожара за пределы очага;

2) устройство эвакуационных путей, удовлетворяющих требованиям безопасной эвакуации людей при пожаре;

3) устройство систем обнаружения пожара (установок и систем пожарной сигнализации), оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре;

4) применение систем коллективной защиты (в том числе противодымной) и средств индивидуальной защиты людей от воздействия опасных факторов пожара;

5) применение основных строительных конструкций с пределами огнестойкости и классами пожарной опасности, соответствующими требуемому уровню огнестойкости и классу конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений и строений, а также с ограничением пожарной опасности поверхностных слоев (отделок, облицовок и средств огнезащиты) строительных конструкций на путях эвакуации;

6) применение огнезащитных составов (в том числе антипиренов и огнезащитных красок) и строительных материалов (облицовок) для повышения пределов огнестойкости строительных конструкций;

7) устройство аварийного слива пожароопасных жидкостей и аварийного срабатывания горючих газов из аппаратуры;

8) устройство на технологическом оборудовании систем противозрывной защиты;

9) применение первичных средств пожаротушения;

10) применение автоматических установок пожаротушения;

11) организация деятельности подразделений пожарной охраны.



### **Статья 53. Пути эвакуации людей при пожаре**

1. Каждое здание, сооружение или строение должно иметь объемно-планировочное решение и конструктивное исполнение эвакуационных путей, обеспечивающие безопасную эвакуацию людей при пожаре. При невозможности безопасной эвакуации людей должна быть обеспечена их защита посредством применения систем коллективной защиты.

2. Для обеспечения безопасной эвакуации людей должны быть:

1) установлены необходимое количество, размеры и соответствующее конструктивное исполнение эвакуационных путей и эвакуационных выходов;

2) обеспечено беспрепятственное движение людей по эвакуационным путям и через эвакуационные выходы;

3) организованы оповещение и управление движением людей по эвакуационным путям (в том числе с использованием световых указателей, звукового и речевого оповещения).

3. Безопасная эвакуация людей из зданий, сооружений и строений при пожаре считается обеспеченной, если интервал времени от момента обнаружения пожара до завершения процесса эвакуации людей в безопасную зону не превышает необходимого времени эвакуации людей при пожаре.

4. Методы определения необходимого и расчетного времени, а также условий беспрепятственной и своевременной эвакуации людей определяются нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 54. Системы обнаружения пожара, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре**

1. Системы обнаружения пожара (установки и системы пожарной сигнализации), оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре должны обеспечивать автоматическое обнаружение пожара за время, необходимое для включения систем оповещения о пожаре в целях организации безопасной (с учетом допустимого пожарного риска) эвакуации людей в условиях конкретного объекта.

2. Системы пожарной сигнализации, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре должны быть установлены на объектах, где воздействие опасных факторов пожара может привести к травматизму и (или) гибели людей. Перечень объектов, подлежащих обязательному оснащению указанными системами, устанавливается нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 55. Системы коллективной защиты и средства индивидуальной защиты людей от опасных факторов пожара**

1. Системы коллективной защиты и средства индивидуальной защиты людей от воздействия опасных факторов пожара должны обеспечивать безопасность людей в течение всего времени воздействия на них опасных факторов пожара.

2. Системы коллективной защиты людей должны обеспечивать их безопасность в течение всего времени развития и тушения пожара или времени, необходимого для эвакуации людей в безопасную зону. Безопасность людей в этом случае должна достигаться посредством объемно-планировочных и конструктивных решений безопасных зон в зданиях, сооружениях и строениях (в том числе посредством устройства незадымляемых лестничных клеток), а также посредством использования технических средств защиты людей на путях эвакуации от воздействия опасных факторов пожара (в том числе средств противодымной защиты).

3. Средства индивидуальной защиты людей (в том числе защиты их органов зрения и дыхания) должны обеспечивать их безопасность в течение времени, необходимого для эвакуации людей в безопасную зону, или в течение времени,

необходимого для проведения специальных работ по тушению пожара. Средства индивидуальной защиты людей должны применяться как для защиты эвакуируемых и спасаемых людей, так и для защиты пожарных, участвующих в тушении пожара.

#### **Статья 56. Система противодымной защиты**

1. Система противодымной защиты здания, сооружения или строения должна обеспечивать защиту людей на путях эвакуации и в безопасных зонах от воздействия опасных факторов пожара в течение времени, необходимого для эвакуации людей в безопасную зону, или всего времени развития и тушения пожара посредством удаления продуктов горения и термического разложения и (или) предотвращения их распространения.

2. Система противодымной защиты должна предусматривать один или несколько из следующих способов защиты:

1) использование объемно-планировочных решений зданий, сооружений и строений для борьбы с задымлением при пожаре;

2) использование конструктивных решений зданий, сооружений и строений для борьбы с задымлением при пожаре;

3) использование приточной противодымной вентиляции для создания избыточного давления воздуха в защищаемых помещениях, тамбур-шлюзах и на лестничных клетках;

4) использование устройств и средств механической и естественной вытяжной противодымной вентиляции для удаления продуктов горения и термического разложения.

#### **Статья 57. Огнестойкость и пожарная опасность зданий, сооружений и строений**

1. В зданиях, сооружениях и строениях должны применяться основные строительные конструкции с пределами огнестойкости и классами пожарной опасности, соответствующими требуемому уровню огнестойкости зданий, сооружений, строений и классу их конструктивной пожарной опасности.

2. Требуемые уровни огнестойкости зданий, сооружений, строений и класс их конструктивной пожарной опасности устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

#### **Статья 58. Огнестойкость и пожарная опасность строительных конструкций**

1. Огнестойкость и класс пожарной опасности строительных конструкций должны обеспечиваться за счет их конструктивных решений, применения соответствующих строительных материалов, а также использования средств огнезащиты.

2. Требуемые пределы огнестойкости строительных конструкций, выбираемые в зависимости от уровня огнестойкости зданий, сооружений и строений, приведены в таблице 21 приложения к настоящему Федеральному закону.

#### **Статья 59. Ограничение распространения пожара за пределы очага**

Ограничение распространения пожара за пределы очага должно обеспечиваться одним или несколькими из следующих способов:

1) устройство противопожарных преград;

2) устройство пожарных отсеков и секций, а также ограничение этажности зданий, сооружений и строений;

3) применение устройств аварийного отключения и переключение установок и коммуникаций при пожаре;

- 4) применение средств, предотвращающих или ограничивающих разлив и растекание жидкостей при пожаре;
- 5) применение огнепреграждающих устройств в оборудовании;
- 6) применение установок пожаротушения.

**Статья 60.** Первичные средства пожаротушения в зданиях, сооружениях и строениях

1. Здания, сооружения и строения должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения лицами, уполномоченными владеть, пользоваться или распоряжаться зданиями, сооружениями и строениями.

2. Номенклатура, количество и места размещения первичных средств пожаротушения устанавливаются в зависимости от вида горючего материала, объемно-планировочных решений здания, сооружения или строения, параметров окружающей среды и мест размещения обслуживающего персонала.

**Статья 61.** Автоматические установки пожаротушения

1. Здания, сооружения и строения должны быть оснащены автоматическими установками пожаротушения в случаях, когда ликвидация пожара первичными средствами пожаротушения невозможна, а также в случаях, когда обслуживающий персонал находится в защищаемых зданиях, сооружениях и строениях некруглосуточно.

2. Автоматические установки пожаротушения должны обеспечивать достижение одной или нескольких из следующих целей:

1) ликвидация пожара в помещении (здании) до возникновения критических значений опасных факторов пожара;

2) ликвидация пожара в помещении (здании) до наступления пределов огнестойкости строительных конструкций;

3) ликвидация пожара в помещении (здании) до причинения максимально допустимого ущерба защищаемому имуществу;

4) ликвидация пожара в помещении (здании) до наступления опасности разрушения технологических установок.

3. Тип автоматической установки пожаротушения, вид огнетушащего вещества и способ его подачи в очаг пожара определяются в зависимости от вида горючего материала, объемно-планировочных решений здания, сооружения, строения и параметров окружающей среды.

**Статья 62.** Источники противопожарного водоснабжения

1. Здания, сооружения и строения, а также территории организаций и населенных пунктов должны иметь источники противопожарного водоснабжения для тушения пожаров.

2. В качестве источников противопожарного водоснабжения могут использоваться естественные и искусственные водоемы, а также внутренний и наружный водопроводы (в том числе питьевые, хозяйственно-питьевые, хозяйственные и противопожарные).

3. Необходимость устройства искусственных водоемов, использования естественных водоемов и устройства противопожарного водопровода, а также их параметры определяются настоящим Федеральным законом.

### **Статья 63. Первичные меры пожарной безопасности**

Первичные меры пожарной безопасности включают в себя:

- 1) реализацию полномочий органов местного самоуправления по решению вопросов организационно-правового, финансового, материально-технического обеспечения пожарной безопасности муниципального образования;
- 2) разработку и осуществление мероприятий по обеспечению пожарной безопасности муниципального образования и объектов муниципальной собственности, которые должны предусматриваться в планах и программах развития территории, обеспечение надлежащего состояния источников противопожарного водоснабжения, содержание в исправном состоянии средств обеспечения пожарной безопасности жилых и общественных зданий, находящихся в муниципальной собственности;
- 3) разработку и организацию выполнения муниципальных целевых программ по вопросам обеспечения пожарной безопасности;
- 4) разработку плана привлечения сил и средств для тушения пожаров и проведения аварийно-спасательных работ на территории муниципального образования и контроль за его выполнением;
- 5) установление особого противопожарного режима на территории муниципального образования, а также дополнительных требований пожарной безопасности на время его действия;
- 6) обеспечение беспрепятственного проезда пожарной техники к месту пожара;
- 7) обеспечение связи и оповещения населения о пожаре;
- 8) организацию обучения населения мерам пожарной безопасности и пропаганду в области пожарной безопасности, содействие распространению пожарно-технических знаний;
- 9) социальное и экономическое стимулирование участия граждан и организаций в добровольной пожарной охране, в том числе участия в борьбе с пожарами.

### **Статья 64. Требования к декларации пожарной безопасности**

1. Декларация пожарной безопасности составляется в отношении объектов защиты, для которых законодательством Российской Федерации о градостроительной деятельности предусмотрено проведение государственной экспертизы проектной документации, а также для зданий класса функциональной пожарной опасности Ф1.1 и предусматривает:

- 1) оценку пожарного риска (если проводится расчет риска);
  - 2) оценку возможного ущерба имуществу третьих лиц от пожара (может быть проведена в рамках добровольного страхования ответственности за ущерб третьим лицам от воздействия пожара).
2. В случае, если собственник объекта защиты или лицо, владеющее объектом защиты на праве пожизненного наследуемого владения, хозяйственного ведения, оперативного управления либо по иному основанию, предусмотренному федеральным законом или договором, выполняют требования федеральных законов о технических регламентах и нормативных документов по пожарной безопасности, в декларации указывается только перечень указанных требований для конкретного объекта защиты.

3. Декларация пожарной безопасности на проектируемый объект защиты составляется застройщиком либо лицом, осуществляющим подготовку проектной документации.

4. Собственник объекта защиты, или лицо, владеющее объектом защиты на праве пожизненного наследуемого владения, хозяйственного ведения, оперативного управления либо по иному основанию, предусмотренному федеральным законом или договором, или орган управления многоквартирным домом, разработавшие декларацию пожарной безопасности, несут ответственность за полноту и достоверность

содержащихся в ней сведений в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. Разработка декларации пожарной безопасности не требуется для объектов индивидуального жилищного строительства высотой не более трех этажей.

6. Декларация пожарной безопасности уточняется или разрабатывается вновь в случае изменения содержащихся в ней сведений или в случае изменения требований пожарной безопасности.

7. Для объектов защиты, эксплуатирующихся на день вступления в силу настоящего Федерального закона, декларация пожарной безопасности предоставляется не позднее одного года после дня его вступления в силу.

8. Форма и порядок регистрации декларации пожарной безопасности утверждаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на решение задач в области пожарной безопасности, до дня вступления в силу настоящего Федерального закона.

## **Раздел II. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ, СТРОИТЕЛЬСТВЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОСЕЛЕНИЙ И ГОРОДСКИХ ОКРУГОВ**

### **Глава 15. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Статья 65.** Требования к документации при планировке территорий поселений и городских округов

Планировка и застройка территорий поселений и городских округов должны осуществляться в соответствии с генеральными планами поселений и городских округов, учитывающими требования пожарной безопасности, установленные настоящим Федеральным законом. Состав и функциональные характеристики систем обеспечения пожарной безопасности населенных пунктов должны входить в проектную документацию в виде раздела "Перечень мероприятий по обеспечению пожарной безопасности".

**Статья 66.** Размещение пожаровзрывоопасных объектов на территориях поселений и городских округов

1. Опасные производственные объекты, на которых производятся, используются, перерабатываются, образуются, хранятся, транспортируются, уничтожаются пожаровзрывоопасные вещества и материалы и для которых обязательна разработка декларации о промышленной безопасности (далее - пожаровзрывоопасные объекты), должны размещаться за границами поселений и городских округов, а если это невозможно или нецелесообразно, то должны быть разработаны меры по защите людей, зданий, сооружений и строений, находящихся за пределами территории пожаровзрывоопасного объекта, от воздействия опасных факторов пожара и (или) взрыва. Иные производственные объекты, на территориях которых расположены здания, сооружения и строения категорий А, Б и В по взрывопожарной и пожарной опасности, могут размещаться как на территориях, так и за границами поселений и городских округов. При этом расчетное значение пожарного риска не должно превышать допустимое значение пожарного риска, установленное настоящим Федеральным законом. При размещении пожаровзрывоопасных объектов в границах поселений и городских округов необходимо учитывать возможность воздействия опасных факторов пожара на соседние объекты защиты, климатические и географические особенности, рельеф местности, направление течения рек и преобладающее направление ветра. При этом расстояние от границ земельного участка производственного объекта до зданий классов функциональной опасности Ф1 - Ф4,

земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений, учреждений здравоохранения и отдыха должно составлять не менее 50 метров.

2. Комплексы сжиженных природных газов должны располагаться с подветренной стороны от населенных пунктов. Склады сжиженных углеводородных газов и легковоспламеняющихся жидкостей должны располагаться вне жилой зоны населенных пунктов с подветренной стороны преобладающего направления ветра по отношению к жилым районам. Земельные участки под размещение складов сжиженных углеводородных газов и легковоспламеняющихся жидкостей должны располагаться ниже по течению реки по отношению к населенным пунктам, пристаням, речным вокзалам, гидроэлектростанциям, судоремонтным и судостроительным организациям, мостам и сооружениям на расстоянии не менее 300 метров от них, если федеральными законами о технических регламентах не установлены большие расстояния от указанных сооружений. Допускается размещение складов выше по течению реки по отношению к указанным сооружениям на расстоянии не менее 3000 метров от них при условии оснащения складов средствами оповещения и связи, а также средствами локализации и тушения пожаров.

3. Сооружения складов сжиженных углеводородных газов и легковоспламеняющихся жидкостей должны располагаться на земельных участках, имеющих более низкие уровни по сравнению с отметками территорий соседних населенных пунктов, организаций и путей железных дорог общей сети. Допускается размещение указанных складов на земельных участках, имеющих более высокие уровни по сравнению с отметками территорий соседних населенных пунктов, организаций и путей железных дорог общей сети, на расстоянии более 300 метров от них. На складах, расположенных на расстоянии от 100 до 300 метров, должны быть предусмотрены меры (в том числе второе обвалование, аварийные емкости, отводные каналы, траншеи), предотвращающие растекание жидкости на территории населенных пунктов, организаций и на пути железных дорог общей сети.

4. В пределах зон жилых застроек, общественно-деловых зон и зон рекреационного назначения поселений и городских округов допускается размещать производственные объекты, на территориях которых нет зданий, сооружений и строений категорий А, Б и В по взрывопожарной и пожарной опасности. При этом расстояние от границ земельного участка производственного объекта до жилых зданий, зданий детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений, учреждений здравоохранения и отдыха устанавливается в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона.

5. В случае невозможности устранения воздействия на людей и жилые здания опасных факторов пожара и взрыва на пожаровзрывоопасных объектах, расположенных в пределах зоны жилой застройки, следует предусматривать уменьшение мощности, перепрофилирование организаций или отдельного производства либо перебазирование организации за пределы жилой застройки.

## **Статья 67. Проходы, проезды и подъезды к зданиям, сооружениям и строениям**

1. Подъезд пожарных автомобилей должен быть обеспечен:

1) с двух продольных сторон - к зданиям многоквартирных жилых домов высотой 28 и более метров (9 и более этажей), к иным зданиям для постоянного проживания и временного пребывания людей, зданиям зрелищных и культурно-просветительных учреждений, организаций по обслуживанию населения, общеобразовательных учреждений, лечебных учреждений стационарного типа, научных и проектных организаций, органов управления учреждений высотой 18 и более метров (6 и более этажей);

2) со всех сторон - к односекционным зданиям многоквартирных жилых домов, общеобразовательных учреждений, детских дошкольных образовательных учреждений,

лечебных учреждений со стационаром, научных и проектных организаций, органов управления учреждений.

2. К зданиям, сооружениям и строениям производственных объектов по всей их длине должен быть обеспечен подъезд пожарных автомобилей:

1) с одной стороны - при ширине здания, сооружения или строения не более 18 метров;

2) с двух сторон - при ширине здания, сооружения или строения более 18 метров, а также при устройстве замкнутых и полужамкнутых дворов.

3. Допускается предусматривать подъезд пожарных автомобилей только с одной стороны к зданиям, сооружениям и строениям в случаях:

1) меньшей этажности, чем указано в пункте 1 части 1 настоящей статьи;

2) двусторонней ориентации квартир или помещений;

3) устройства наружных открытых лестниц, связывающих лоджии и балконы смежных этажей между собой, или лестниц 3-го типа при коридорной планировке зданий.

4. К зданиям с площадью застройки более 10 000 квадратных метров или шириной более 100 метров подъезд пожарных автомобилей должен быть обеспечен со всех сторон.

5. Допускается увеличивать расстояние от края проезжей части автомобильной дороги до ближней стены производственных зданий, сооружений и строений до 60 метров при условии устройства тупиковых дорог к этим зданиям, сооружениям и строениям с площадками для разворота пожарной техники и устройством на этих площадках пожарных гидрантов. При этом расстояние от производственных зданий, сооружений и строений до площадок для разворота пожарной техники должно быть не менее 5, но не более 15 метров, а расстояние между тупиковыми дорогами должно быть не более 100 метров.

6. Ширина проездов для пожарной техники должна составлять не менее 6 метров.

7. В общую ширину противопожарного проезда, совмещенного с основным подъездом к зданию, сооружению и строению, допускается включать тротуар, примыкающий к проезду.

8. Расстояние от внутреннего края подъезда до стены здания, сооружения и строения должно быть:

1) для зданий высотой не более 28 метров - не более 8 метров;

2) для зданий высотой более 28 метров - не более 16 метров.

9. Конструкция дорожной одежды проездов для пожарной техники должна быть рассчитана на нагрузку от пожарных автомобилей.

10. В замкнутых и полужамкнутых дворах необходимо предусматривать проезды для пожарных автомобилей.

11. Сквозные проезды (арки) в зданиях, сооружениях и строениях должны быть шириной не менее 3,5 метра, высотой не менее 4,5 метра и располагаться не более чем через каждые 300 метров, а в реконструируемых районах при застройке по периметру - не более чем через 180 метров.

12. В исторической застройке поселений допускается сохранять существующие размеры сквозных проездов (арок).

13. Тупиковые проезды должны заканчиваться площадками для разворота пожарной техники размером не менее чем 15 x 15 метров. Максимальная протяженность тупикового проезда не должна превышать 150 метров.

14. Сквозные проходы через лестничные клетки в зданиях, сооружениях и строениях следует располагать на расстоянии не более 100 метров один от другого. При примыкании зданий, сооружений и строений под углом друг к другу в расчет принимается расстояние по периметру со стороны наружного водопровода с пожарными гидрантами.

15. При использовании кровли стилобата для подъезда пожарной техники конструкции стилобата должны быть рассчитаны на нагрузку от пожарных автомобилей не менее 16 тонн на ось.

16. К рекам и водоемам должна быть предусмотрена возможность подъезда для забора воды пожарной техникой в соответствии с требованиями нормативных документов по пожарной безопасности.

17. Планировочное решение малоэтажной жилой застройки (до 3 этажей включительно) должно обеспечивать подъезд пожарной техники к зданиям, сооружениям и строениям на расстояние не более 50 метров.

18. На территории садоводческого, огороднического и дачного некоммерческого объединения граждан должен обеспечиваться подъезд пожарной техники ко всем садовым участкам, объединенным в группы, и объектам общего пользования. На территории садоводческого, огороднического и дачного некоммерческого объединения граждан ширина проезжей части улиц должна быть не менее 7 метров, проездов - не менее 3,5 метра.

## **Статья 68. Противопожарное водоснабжение поселений и городских округов**

1. На территориях поселений и городских округов должны быть источники наружного или внутреннего противопожарного водоснабжения.

2. К источникам наружного противопожарного водоснабжения относятся:

- 1) наружные водопроводные сети с пожарными гидрантами;
- 2) водные объекты, используемые для целей пожаротушения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Поселения и городские округа должны быть оборудованы противопожарным водопроводом. При этом противопожарный водопровод допускается объединять с хозяйственно-питьевым или производственным водопроводом.

4. В поселениях и городских округах с количеством жителей до 5000 человек, отдельно стоящих общественных зданиях объемом до 1000 кубических метров, расположенных в поселениях и городских округах, не имеющих кольцевого противопожарного водопровода, производственных зданиях с производствами категорий В, Г и Д по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности при расходе воды на наружное пожаротушение 10 литров в секунду, на складах грубых кормов объемом до 1000 кубических метров, складах минеральных удобрений объемом до 5000 кубических метров, в зданиях радиотелевизионных передающих станций, зданиях холодильников и хранилищ овощей и фруктов допускается предусматривать в качестве источников наружного противопожарного водоснабжения природные или искусственные водоемы.

5. Допускается не предусматривать водоснабжение для наружного пожаротушения в поселениях с количеством жителей до 50 человек при застройке зданиями высотой до 2 этажей, а также в отдельно стоящих, расположенных вне поселений организациях общественного питания при объеме зданий до 1000 кубических метров и организациях торговли при площади до 150 квадратных метров, общественных зданиях I, II, III и IV степеней огнестойкости объемом до 250 кубических метров, расположенных в поселениях, производственных зданиях I и II степеней огнестойкости объемом до 1000 кубических метров (за исключением зданий с металлическими незащищенными или деревянными несущими конструкциями, а также с полимерным утеплителем объемом до 250 кубических метров) категории Д по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности, сезонных универсальных приеомзаготовительных пунктах сельскохозяйственных продуктов при объеме зданий до 1000 кубических метров, зданиях складов площадью до 50 квадратных метров.

6. Расход воды на наружное пожаротушение в поселениях из водопроводной сети установлен в таблицах 7 и 8 приложения к настоящему Федеральному закону.



7. Расход воды на наружное пожаротушение зданий, высота или объем которых больше высоты или объема, указанных в таблице 8 приложения к настоящему Федеральному закону, а также общественных зданий объемом свыше 25 000 кубических метров с массовым пребыванием людей должен быть увеличен не менее чем на 25 процентов.

8. Расход воды на наружное пожаротушение одно- и двухэтажных производственных объектов и одноэтажных складских зданий высотой не более 18 метров с несущими стальными конструкциями и ограждающими конструкциями из стальных профилированных или асбестоцементных листов со сгораемыми или с полимерными утеплителями следует принимать на 10 литров в секунду больше нормативов, указанных в таблицах 9 и 10 приложения к настоящему Федеральному закону.

9. Расход воды на наружное пожаротушение отдельно стоящих вспомогательных зданий производственных объектов следует принимать в соответствии с таблицей 8 приложения к настоящему Федеральному закону как для общественных зданий, а встроенных в производственные здания - по общему объему здания в соответствии с таблицей 9 приложения к настоящему Федеральному закону.

10. Расход воды на наружное пожаротушение складов лесных материалов вместимостью до 10 000 кубических метров следует принимать в соответствии с таблицей 9 приложения к настоящему Федеральному закону, относя их к зданиям V степени огнестойкости категории В пожарной и взрывопожарной опасности.

11. Расход воды на наружное пожаротушение зданий радиотелевизионных передающих станций независимо от объема зданий и количества проживающих в поселениях людей следует принимать не менее 15 литров в секунду, если в соответствии с таблицами 9 и 10 приложения к настоящему Федеральному закону не требуется больший расход воды. Указанные требования не распространяются на радиотелевизионные ретрансляторы, устанавливаемые на существующих и проектируемых объектах связи.

12. Расход воды на наружное пожаротушение зданий, объем которых больше объема, указанного в таблицах 9 и 10 приложения к настоящему Федеральному закону, устанавливается нормативными документами по пожарной безопасности, принятыми в соответствии со статьей 4 настоящего Федерального закона.

13. В водопроводе высокого давления стационарные пожарные насосы должны быть оборудованы устройствами, обеспечивающими пуск насосов не позднее чем через 5 минут после подачи сигнала о возникновении пожара.

14. Минимальный свободный напор в сети противопожарного водопровода низкого давления (на уровне поверхности земли) при пожаротушении должен быть не менее 10 метров.

15. Минимальный свободный напор в сети противопожарного водопровода высокого давления должен обеспечивать высоту компактной струи не менее 20 метров при полном расходе воды на пожаротушение и расположении пожарного ствола на уровне наивысшей точки самого высокого здания.

16. Установку пожарных гидрантов следует предусматривать вдоль автомобильных дорог на расстоянии не более 2,5 метра от края проезжей части, но не менее 5 метров от стен зданий, пожарные гидранты допускается располагать на проезжей части. При этом установка пожарных гидрантов на ответвлении от линии водопровода не допускается.

17. Расстановка пожарных гидрантов на водопроводной сети должна обеспечивать пожаротушение любого обслуживаемого данной сетью здания, сооружения, строения или их части не менее чем от 2 гидрантов при расходе воды на наружное пожаротушение 15 и более литров в секунду, при расходе воды менее 15 литров в секунду - 1 гидрант.

18. Для обеспечения пожаротушения на территории общего пользования садоводческого, огороднического и дачного некоммерческого объединения граждан

должны предусматриваться противопожарные водоемы или резервуары вместимостью не менее 25 кубических метров при числе участков до 300 и не менее 60 кубических метров при числе участков более 300 (каждый с площадками для установки пожарной техники, с возможностью забора воды насосами и организацией подъезда не менее 2 пожарных автомобилей).

## **Глава 16. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОТИВОПОЖАРНЫМ РАССТОЯНИЯМ МЕЖДУ ЗДАНИЯМИ, СООРУЖЕНИЯМИ И СТРОЕНИЯМИ**

**Статья 69.** Противопожарные расстояния между зданиями, сооружениями и строениями

1. Противопожарные расстояния между жилыми, общественными и административными зданиями, зданиями, сооружениями и строениями промышленных организаций в зависимости от степени огнестойкости и класса их конструктивной пожарной опасности следует принимать в соответствии с таблицей 11 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Противопожарные расстояния между зданиями, сооружениями и строениями определяются как расстояния между наружными стенами или другими конструкциями зданий, сооружений и строений. При наличии выступающих более чем на 1 метр конструкций зданий, сооружений и строений, выполненных из горючих материалов, следует принимать расстояния между этими конструкциями.

3. Противопожарные расстояния между стенами зданий, сооружений и строений без оконных проемов допускается уменьшать на 20 процентов при условии устройства кровли из негорючих материалов, за исключением зданий IV и V степеней огнестойкости и зданий классов конструктивной пожарной опасности С2 и С3.

4. Допускается уменьшать противопожарные расстояния между зданиями, сооружениями и строениями I и II степеней огнестойкости класса конструктивной пожарной опасности С0 на 50 процентов при оборудовании более 40 процентов помещений каждого из зданий, сооружений и строений автоматическими установками пожаротушения.

5. В районах с сейсмичностью 9 и выше баллов противопожарные расстояния между жилыми зданиями, а также между жилыми и общественными зданиями IV и V степеней огнестойкости следует увеличивать на 20 процентов.

6. Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений любой степени огнестойкости до зданий, сооружений и строений IV и V степеней огнестойкости в береговой полосе шириной 100 километров или до ближайшего горного хребта в климатических подрайонах IB, IG, IIA и IIB следует увеличивать на 25 процентов.

7. Противопожарные расстояния между жилыми зданиями IV и V степеней огнестойкости в климатических подрайонах IA, IB, IG, ID и IIA следует увеличивать на 50 процентов.

8. Для двухэтажных зданий, сооружений и строений каркасной и щитовой конструкции V степени огнестойкости, а также зданий, сооружений и строений с кровлей из горючих материалов противопожарные расстояния следует увеличивать на 20 процентов.

9. Противопожарные расстояния между зданиями, сооружениями и строениями I и II степеней огнестойкости допускается уменьшать до 3,5 метра при условии, что стена более высокого здания, сооружения и строения, расположенная напротив другого здания, сооружения и строения, является противопожарной 1-го типа.

10. Противопожарные расстояния от одно-, двухквартирных жилых домов и хозяйственных построек (сараях, гаражей, бань) на приусадебном земельном участке до жилых домов и хозяйственных построек на соседних приусадебных земельных участках следует принимать в соответствии с таблицей 11 приложения к настоящему

Федеральному закону. Допускается уменьшать до 6 метров противопожарные расстояния между указанными типами зданий при условии, что стены зданий, обращенные друг к другу, не имеют оконных проемов, выполнены из негорючих материалов или подвергнуты огнезащите, а кровля и карнизы выполнены из негорючих материалов.

11. Минимальные противопожарные расстояния от жилых, общественных и административных зданий (классов функциональной пожарной опасности Ф1, Ф2, Ф3, Ф4) I и II степеней огнестойкости до производственных и складских зданий, сооружений и строений (класса функциональной пожарной опасности Ф5) должны составлять не менее 9 метров (до зданий класса функциональной пожарной опасности Ф5 и классов конструктивной пожарной опасности С2, С3 - 15 метров), III степени огнестойкости - 12 метров, IV и V степеней огнестойкости - 15 метров. Расстояния от жилых, общественных и административных зданий (классов функциональной пожарной опасности Ф1, Ф2, Ф3, Ф4) IV и V степеней огнестойкости до производственных и складских зданий, сооружений и строений (класса функциональной пожарной опасности Ф5) должны составлять 18 метров. Для указанных зданий III степени огнестойкости расстояния между ними должны составлять не менее 12 метров.

12. Размещение временных построек, ларьков, киосков, навесов и других подобных строений должно осуществляться в соответствии с требованиями, установленными в таблице 11 приложения к настоящему Федеральному закону.

13. Противопожарные расстояния между глухими торцевыми стенами, имеющими предел огнестойкости не менее REI 150, зданий, сооружений и строений I - III степеней огнестойкости, за исключением зданий детских дошкольных образовательных учреждений, лечебных учреждений стационарного типа (классов функциональной пожарной опасности Ф1.1, Ф4.1), и многоярусными гаражами-стоянками с пассивным передвижением автомобилей не нормируются.

14. Площадки для хранения тары должны иметь ограждения и располагаться на расстоянии не менее 15 метров от зданий, сооружений и строений.

15. Противопожарные расстояния от границ застройки городских поселений до лесных массивов должны быть не менее 50 метров, а от границ застройки городских и сельских поселений с одно-, двухэтажной индивидуальной застройкой до лесных массивов - не менее 15 метров.

**Статья 70.** Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений складов нефти и нефтепродуктов до граничащих с ними объектов защиты

1. Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений категорий А, Б и В по взрывопожарной и пожарной опасности, расположенных на территориях складов нефти и нефтепродуктов, до граничащих с ними объектов защиты следует принимать в соответствии с таблицей 12 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Расстояния, указанные в таблице 12 приложения к настоящему Федеральному закону в скобках, следует принимать для складов II категории общей вместимостью более 50 000 кубических метров. Расстояния, указанные в таблице 12 приложения к настоящему Федеральному закону, определяются:

1) между зданиями, сооружениями и строениями - как расстояние в свету между наружными стенами или конструкциями зданий, сооружений и строений;

2) от сливоналивных устройств - от оси железнодорожного пути со сливоналивными эстакадами;

3) от площадок (открытых и под навесами) для сливоналивных устройств автомобильных цистерн, для насосов, тары - от границ этих площадок;

4) от технологических эстакад и трубопроводов - от крайнего трубопровода;

5) от факельных установок - от ствола факела.

3. Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений складов нефти и нефтепродуктов до участков открытого залегания торфа допускается уменьшать в два раза от расстояния, указанного в таблице 12 приложения к настоящему Федеральному закону, при условии засыпки открытого залегания торфа слоем земли толщиной не менее 0,5 метра в пределах половины расстояния от зданий, сооружений и строений складов нефти и нефтепродуктов.

4. При размещении складов для хранения нефти и нефтепродуктов в лесных массивах, если их строительство связано с вырубкой леса, расстояние до лесного массива хвойных пород допускается уменьшать в два раза, при этом вдоль границы лесного массива вокруг складов должна предусматриваться вспаханная полоса земли шириной не менее 5 метров.

5. При размещении резервуарных парков нефти и нефтепродуктов на площадках, имеющих более высокие отметки по сравнению с отметками территорий соседних населенных пунктов, организаций и путей железных дорог общей сети, расположенных на расстоянии до 200 метров от резервуарного парка, а также при размещении складов нефти и нефтепродуктов у берегов рек на расстоянии 200 и менее метров от уреза воды (при максимальном уровне) следует предусматривать дополнительные мероприятия, исключающие при аварии резервуаров возможность разлива нефти и нефтепродуктов на территории населенных пунктов, организаций, на пути железных дорог общей сети или в водоем. Территории складов нефти и нефтепродуктов должны быть ограждены продаваемой оградой из негорючих материалов высотой не менее 2 метров.

6. Противопожарные расстояния от жилых домов и общественных зданий до складов нефти и нефтепродуктов общей вместимостью до 2000 кубических метров, находящихся в котельных, на дизельных электростанциях и других энергообъектах, обслуживающих жилые и общественные здания, сооружения и строения, должны составлять не менее расстояний, приведенных в таблице 13 приложения к настоящему Федеральному закону.

7. Категории складов нефти и нефтепродуктов определяются в соответствии с таблицей 14 приложения к настоящему Федеральному закону.

**Статья 71.** Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений автозаправочных станций до граничащих с ними объектов защиты

1. При размещении автозаправочных станций на территориях населенных пунктов противопожарные расстояния следует определять от стенок резервуаров (сосудов) для хранения топлива и аварийных резервуаров, наземного оборудования, в котором обращаются топливо и (или) его пары, от дыхательной арматуры подземных резервуаров для хранения топлива и аварийных резервуаров, корпуса топливно-раздаточной колонки и раздаточных колонок сжиженных углеводородных газов или сжатого природного газа, от границ площадок для автоцистерн и технологических колодцев, от стенок технологического оборудования очистных сооружений, от границ площадок для стоянки транспортных средств и от наружных стен и конструкций зданий, сооружений и строений автозаправочных станций с оборудованием, в котором присутствуют топливо или его пары:

1) до границ земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений, общеобразовательных учреждений интернатного типа, лечебных учреждений стационарного типа, многоквартирных жилых зданий;

2) до окон или дверей (для жилых и общественных зданий).

2. Противопожарные расстояния от автозаправочных станций моторного топлива до соседних объектов должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 15 приложения к настоящему Федеральному закону. Общая вместимость надземных резервуаров автозаправочных станций, размещаемых на территориях населенных пунктов, не должна превышать 40 кубических метров.

3. При размещении автозаправочных станций рядом с лесным массивом расстояние до лесного массива хвойных и смешанных пород допускается уменьшать в два раза, при этом вдоль границ лесного массива и прилегающих территорий автозаправочных станций должны предусматриваться наземное покрытие, выполненное из материалов, не распространяющих пламя по своей поверхности, или вспаханная полоса земли шириной не менее 5 метров.

4. При размещении автозаправочных станций вблизи посадок сельскохозяйственных культур, по которым возможно распространение пламени, вдоль прилегающих к посадкам границ автозаправочных станций должны предусматриваться наземное покрытие, выполненное из материалов, не распространяющих пламя по своей поверхности, или вспаханная полоса земли шириной не менее 5 метров.

5. Противопожарные расстояния от автозаправочных станций с подземными резервуарами для хранения жидкого топлива до границ земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений, образовательных учреждений интернатного типа, лечебных учреждений стационарного типа должны составлять не менее 50 метров.

**Статья 72.** Противопожарные расстояния от гаражей и открытых стоянок автотранспорта до граничащих с ними объектов защиты

1. Противопожарные расстояния от коллективных наземных и наземно-подземных гаражей, открытых организованных автостоянок на территориях поселений и станций технического обслуживания автомобилей до жилых домов и общественных зданий, сооружений и строений, а также до земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений и лечебных учреждений стационарного типа на территориях поселений должны составлять не менее расстояний, приведенных в таблице 16 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Противопожарные расстояния следует определять от окон жилых домов и общественных зданий, сооружений и строений и от границ земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений и лечебных учреждений стационарного типа до стен гаража или границ открытой стоянки.

3. Противопожарные расстояния от секционных жилых домов до открытых площадок, размещаемых вдоль продольных фасадов, вместимостью 101 - 300 машин должны составлять не менее 50 метров.

4. Для гаражей I и II степеней огнестойкости расстояния, указанные в таблице 16 приложения к настоящему Федеральному закону, допускается уменьшать на 25 процентов при отсутствии в гаражах открывающихся окон, а также въездов, ориентированных в сторону жилых домов и общественных зданий.

**Статья 73.** Противопожарные расстояния от резервуаров сжиженных углеводородных газов до зданий, сооружений и строений

1. Противопожарные расстояния от резервуаров сжиженных углеводородных газов, размещаемых на складе организации, общей вместимостью до 10 000 кубических метров при хранении под давлением или вместимостью до 40 000 кубических метров при хранении изотермическим способом до других объектов, как входящих в состав организации, так и располагаемых вне территории организации, приведены в таблице 17 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Противопожарные расстояния от отдельно стоящей сливноналивной эстакады до соседних объектов, жилых домов и общественных зданий, сооружений и строений принимаются как расстояния от резервуаров сжиженных углеводородных газов и легковоспламеняющихся жидкостей под давлением.

3. Противопожарные расстояния от резервуаров сжиженных углеводородных газов, размещаемых на складе организации, общей вместимостью от 10 000 до 20 000 кубических метров при хранении под давлением либо вместимостью от 40 000 до 60 000 кубических метров при хранении изотермическим способом в надземных резервуарах или вместимостью от 40 000 до 100 000 кубических метров при хранении изотермическим способом в подземных резервуарах до других объектов, расположенных как на территории организации, так и вне ее территории, приведены в таблице 18 приложения к настоящему Федеральному закону.

**Статья 74.** Противопожарные расстояния от газопроводов, нефтепроводов, нефтепродуктопроводов, конденсатопроводов до соседних объектов защиты

1. Противопожарные расстояния от оси подземных и надземных (в насыпи) магистральных, внутрипромысловых и местных распределительных газопроводов, нефтепроводов, нефтепродуктопроводов и конденсатопроводов до населенных пунктов, отдельных промышленных и сельскохозяйственных организаций, зданий, сооружений и строений, а также от компрессорных станций, газораспределительных станций, нефтеперекачивающих станций до населенных пунктов, промышленных и сельскохозяйственных организаций, зданий, сооружений и строений должны соответствовать требованиям к минимальным расстояниям, установленным федеральными законами о технических регламентах для этих объектов, в зависимости от уровня рабочего давления, диаметра, степени ответственности объектов, а для трубопроводов сжиженных углеводородных газов также от рельефа местности, вида и свойств перекачиваемых сжиженных углеводородных газов.

2. Противопожарные расстояния от резервуарных установок сжиженных углеводородных газов, предназначенных для обеспечения углеводородным газом потребителей, использующих газ в качестве топлива, считая от крайнего резервуара до зданий, сооружений, строений и коммуникаций, приведены в таблицах 19 и 20 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. При установке 2 резервуаров сжиженных углеводородных газов единичной вместимостью по 50 кубических метров противопожарные расстояния до зданий, сооружений и строений (жилых, общественных, производственных), не относящихся к газонаполнительным станциям, допускается уменьшать для надземных резервуаров до 100 метров, для подземных - до 50 метров.

4. Противопожарные расстояния от надземных резервуаров до мест, где одновременно могут находиться более 800 человек (стадионов, рынков, парков, жилых домов), а также до границ земельных участков детских дошкольных общеобразовательных учреждений, образовательных учреждений и лечебных учреждений стационарного типа следует увеличить в два раза по сравнению с расстояниями, указанными в таблице 20 приложения к настоящему Федеральному закону, независимо от количества мест.

**Статья 75.** Противопожарные расстояния на территориях садовых, дачных и приусадебных земельных участков

1. Противопожарное расстояние от хозяйственных и жилых строений на территории садового, дачного и приусадебного земельного участка до лесного массива должно составлять не менее 15 метров.

2. Противопожарные расстояния между жилым домом и хозяйственными постройками, а также между хозяйственными постройками в пределах одного садового, дачного или приусадебного земельного участка не нормируются.

3. Противопожарные расстояния от хозяйственных построек, расположенных на одном садовом, дачном или приусадебном земельном участке, до жилых домов соседних земельных участков, а также между жилыми домами соседних земельных

участков следует принимать в соответствии с таблицей 11 приложения к настоящему Федеральному закону.

4. Допускается группировать и блокировать жилые строения или жилые дома на 2 соседних садовых земельных участках при одноквартирной застройке и на 4 соседних садовых земельных участках при двухквартирной застройке. При этом противопожарные расстояния между жилыми строениями или жилыми домами в каждой группе не нормируются, а минимальные расстояния между крайними жилыми строениями или жилыми домами групп домов приведены в таблице 11 приложения к настоящему Федеральному закону.

## **Глава 17. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ПОСЕЛЕНИЯМ И ГОРОДСКИМ ОКРУГАМ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ПОЖАРНОЙ ОХРАНЫ**

**Статья 76.** Требования пожарной безопасности по размещению подразделений пожарной охраны в поселениях и городских округах

1. Дислокация подразделений пожарной охраны на территориях поселений и городских округов определяется исходя из условия, что время прибытия первого подразделения к месту вызова в городских поселениях и городских округах не должно превышать 10 минут, а в сельских поселениях - 20 минут.

2. Подразделения пожарной охраны населенных пунктов должны размещаться в зданиях пожарных депо.

3. Порядок и методика определения мест дислокации подразделений пожарной охраны на территориях поселений и городских округов устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 77.** Требования пожарной безопасности к пожарным депо

1. Пожарные депо должны размещаться на земельных участках, имеющих выезды на магистральные улицы или дороги общегородского значения. Площадь земельных участков в зависимости от типа пожарного депо определяется техническим заданием на проектирование.

2. Расстояние от границ участка пожарного депо до общественных и жилых зданий должно быть не менее 15 метров, а до границ земельных участков детских дошкольных образовательных учреждений, общеобразовательных учреждений и лечебных учреждений стационарного типа - не менее 30 метров.

3. Пожарное депо необходимо располагать на участке с отступом от красной линии до фронта выезда пожарных автомобилей не менее чем на 15 метров, для пожарных депо II, IV и V типов указанное расстояние допускается уменьшать до 10 метров.

4. Состав зданий, сооружений и строений, размещаемых на территории пожарного депо, площади зданий, сооружений и строений определяются техническим заданием на проектирование.

5. Территория пожарного депо должна иметь два въезда (выезда). Ширина ворот на въезде (выезде) должна быть не менее 4,5 метра.

6. Дороги и площадки на территории пожарного депо должны иметь твердое покрытие.

7. Проезжая часть улицы и тротуар напротив выездной площадки пожарного депо должны быть оборудованы светофором и (или) световым указателем с акустическим сигналом, позволяющим останавливать движение транспорта и пешеходов во время выезда пожарных автомобилей из гаража по сигналу тревоги. Включение и выключение светофора могут также осуществляться дистанционно из пункта связи пожарной охраны.

### **Раздел III. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ, СТРОИТЕЛЬСТВЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И СТРОЕНИЙ**

#### **Глава 18. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ, СТРОИТЕЛЬСТВЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И СТРОЕНИЙ**

**Статья 78.** Требования к проектной документации на объекты строительства

1. Проектная документация на здания, сооружения, строения, строительные конструкции, инженерное оборудование и строительные материалы должна содержать пожарно-технические характеристики, предусмотренные настоящим Федеральным законом.

2. Для зданий, сооружений, строений, для которых отсутствуют нормативные требования пожарной безопасности, на основе требований настоящего Федерального закона должны быть разработаны специальные технические условия, отражающие специфику обеспечения их пожарной безопасности и содержащие комплекс необходимых инженерно-технических и организационных мероприятий по обеспечению пожарной безопасности.

**Статья 79.** Нормативное значение пожарного риска для зданий, сооружений и строений

1. Индивидуальный пожарный риск в зданиях, сооружениях и строениях не должен превышать значение одной миллионной в год при размещении отдельного человека в наиболее удаленной от выхода из здания, сооружения и строения точке.

2. Риск гибели людей в результате воздействия опасных факторов пожара должен определяться с учетом функционирования систем обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений.

**Статья 80.** Требования пожарной безопасности при проектировании, реконструкции и изменении функционального назначения зданий, сооружений и строений

1. Конструктивные, объемно-планировочные и инженерно-технические решения зданий, сооружений и строений должны обеспечивать в случае пожара:

1) эвакуацию людей в безопасную зону до нанесения вреда их жизни и здоровью вследствие воздействия опасных факторов пожара;

2) возможность проведения мероприятий по спасению людей;

3) возможность доступа личного состава подразделений пожарной охраны и доставки средств пожаротушения в любое помещение зданий, сооружений и строений;

4) возможность подачи огнетушащих веществ в очаг пожара;

5) нераспространение пожара на соседние здания, сооружения и строения.

2. В зданиях, сооружениях и строениях помещения категорий А и Б по взрывопожарной и пожарной опасности должны размещаться у наружных стен, а в многоэтажных зданиях, сооружениях и строениях - на верхних этажах, за исключением случаев, указанных в технических регламентах для данных объектов.

3. При изменении функционального назначения зданий, сооружений, строений или отдельных помещений в них, а также при изменении объемно-планировочных и конструктивных решений должно быть обеспечено выполнение требований пожарной безопасности, установленных в соответствии с настоящим Федеральным законом применительно к новому назначению этих зданий, сооружений, строений или помещений.



## **Глава 19. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ СИСТЕМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И СТРОЕНИЙ**

**Статья 81.** Требования к функциональным характеристикам систем обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений

1. Функциональные характеристики систем обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Федеральным законом.

2. Величина индивидуального пожарного риска в зданиях, сооружениях и строениях с массовым пребыванием людей, зданиях, сооружениях и строениях повышенной этажности, а также в зданиях, сооружениях и строениях с пребыванием детей и групп населения с ограниченными возможностями передвижения должна обеспечиваться в первую очередь системой предотвращения пожара и комплексом организационно-технических мероприятий.

3. Системы противопожарной защиты зданий, сооружений и строений должны обеспечивать возможность эвакуации людей в безопасную зону до наступления предельно допустимых значений опасных факторов пожара.

4. Функциональные характеристики систем обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений, а также инженерного оборудования зданий, сооружений и строений определяются в соответствии с федеральными законами о технических регламентах для данных объектов и (или) нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 82.** Требования пожарной безопасности к электроустановкам зданий, сооружений и строений

1. Электроустановки зданий, сооружений и строений должны соответствовать классу пожаровзрывоопасной зоны, в которой они установлены, а также категории и группе горючей смеси.

2. Кабели и провода систем противопожарной защиты, средств обеспечения деятельности подразделений пожарной охраны, систем обнаружения пожара, оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре, аварийного освещения на путях эвакуации, аварийной вентиляции и противодымной защиты, автоматического пожаротушения, внутреннего противопожарного водопровода, лифтов для транспортирования подразделений пожарной охраны в зданиях, сооружениях и строениях должны сохранять работоспособность в условиях пожара в течение времени, необходимого для полной эвакуации людей в безопасную зону.

3. Кабели от трансформаторных подстанций резервных источников питания до вводно-распределительных устройств должны прокладываться в отдельных огнестойких каналах или иметь огнезащиту.

4. Линии электроснабжения помещений зданий, сооружений и строений должны иметь устройства защитного отключения, предотвращающие возникновение пожара при неисправности электроприемников. Правила установки и параметры устройств защитного отключения должны учитывать требования пожарной безопасности, установленные в соответствии с настоящим Федеральным законом.

5. Распределительные щиты должны иметь конструкцию, исключающую распространение горения за пределы щита из слаботочного отсека в силовой и наоборот.

6. Разводка кабелей и проводов от поэтажных распределительных щитков до помещений должна осуществляться в каналах из негорючих строительных конструкций или погонажной арматуре, соответствующих требованиям пожарной безопасности.

7. Горизонтальные и вертикальные каналы для прокладки электрокабелей и проводов в зданиях, сооружениях и строениях должны иметь защиту от распространения пожара. В местах прохождения кабельных каналов, коробов, кабелей и проводов через строительные конструкции с нормируемым пределом огнестойкости должны быть предусмотрены кабельные проходки с пределом огнестойкости не ниже предела огнестойкости данных конструкций.

8. Кабели, прокладываемые открыто, должны быть не распространяющими горение.

9. Светильники аварийного освещения на путях эвакуации с автономными источниками питания должны быть обеспечены устройствами для проверки их работоспособности при имитации отключения основного источника питания. Ресурс работы автономного источника питания должен обеспечивать аварийное освещение на путях эвакуации в течение расчетного времени эвакуации людей в безопасную зону.

10. Электрооборудование без средств пожаровзрывозащиты не допускается использовать во взрывоопасных, взрывопожароопасных и пожароопасных помещениях зданий, сооружений и строений, не имеющих направленных на исключение опасности появления источника зажигания в горючей среде дополнительных мер защиты.

11. Пожарозащищенное электрооборудование не допускается использовать во взрывоопасных и взрывопожароопасных помещениях.

12. Взрывозащищенное электрооборудование допускается использовать в пожароопасных и непожароопасных помещениях, а во взрывоопасных помещениях - при условии соответствия категории и группы взрывоопасной смеси в помещении виду взрывозащиты электрооборудования.

13. Правила применения электрооборудования в зависимости от степени его взрывопожарной и пожарной опасности в зданиях, сооружениях и строениях различного назначения, а также показатели пожарной опасности электрооборудования и методы их определения устанавливаются федеральными законами о технических регламентах для данной продукции и (или) нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 83.** Требования к системам автоматического пожаротушения и системам пожарной сигнализации

1. Автоматические установки пожаротушения и пожарной сигнализации должны монтироваться в зданиях, сооружениях и строениях в соответствии с проектной документацией, разработанной и утвержденной в установленном порядке. Автоматические установки пожаротушения должны быть обеспечены:

- 1) расчетным количеством огнетушащего вещества, достаточным для ликвидации пожара в защищаемом помещении, здании, сооружении или строении;
- 2) устройством для контроля работоспособности установки;
- 3) устройством для оповещения людей о пожаре, а также дежурного персонала и (или) подразделения пожарной охраны о месте его возникновения;
- 4) устройством для задержки подачи газовых и порошковых огнетушащих веществ на время, необходимое для эвакуации людей из помещения пожара;
- 5) устройством для ручного пуска установки пожаротушения.

2. Способ подачи огнетушащего вещества в очаг пожара не должен приводить к увеличению площади пожара вследствие разлива, разбрызгивания или распыления горючих материалов и к выделению горючих и токсичных газов.

3. В проектной документации на монтаж автоматических установок пожаротушения должны быть предусмотрены меры по удалению огнетушащего вещества из помещения, здания, сооружения или строения после его подачи.

4. Автоматические установки пожаротушения и пожарной сигнализации должны обеспечивать автоматическое обнаружение пожара, подачу управляющих сигналов на технические средства оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей,

приборы управления установками пожаротушения, технические средства управления системой противодымной защиты, инженерным и технологическим оборудованием.

5. Автоматические установки пожарной сигнализации должны обеспечивать информирование дежурного персонала об обнаружении неисправности линий связи и технических средств оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей, управления системами противопожарной защиты, приборами управления установками пожаротушения.

6. Пожарные извещатели и побудители автоматических установок пожаротушения, систем пожарной сигнализации должны располагаться в защищаемом помещении таким образом, чтобы обеспечить своевременное обнаружение пожара в любой точке этого помещения.

7. Системы пожарной сигнализации должны обеспечивать подачу светового и звукового сигналов о возникновении пожара на приемно-контрольное устройство в помещении дежурного персонала или на специальные выносные устройства оповещения.

8. Пожарные приемно-контрольные приборы, как правило, должны устанавливаться в помещениях с круглосуточным пребыванием дежурного персонала. Допускается установка этих приборов в помещениях без персонала, ведущего круглосуточное дежурство, при обеспечении раздельной передачи извещений о пожаре и о неисправности в помещение с персоналом, ведущим круглосуточное дежурство, и обеспечении контроля каналов передачи извещений.

9. Ручные пожарные извещатели должны устанавливаться на путях эвакуации в местах, доступных для их включения при возникновении пожара.

10. Требования к проектированию автоматических установок пожаротушения и автоматической пожарной сигнализации устанавливаются настоящим Федеральным законом и (или) нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 84.** Требования пожарной безопасности к системам оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей в зданиях, сооружениях и строениях

1. Оповещение людей о пожаре, управление эвакуацией людей и обеспечение их безопасной эвакуации при пожаре в зданиях, сооружениях и строениях должны осуществляться одним из следующих способов или комбинацией следующих способов:

1) подача световых, звуковых и (или) речевых сигналов во все помещения с постоянным или временным пребыванием людей;

2) трансляция специально разработанных текстов о необходимости эвакуации, путях эвакуации, направлении движения и других действиях, обеспечивающих безопасность людей и предотвращение паники при пожаре;

3) размещение и обеспечение освещения знаков пожарной безопасности на путях эвакуации в течение нормативного времени;

4) включение эвакуационного (аварийного) освещения;

5) дистанционное открывание запоров дверей эвакуационных выходов;

6) обеспечение связью пожарного поста (диспетчерской) с зонами оповещения людей о пожаре;

7) иные способы, обеспечивающие эвакуацию.

2. Информация, передаваемая системами оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей, должна соответствовать информации, содержащейся в разработанных и размещенных на каждом этаже зданий, сооружений и строений планах эвакуации людей.

3. Пожарные оповещатели, устанавливаемые на объекте, должны обеспечивать однозначное информирование людей о пожаре в течение времени эвакуации, а также выдачу дополнительной информации, отсутствие которой может привести к снижению уровня безопасности людей.

4. В любой точке защищаемого объекта, где требуется оповещение людей о пожаре, уровень громкости, формируемый звуковыми и речевыми оповещателями, должен быть выше допустимого уровня шума. Речевые оповещатели должны быть расположены таким образом, чтобы в любой точке защищаемого объекта, где требуется оповещение людей о пожаре, обеспечивалась разборчивость передаваемой речевой информации. Световые оповещатели должны обеспечивать контрастное восприятие информации в диапазоне, характерном для защищаемого объекта.

5. При разделении здания, сооружения или строения на зоны оповещения людей о пожаре должна быть разработана специальная очередность оповещения о пожаре людей, находящихся в различных помещениях здания, сооружения или строения.

6. Размеры зон оповещения, специальная очередность оповещения людей о пожаре и время начала оповещения людей о пожаре в отдельных зонах должны быть определены исходя из условия обеспечения безопасной эвакуации людей при пожаре.

7. Системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей должны функционировать в течение времени, необходимого для завершения эвакуации людей из здания, сооружения, строения.

8. Технические средства, используемые для оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей из здания, сооружения, строения при пожаре, должны быть разработаны с учетом состояния здоровья и возраста эвакуируемых людей.

9. Звуковые сигналы оповещения людей о пожаре должны отличаться по тональности от звуковых сигналов другого назначения.

10. Звуковые и речевые устройства оповещения людей о пожаре не должны иметь разъемных устройств, возможности регулировки уровня громкости и должны быть подключены к электрической сети, а также к другим средствам связи. Коммуникации систем оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей допускается совмещать с радиотрансляционной сетью здания, сооружения и строения.

11. Системы оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией людей должны быть оборудованы источниками бесперебойного электропитания.

**Статья 85.** Требования к системам противодымной защиты зданий, сооружений и строений

1. В зависимости от объемно-планировочных и конструктивных решений системы приточно-вытяжной противодымной вентиляции зданий, сооружений и строений должны выполняться с естественным или механическим способом побуждения. Независимо от способа побуждения система приточно-вытяжной противодымной вентиляции должна иметь автоматический и дистанционный ручной привод исполнительных механизмов и устройств противодымной вентиляции. Объемно-планировочные решения зданий, сооружений и строений должны исключать возможность распространения продуктов горения за пределы помещения пожара, пожарного отсека и (или) пожарной секции.

2. В зависимости от функционального назначения и объемно-планировочных и конструктивных решений зданий, сооружений и строений в них должна быть предусмотрена приточно-вытяжная противодымная вентиляция или вытяжная противодымная вентиляция.

3. Использование приточной вентиляции для вытеснения продуктов горения за пределы зданий, сооружений и строений без устройства естественной или механической вытяжной противодымной вентиляции не допускается. Не допускается устройство общих систем для защиты помещений с различными классами функциональной пожарной опасности.

4. Вытяжная противодымная вентиляция должна обеспечивать удаление продуктов горения при пожаре непосредственно из помещения пожара, коридоров и холлов на путях эвакуации.

5. Приточная вентиляция систем противодымной защиты зданий, сооружений и строений должна обеспечивать подачу воздуха и создание избыточного давления в помещениях, смежных с помещением пожара, на лестничных клетках, в лифтовых холлах и тамбур-шлюзах.

6. Конструктивное исполнение и характеристики элементов противодымной защиты зданий, сооружений и строений в зависимости от целей противодымной защиты должны обеспечивать исправную работу систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции в течение времени, необходимого для эвакуации людей в безопасную зону, или в течение всей продолжительности пожара.

7. Автоматический привод исполнительных механизмов и устройств систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции зданий, сооружений и строений должен осуществляться при срабатывании автоматических установок пожаротушения и пожарной сигнализации.

8. Дистанционный ручной привод исполнительных механизмов и устройств систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции зданий, сооружений и строений должен осуществляться от пусковых элементов, расположенных у эвакуационных выходов и в помещениях пожарных постов или в помещениях диспетчерского персонала.

9. При включении систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции зданий, сооружений и строений при пожаре должно осуществляться обязательное отключение систем общеобменной и технологической вентиляции и кондиционирования воздуха (за исключением систем, обеспечивающих технологическую безопасность объектов).

10. Одновременная работа автоматических установок аэрозольного, порошкового или газового пожаротушения и систем противодымной вентиляции в помещении пожара не допускается.

11. Требования к составу, конструктивному исполнению, пожарно-техническим характеристикам, особенностям использования и последовательности включения элементов систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции зданий, сооружений и строений в зависимости от их функционального назначения и объемно-планировочных и конструктивных решений устанавливаются настоящим Федеральным законом.

#### **Статья 86.** Требования к внутреннему противопожарному водоснабжению

1. Внутренний противопожарный водопровод должен обеспечивать нормативный расход воды для тушения пожаров в зданиях, сооружениях и строениях.

2. Внутренний противопожарный водопровод оборудуется внутренними пожарными кранами в количестве, обеспечивающем достижение целей пожаротушения.

3. Требования к внутреннему противопожарному водопроводу устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

#### **Статья 87.** Требования к огнестойкости и пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков

1. Степень огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков должна устанавливаться в зависимости от их этажности, класса функциональной пожарной опасности, площади пожарного отсека и пожарной опасности происходящих в них технологических процессов.

2. Пределы огнестойкости строительных конструкций должны соответствовать принятой степени огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков. Соответствие степени огнестойкости зданий, сооружений, строений и пожарных

отсеков и предела огнестойкости применяемых в них строительных конструкций приведено в таблице 21 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. Пределы огнестойкости заполнения проемов (дверей, ворот, окон и люков), а также фонарей, в том числе зенитных, и других светопрозрачных участков настилов покрытий не нормируются, за исключением заполнения проемов в противопожарных преградах.

4. На незадымляемых лестничных клетках типа Н1 допускается предусматривать лестничные площадки и марши с пределом огнестойкости R15 класса пожарной опасности К0.

5. Класс конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков должен устанавливаться в зависимости от их этажности, класса функциональной пожарной опасности, площади пожарного отсека и пожарной опасности происходящих в них технологических процессов.

6. Класс пожарной опасности строительных конструкций должен соответствовать принятому классу конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков. Соответствие класса конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков классу пожарной опасности применяемых в них строительных конструкций приведено в таблице 22 приложения к настоящему Федеральному закону.

7. Пожарная опасность заполнения проемов в ограждающих конструкциях зданий, сооружений, строений (дверей, ворот, окон и люков) не нормируется, за исключением проемов в противопожарных преградах.

8. Для зданий, сооружений и строений класса функциональной пожарной опасности Ф1.1 должны применяться системы наружного утепления класса пожарной опасности К0.

9. Пределы огнестойкости и классы пожарной опасности строительных конструкций должны определяться в условиях стандартных испытаний по методикам, установленным нормативными документами по пожарной безопасности.

10. Пределы огнестойкости и классы пожарной опасности строительных конструкций, аналогичных по форме, материалам, конструктивному исполнению строительным конструкциям, прошедшим огневые испытания, могут определяться расчетно-аналитическим методом, установленным нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 88.** Требования к ограничению распространения пожара в зданиях, сооружениях, строениях, пожарных отсеках

1. Части зданий, сооружений, строений, пожарных отсеков, а также помещения различных классов функциональной пожарной опасности должны быть разделены между собой ограждающими конструкциями с нормируемыми пределами огнестойкости и классами конструктивной пожарной опасности или противопожарными преградами. Требования к таким ограждающим конструкциям и типам противопожарных преград устанавливаются с учетом классов функциональной пожарной опасности помещений, величины пожарной нагрузки, степени огнестойкости и класса конструктивной пожарной опасности здания, сооружения, строения, пожарного отсека.

2. Пределы огнестойкости и типы строительных конструкций, выполняющих функции противопожарных преград, соответствующие им типы заполнения проемов и тамбур-шлюзов приведены в таблице 23 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. Пределы огнестойкости для соответствующих типов заполнения проемов в противопожарных преградах приведены в таблице 24 приложения к настоящему Федеральному закону.

4. Требования к элементам тамбур-шлюзов различных типов приведены в таблице 25 приложения к настоящему Федеральному закону.

5. Противопожарные стены должны возводиться на всю высоту здания, сооружения, строения и обеспечивать нераспространение пожара в смежный пожарный отсек, в том числе при одностороннем обрушении конструкций здания, сооружения, строения со стороны очага пожара.

6. Места сопряжения противопожарных стен, перекрытий и перегородок с другими ограждающими конструкциями здания, сооружения, строения, пожарного отсека должны иметь предел огнестойкости не менее предела огнестойкости сопрягаемых преград.

7. Конструктивное исполнение мест сопряжения противопожарных стен с другими стенами зданий, сооружений и строений должно исключать возможность распространения пожара в обход этих преград.

8. Окна в противопожарных преградах должны быть неоткрывающимися, а противопожарные двери и ворота должны иметь устройства для самозакрывания. Противопожарные двери, ворота, шторы, люки и клапаны, которые могут эксплуатироваться в открытом положении, должны быть оборудованы устройствами, обеспечивающими их автоматическое закрывание при пожаре.

9. Общая площадь проемов в противопожарных преградах не должна превышать 25 процентов их площади.

10. В противопожарных преградах, отделяющих помещения категорий А и Б от помещений других категорий, коридоров, лестничных клеток и лифтовых холлов, должны быть предусмотрены тамбур-шлюзы с постоянным подпором воздуха. Устройство общих тамбур-шлюзов для двух и более смежных помещений категорий А и Б не допускается.

11. При невозможности устройства тамбур-шлюзов в противопожарных преградах, отделяющих помещения категорий А и Б от других помещений, или противопожарных дверей, ворот, штор, люков и клапанов в противопожарных преградах, отделяющих помещения категории В от других помещений, следует предусматривать комплекс мероприятий по предотвращению распространения пожара на смежные этажи и в смежные помещения.

12. В проемах противопожарных преград, которые не могут закрываться противопожарными дверями или воротами, для сообщения между смежными помещениями категории В или Г и помещениями категории Д должно быть предусмотрено устройство открытых тамбуров, оборудованных установками автоматического пожаротушения, или должны быть установлены вместо дверей и ворот противопожарные шторы, экраны. Ограждающие конструкции этих тамбуров должны быть противопожарными.

13. Противопожарные двери, ворота, люки и клапаны должны обеспечивать нормативное значение пределов огнестойкости этих конструкций. Противопожарные шторы и экраны должны выполняться из материалов группы горючести НГ.

14. Не допускается пересекать противопожарные стены и перекрытия 1-го типа каналами, шахтами и трубопроводами для транспортирования горючих газов, пылевоздушных смесей, жидкостей, иных веществ и материалов. В местах пересечения таких противопожарных преград каналами, шахтами и трубопроводами для транспортирования веществ и материалов, отличных от вышеуказанных, за исключением каналов систем противодымной защиты, следует предусматривать автоматические устройства, предотвращающие распространение продуктов горения по каналам, шахтам и трубопроводам.

15. Ограждающие конструкции лифтовых шахт расположенных вне лестничной клетки и помещений машинных отделений лифтов (кроме расположенных на кровле), а также каналов и шахт для прокладки коммуникаций должны соответствовать требованиям, предъявляемым к противопожарным перегородкам 1-го типа и

перекрытиям 3-го типа. Предел огнестойкости ограждающих конструкций между шахтой лифта и машинным отделением лифта не нормируется.

16. Дверные проемы в ограждениях лифтовых шахт с выходами из них в коридоры и другие помещения, кроме лестничных клеток, должны защищаться противопожарными дверями с пределом огнестойкости не менее EI 30 или экранами из негорючих материалов с пределом огнестойкости не менее EI 45, автоматически закрывающимися дверные проемы лифтовых шахт при пожаре, либо лифтовые шахты в зданиях, сооружениях и строениях должны отделяться от коридоров, лестничных клеток и других помещений тамбурами или холлами с противопожарными перегородками 1-го типа и перекрытиями 3-го типа.

17. В зданиях, сооружениях и строениях высотой 28 и более метров шахты лифтов, не имеющие у выхода из них тамбур-шлюзов с избыточным давлением воздуха, должны быть оборудованы системой создания избыточного давления воздуха в шахте лифта при пожаре.

18. В зданиях, сооружениях и строениях, оборудованных системами автоматической пожарной сигнализации или тушения, лифты должны иметь блокировку и независимо от загрузки и направления движения кабины автоматически возвращаться при пожаре на основную посадочную площадку при обеспечении открытия и удержания дверей кабины и шахты в открытом положении.

19. Объемно-планировочные решения и конструктивное исполнение лестниц и лестничных клеток должны обеспечивать безопасную эвакуацию людей из зданий, сооружений, строений при пожаре и препятствовать распространению пожара между этажами.

20. В цокольных и подземных этажах зданий, сооружений и строений вход в лифт должен осуществляться через тамбур-шлюзы 1-го типа с избыточным давлением воздуха при пожаре.

**Статья 89.** Требования пожарной безопасности к эвакуационным путям, эвакуационным и аварийным выходам

1. Эвакуационные пути в зданиях, сооружениях и строениях и выходы из зданий, сооружений и строений должны обеспечивать безопасную эвакуацию людей. Расчет эвакуационных путей и выходов производится без учета применяемых в них средств пожаротушения.

2. Размещение помещений с массовым пребыванием людей, в том числе детей и групп населения с ограниченными возможностями передвижения, применение пожароопасных строительных материалов в конструктивных элементах путей эвакуации должны определяться в соответствии с требованиями федеральных законов о соответствующих технических регламентах.

3. К эвакуационным выходам из зданий, сооружений и строений относятся выходы, которые ведут:

1) из помещений первого этажа наружу:

- а) непосредственно;
- б) через коридор;
- в) через вестибюль (фойе);
- г) через лестничную клетку;
- д) через коридор и вестибюль (фойе);
- е) через коридор, рекреационную площадку и лестничную клетку;

2) из помещений любого этажа, кроме первого:

- а) непосредственно на лестничную клетку или на лестницу 3-го типа;
- б) в коридор, ведущий непосредственно на лестничную клетку или на лестницу 3-го типа;
- в) в холл (фойе), имеющий выход непосредственно на лестничную клетку или на лестницу 3-го типа;



г) на эксплуатируемую кровлю или на специально оборудованный участок кровли, ведущий на лестницу 3-го типа;

3) в соседнее помещение (кроме помещения класса Ф5 категорий А и Б), расположенное на том же этаже и обеспеченное выходами, указанными в пунктах 1 и 2 настоящей части. Выход из технических помещений без постоянных рабочих мест в помещения категорий А и Б считается эвакуационным, если в технических помещениях размещается оборудование по обслуживанию этих пожароопасных помещений.

4. Эвакуационные выходы из подвальных и цокольных этажей следует предусматривать таким образом, чтобы они вели непосредственно наружу и были обособленными от общих лестничных клеток здания, сооружения, строения, за исключением случаев, установленных настоящим Федеральным законом.

5. Эвакуационными выходами считаются также:

1) выходы из подвалов через общие лестничные клетки в тамбур с обособленным выходом наружу, отделенным от остальной части лестничной клетки глухой противопожарной перегородкой 1-го типа, расположенной между лестничными маршами от пола подвала до промежуточной площадки лестничных маршей между первым и вторым этажами;

2) выходы из подвальных и цокольных этажей с помещениями категорий В4, Г и Д в помещения категорий В4, Г и Д и вестибюль, расположенные на первом этаже зданий класса Ф5;

3) выходы из фойе, гардеробных, курительных и санитарных помещений, размещенных в подвальных или цокольных этажах зданий классов Ф2, Ф3 и Ф4, в вестибюль первого этажа по отдельным лестницам 2-го типа;

4) выходы из помещений непосредственно на лестницу 2-го типа, в коридор или холл (фойе, вестибюль), ведущие на такую лестницу, при условии соблюдения ограничений, установленных нормативными документами по пожарной безопасности;

5) распашные двери в воротах, предназначенных для въезда (выезда) железнодорожного и автомобильного транспорта.

6. К аварийным выходам в зданиях, сооружениях и строениях относятся выходы, которые ведут:

1) на балкон или лоджию с глухим простенком не менее 1,2 метра от торца балкона (лоджии) до оконного проема (остекленной двери) или не менее 1,6 метра между остекленными проемами, выходящими на балкон (лоджию);

2) на переход шириной не менее 0,6 метра, ведущий в смежную секцию здания класса Ф1.3 или в смежный пожарный отсек;

3) на балкон или лоджию, оборудованные наружной лестницей, поэтажно соединяющей балконы или лоджии;

4) непосредственно наружу из помещений с отметкой чистого пола не ниже 4,5 метра и не выше 5 метров через окно или дверь размером не менее 0,75 x 1,5 метра, а также через люк размером не менее 0,6 x 0,8 метра. При этом выход через приямок должен быть оборудован лестницей в приямок, а выход через люк - лестницей в помещении. Уклон этих лестниц не нормируется;

5) на кровлю зданий, сооружений и строений I, II и III степеней огнестойкости классов С0 и С1 через окно или дверь размером не менее 0,75 x 1,5 метра, а также через люк размером не менее 0,6 x 0,8 метра по вертикальной или наклонной лестнице.

7. В проемах эвакуационных выходов запрещается устанавливать раздвижные и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери, турникеты и другие предметы, препятствующие свободному проходу людей.

8. Количество и ширина эвакуационных выходов из помещений с этажей и из зданий определяются в зависимости от максимально возможного числа эвакуируемых через них людей и предельно допустимого расстояния от наиболее удаленного места возможного пребывания людей (рабочего места) до ближайшего эвакуационного выхода.

9. Части здания различной функциональной пожарной опасности разделяются противопожарными преградами и должны быть обеспечены самостоятельными эвакуационными выходами.

10. Число эвакуационных выходов из помещения должно устанавливаться в зависимости от предельно допустимого расстояния от наиболее удаленной точки (рабочего места) до ближайшего эвакуационного выхода.

11. Число эвакуационных выходов из здания, сооружения и строения должно быть не менее числа эвакуационных выходов с любого этажа здания, сооружения и строения.

12. Предельно допустимое расстояние от наиболее удаленной точки помещения (для зданий, сооружений и строений класса Ф5 - от наиболее удаленного рабочего места) до ближайшего эвакуационного выхода, измеряемое по оси эвакуационного пути, устанавливается в зависимости от класса функциональной пожарной опасности и категории помещения, здания, сооружения и строения по взрывопожарной и пожарной опасности, численности эвакуируемых, геометрических параметров помещений и эвакуационных путей, класса конструктивной пожарной опасности и степени огнестойкости здания, сооружения и строения.

13. Длину пути эвакуации по лестнице 2-го типа в помещении следует определять равной ее утроенной высоте.

14. Эвакуационные пути не должны включать лифты, эскалаторы, а также участки, ведущие:

1) через коридоры с выходами из лифтовых шахт, через лифтовые холлы и тамбуры перед лифтами, если ограждающие конструкции шахт лифтов, включая двери шахт лифтов, не отвечают требованиям, предъявляемым к противопожарным преградам;

2) через лестничные клетки, если площадка лестничной клетки является частью коридора, а также через помещение, в котором расположена лестница 2-го типа, не являющаяся эвакуационной;

3) по кровле зданий, сооружений и строений, за исключением эксплуатируемой кровли или специально оборудованного участка кровли, аналогичного эксплуатируемой кровле по конструкции;

4) по лестницам 2-го типа, соединяющим более двух этажей (ярусов), а также ведущим из подвалов и с цокольных этажей;

5) по лестницам и лестничным клеткам для сообщения между подземными и надземными этажами, за исключением случаев, указанных в частях 3 - 5 настоящей статьи.

## **Статья 90. Обеспечение деятельности пожарных подразделений**

1. Для зданий, сооружений и строений должно быть обеспечено устройство:

1) пожарных проездов и подъездных путей к зданиям, сооружениям и строениям для пожарной техники, специальных или совмещенных с функциональными проездами и подъездами;

2) наружных пожарных лестниц и других средств подъема личного состава подразделений пожарной охраны и пожарной техники на этажи и на кровлю зданий, сооружений и строений;

3) противопожарного водопровода, в том числе совмещенного с хозяйственным или специального, сухотрубов и пожарных емкостей (резервуаров);

4) системы противодымной защиты путей следования личного состава подразделений пожарной охраны внутри здания, сооружения и строения;

5) индивидуальных и коллективных средств спасения людей.

2. В зданиях, сооружениях и строениях высотой 10 и более метров от отметки поверхности проезда пожарных машин до карниза кровли или верха наружной стены (парапета) должны предусматриваться выходы на кровлю с лестничных клеток

непосредственно или через чердак либо по лестницам 3-го типа или по наружным пожарным лестницам.

3. Число выходов на кровлю (но не менее чем один выход) и их расположение следует предусматривать в зависимости от класса функциональной пожарной опасности и размеров здания, сооружения и строения:

1) на каждые полные и неполные 100 метров длины здания, сооружения и строения с чердачным покрытием и не менее чем один выход на каждые полные и неполные 1000 квадратных метров площади кровли здания, сооружения и строения с бесчердачным покрытием для зданий классов Ф1, Ф2, Ф3 и Ф4;

2) по пожарным лестницам через каждые 200 метров по периметру зданий, сооружений и строений класса Ф5.

4. Допускается не предусматривать:

1) пожарные лестницы на главном фасаде здания, сооружения и строения, если ширина здания, сооружения и строения не превышает 150 метров, а со стороны, противоположной главному фасаду, имеется противопожарный водопровод;

2) выход на кровлю одноэтажных зданий, сооружений и строений, имеющую покрытие площадью не более 100 квадратных метров.

5. На чердаках зданий, сооружений и строений, за исключением зданий класса Ф1.4, следует предусматривать выходы на кровлю, оборудованные стационарными лестницами, через двери, люки или окна размером не менее 0,6 x 0,8 метра.

6. Выходы с лестничных клеток на кровлю или чердак следует предусматривать по лестничным маршам с площадками перед выходом через противопожарные двери 2-го типа размером не менее 0,75 x 1,5 метра. Указанные марши и площадки должны выполняться из негорючих материалов и иметь уклон не более 2:1 и ширину не менее 0,9 метра.

7. В зданиях, сооружениях и строениях классов Ф1, Ф2, Ф3 и Ф4 высотой не более 15 метров допускается устройство выходов на чердак или кровлю с лестничных клеток через противопожарные люки 2-го типа размером 0,6 x 0,8 метра по закрепленным стальным стремянкам.

8. На технических этажах, в том числе в технических подпольях и на технических чердаках, высота прохода должна быть не менее 1,8 метра, на чердаках вдоль всего здания, сооружения и строения - не менее 1,6 метра. Ширина этих проходов должна быть не менее 1,2 метра. На отдельных участках протяженностью не более 2 метров допускается уменьшать высоту прохода до 1,2 метра, а ширину - до 0,9 метра.

9. В зданиях, сооружениях и строениях с мансардами следует предусматривать люки в ограждающих конструкциях пазух чердаков.

10. В местах перепада высоты кровли (в том числе для подъема на кровлю светоаэрационных фонарей) более 1 метра следует предусматривать пожарные лестницы.

11. Допускается не предусматривать пожарные лестницы при перепаде высоты кровли более 10 метров, если каждый участок кровли площадью более 100 квадратных метров имеет собственный выход на кровлю или высота нижнего участка кровли не превышает 10 метров.

12. Для подъема на высоту от 10 до 20 метров и в местах перепада высоты кровли от 1 до 20 метров следует применять пожарные лестницы типа П1, для подъема на высоту более 20 метров и в местах перепада высоты кровли более 20 метров - пожарные лестницы типа П2.

13. Пожарные лестницы изготавливаются из негорючих материалов, располагаются не ближе 1 метра от окон и должны иметь конструктивное исполнение, обеспечивающее возможность передвижения личного состава подразделений пожарной охраны в боевой одежде и с дополнительным снаряжением.

14. Между маршами лестниц и между поручнями ограждений лестничных маршей следует предусматривать зазор шириной не менее 75 миллиметров.

15. В каждом пожарном отсеке зданий, сооружений и строений класса Ф1.1 высотой более 10 метров, зданий, сооружений и строений класса Ф1.3 высотой более 50 метров, зданий, сооружений и строений иных классов функциональной пожарной опасности высотой более 28 метров, подземных автостоянок, имеющих более двух этажей, должны предусматриваться лифты для транспортирования пожарных подразделений.

16. В зданиях, сооружениях и строениях с уклоном кровли не более 12 процентов включительно, высотой до карниза или верха наружной стены (парапета) более 10 метров, а также в зданиях, сооружениях и строениях с уклоном кровли более 12 процентов, высотой до карниза более 7 метров следует предусматривать ограждения на кровле в соответствии с требованиями пожарной безопасности, установленными настоящим Федеральным законом. Независимо от высоты здания указанные ограждения следует предусматривать для эксплуатируемых плоских кровель, балконов, лоджий, наружных галерей, открытых наружных лестниц, лестничных маршей и площадок.

17. На покрытии зданий, сооружений и строений с отметкой пола верхнего этажа более 75 метров должны предусматриваться площадки для транспортно-спасательной кабины пожарного вертолета размером не менее 5 х 5 метров. Над указанными площадками запрещается размещение антенн, электропроводов, кабелей.

**Статья 91.** Оснащение помещений, зданий, сооружений и строений, оборудованных системами оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре, автоматическими установками пожарной сигнализации и (или) пожаротушения

1. Помещения, здания, сооружения и строения, в которых предусмотрена система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре, оборудуются автоматическими установками пожарной сигнализации и (или) пожаротушения в соответствии с уровнем пожарной опасности помещений, зданий, сооружений и строений на основе анализа пожарного риска. Перечень объектов, подлежащих обязательному оснащению указанными установками, устанавливается нормативными документами по пожарной безопасности.

2. Автоматические установки пожарной сигнализации, пожаротушения должны быть оборудованы источниками бесперебойного электропитания.

## **Раздел IV. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ОБЪЕКТАМ**

### **Глава 20. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ОБЪЕКТАМ**

**Статья 92.** Требования к документации на производственные объекты

1. Документация на производственные объекты, в том числе на здания, сооружения, строения, и технологические процессы должна содержать пожарно-технические характеристики, предусмотренные настоящим Федеральным законом.

2. Состав и функциональные характеристики систем обеспечения пожарной безопасности производственных объектов должны быть оформлены в виде самостоятельного раздела проектной документации.

**Статья 93.** Нормативные значения пожарного риска для производственных объектов

1. Величина индивидуального пожарного риска в зданиях, сооружениях, строениях и на территориях производственных объектов не должна превышать одну миллионную в год.

2. Риск гибели людей в результате воздействия опасных факторов пожара должен определяться с учетом функционирования систем обеспечения пожарной безопасности зданий, сооружений и строений.

3. Для производственных объектов, на которых обеспечение величины индивидуального пожарного риска одной миллионной в год невозможно в связи со спецификой функционирования технологических процессов, допускается увеличение индивидуального пожарного риска до одной десятичной в год. При этом должны быть предусмотрены меры по обучению персонала действиям при пожаре и по социальной защите работников, компенсирующие их работу в условиях повышенного риска.

4. Величина индивидуального пожарного риска в результате воздействия опасных факторов пожара на производственном объекте для людей, находящихся в селитебной зоне вблизи объекта, не должна превышать одну стомиллионную в год.

5. Величина социального пожарного риска воздействия опасных факторов пожара на производственном объекте для людей, находящихся в селитебной зоне вблизи объекта, не должна превышать одну десятичную в год.

## **Глава 21. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ АНАЛИЗА ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБЪЕКТА И РАСЧЕТА ПОЖАРНОГО РИСКА**

**Статья 94.** Последовательность оценки пожарного риска на производственном объекте

1. Оценка пожарного риска на производственном объекте должна предусматривать:

- 1) анализ пожарной опасности производственного объекта;
- 2) определение частоты реализации пожароопасных аварийных ситуаций на производственном объекте;
- 3) построение полей опасных факторов пожара для различных сценариев его развития;
- 4) оценку последствий воздействия опасных факторов пожара на людей для различных сценариев его развития;
- 5) вычисление пожарного риска.

2. Анализ пожарной опасности производственных объектов должен предусматривать:

- 1) анализ пожарной опасности технологической среды и параметров технологических процессов на производственном объекте;
- 2) определение перечня пожароопасных аварийных ситуаций и параметров для каждого технологического процесса;
- 3) определение перечня причин, возникновение которых позволяет характеризовать ситуацию как пожароопасную, для каждого технологического процесса;
- 4) построение сценариев возникновения и развития пожаров, повлекших за собой гибель людей.

## **Статья 95. Анализ пожарной опасности производственных объектов**

1. Анализ пожарной опасности технологических процессов предусматривает сопоставление показателей пожарной опасности веществ и материалов, обращающихся в технологическом процессе, с параметрами технологического процесса.

2. Перечень показателей пожарной опасности веществ и материалов в зависимости от их агрегатного состояния, необходимых и достаточных для характеристики пожарной опасности технологической среды, приведен в таблице 1 приложения к настоящему Федеральному закону. Перечень потенциальных источников зажигания пожароопасной технологической среды определяется посредством сопоставления параметров технологического процесса и иных источников зажигания с показателями пожарной опасности веществ и материалов.

3. Определение пожароопасных ситуаций на производственном объекте должно осуществляться на основе анализа пожарной опасности каждого из технологических процессов и предусматривать выбор ситуаций, при реализации которых возникает опасность для людей, находящихся в зоне поражения опасными факторами пожара и вторичными последствиями воздействия опасных факторов пожара. К пожароопасным ситуациям не относятся ситуации, в результате которых не возникает опасность для жизни и здоровья людей. Эти ситуации не учитываются при расчете пожарного риска.

4. Для каждой пожароопасной ситуации на производственном объекте должно быть приведено описание причин возникновения и развития пожароопасных ситуаций, места их возникновения и факторов пожара, представляющих опасность для жизни и здоровья людей в местах их пребывания.

5. Для определения причин возникновения пожароопасных ситуаций должны быть определены события, реализация которых может привести к образованию горючей среды и появлению источника зажигания.

6. Анализ пожарной опасности производственных объектов предусматривает определение комплекса превентивных мероприятий, изменяющих параметры технологического процесса до уровня, обеспечивающего допустимый пожарный риск.

## **Статья 96. Оценка пожарного риска на производственном объекте**

1. Для определения частоты реализации пожароопасных ситуаций на производственном объекте используется информация:

- 1) об отказе оборудования, используемого на производственном объекте;
- 2) о параметрах надежности используемого на производственном объекте оборудования;
- 3) об ошибочных действиях персонала производственного объекта;
- 4) о гидрометеорологической обстановке в районе размещения производственного объекта;
- 5) о географических особенностях местности в районе размещения производственного объекта.

2. Оценка опасных факторов пожара, взрыва для различных сценариев их развития осуществляется на основе сопоставления информации о моделировании динамики опасных факторов пожара на территории производственного объекта и прилегающей к нему территории и информации о критических для жизни и здоровья людей значениях опасных факторов анализируемых пожара, взрыва.

3. Оценка последствий воздействия опасных факторов пожара, взрыва на людей для различных сценариев развития пожароопасных ситуаций предусматривает определение числа людей, попавших в зону поражения опасными факторами пожара, взрыва.

## **Глава 22. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ПОЖАРНЫХ ДЕПО, ДОРОГАМ, ВЪЕЗДАМ (ВЫЕЗДАМ) И ПРОЕЗДАМ, ИСТОЧНИКАМ ВОДОСНАБЖЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБЪЕКТА**

**Статья 97.** Размещение пожарных депо на территории производственного объекта

1. Пожарные депо на территории производственного объекта должны располагаться на земельных участках, примыкающих к дорогам общего пользования.

2. Выезды из пожарных депо должны быть расположены таким образом, чтобы выезжающие пожарные автомобили не пересекали основных транспортных потоков.

3. Требования к месту расположения пожарных депо и радиусам обслуживания пожарными депо устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 98.** Требования к дорогам, въездам (выездам) и проездам на территории производственного объекта

1. Производственные объекты с площадками размером более 5 гектаров должны иметь не менее двух въездов, за исключением складов нефти и нефтепродуктов I и II категорий, которые независимо от размеров площадки должны иметь не менее двух въездов на автомобильные дороги общей сети или на подъездные пути склада или организации.

2. При размере стороны площадки производственного объекта более 1000 метров и расположении ее вдоль улицы или автомобильной дороги на этой стороне следует предусматривать не менее двух въездов на площадку. Расстояние между въездами не должно превышать 1500 метров.

3. Огражденные участки внутри площадок производственных объектов (открытые трансформаторные подстанции, склады и другие участки) площадью более 5 гектаров должны иметь не менее двух въездов.

4. К зданиям, сооружениям и строениям по всей их длине должен быть обеспечен подъезд пожарных автомобилей с одной стороны при ширине здания, сооружения или строения не более 18 метров и с двух сторон при ширине более 18 метров, а также при устройстве замкнутых и полузамкнутых дворов.

5. К зданиям с площадью застройки более 10 000 квадратных метров или шириной более 100 метров подъезд пожарных автомобилей должен быть обеспечен со всех сторон.

6. В случае, если по производственным условиям не требуется устройства дорог, подъезд пожарных автомобилей допускается предусматривать по спланированной поверхности, укрепленной по ширине 3,5 метра в местах проезда при глинистых и песчаных (пылеватых) грунтах различными местными материалами с созданием уклонов, обеспечивающих естественный отвод поверхностных вод.

7. Расстояние от края проезжей части или спланированной поверхности, обеспечивающей проезд пожарных автомобилей, до стен зданий высотой не более 12 метров должно быть не более 25 метров, при высоте зданий более 12, но не более 28 метров - не более 8 метров, а при высоте зданий более 28 метров - не более 10 метров.

8. К водоемам, являющимся источниками противопожарного водоснабжения, а также к градирям, брызгальным бассейнам и другим сооружениям, вода из которых может быть использована для тушения пожара, надлежит предусматривать подъезды с площадками для разворота пожарных автомобилей, их установки и забора воды. Размер таких площадок должен быть не менее 12 x 12 метров.

9. Пожарные гидранты надлежит располагать вдоль автомобильных дорог на расстоянии не более 2,5 метра от края проезжей части, но не менее 5 метров от стен здания.

10. Переезды или переходы через внутриобъектовые железнодорожные пути должны быть всегда свободны для пропуска пожарных автомобилей.

11. Ширина ворот автомобильных въездов на площадку производственного объекта должна обеспечивать беспрепятственный проезд основных и специальных пожарных автомобилей.

**Статья 99.** Требования к источникам противопожарного водоснабжения производственного объекта

1. Производственные объекты должны обеспечиваться наружным противопожарным водоснабжением (противопожарным водопроводом, природными или искусственными водоемами). Расстановка пожарных гидрантов на водопроводной сети должна обеспечивать пожаротушение любого обслуживаемого данной сетью здания, сооружения, строения или части здания, сооружения, строения.

2. Запас воды для целей пожаротушения в искусственных водоемах должен определяться исходя из расчетных расходов воды на наружное пожаротушение и продолжительности тушения пожаров.

**Статья 100.** Требования к ограничению распространения пожара на производственном объекте

1. Расстояния между зданиями, сооружениями и строениями, от складов, открытых технологических установок, агрегатов и оборудования до зданий, сооружений и строений, между складами, открытыми технологическими установками, агрегатами и оборудованием, от газгольдеров для горючих газов до зданий, сооружений и строений на территории производственного объекта в зависимости от степени огнестойкости, категории зданий по взрывопожарной и пожарной опасности и других характеристик должны исключать возможность перехода пожара от одного здания, сооружения или строения к другому.

2. Резервуарные парки производственного объекта с нефтепродуктами, сжиженными горючими газами, ядовитыми веществами должны располагаться на более низких отметках по отношению к зданиям, сооружениям и строениям производственного объекта и должны быть обнесены (с учетом рельефа местности) продуваемой оградой из негорючих материалов.

3. В случаях размещения надземных резервуаров с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями на более высоких по отношению к соседним зданиям, сооружениям и строениям отметках должны быть предусмотрены меры по предотвращению растекания разлившейся жидкости к указанным зданиям, сооружениям и строениям при авариях на резервуарах.

4. Размещение наружных сетей с горючими жидкостями и газами под зданиями, сооружениями и строениями производственного объекта не допускается.

5. По периметру площадок производственных объектов хранения нефтепродуктов в таре должно быть предусмотрено устройство замкнутого земляного обвалования или ограждающей стены из негорючих материалов. Кроме того, замкнутое земляное обвалование или ограждающая стена из негорючих материалов должны быть предусмотрены по периметру отдельно стоящих резервуаров каждой группы надземных резервуаров и рассчитаны на гидростатическое давление разлившейся жидкости.

6. В пределах одной группы надземных резервуаров следует отделять внутренними земляными валами или ограждающими стенами:

- 1) каждый следующий резервуар объемом 20 000 и более кубических метров или несколько меньших резервуаров суммарным объемом 20 000 кубических метров;
- 2) резервуары с маслами и мазутами от резервуаров с другими нефтепродуктами;



3) резервуары для хранения этилированного бензина от других резервуаров группы.

7. Свободные от застройки площади обвалованной территории, образуемые между внутренними откосами земляного обвалования или ограждающими стенами, следует определять по расчетному объему разлившейся жидкости, равному номинальному объему наибольшего резервуара в группе или отдельно стоящего резервуара.

8. Высота земляного обвалования или ограждающей стены каждой группы резервуаров, расстояние от стенок резервуаров до подошвы внутренних откосов обвалования или до ограждающих стен определяются в соответствии с требованиями федеральных законов о соответствующих технических регламентах и (или) нормативных документов по пожарной безопасности.

9. Земляное обвалование подземных резервуаров следует предусматривать только при хранении в этих резервуарах нефти и мазутов. Площади, образуемые между внутренними откосами обвалования, следует определять исходя из условия удержания разлившейся жидкости в количестве, равном 10 процентам объема наибольшего подземного резервуара в группе.

10. На территории производственного объекта размещение надземных сетей трубопроводов с горючими жидкостями и газами запрещается для:

1) транзитных внутриплощадочных трубопроводов с горючими жидкостями и газами - по эстакадам, отдельно стоящим колоннам и опорам из горючих материалов, а также по стенам и кровлям зданий, за исключением зданий I и II степеней огнестойкости;

2) трубопроводов с горючими жидкостями и газами - в галереях, если смешение этих продуктов может вызвать пожар или взрыв;

3) трубопроводов с горючими жидкостями и газами - по сгораемым покрытиям и стенам, по покрытиям и стенам зданий категорий А и Б по взрывопожарной опасности и пожарной опасности;

4) газопроводов горючих газов - по территории складов твердых и жидких горючих материалов.

11. Надземные сети трубопроводов для горючих жидкостей, прокладываемые на отдельных опорах и эстакадах, следует размещать на расстоянии не менее 3 метров от стен зданий с проемами и не менее 0,5 метра от стен зданий без проемов.

## **Раздел V. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ПОЖАРНОЙ ТЕХНИКЕ**

### **Глава 23. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

#### **Статья 101. Требования к пожарной технике**

1. Пожарная техника должна обеспечивать выполнение возложенных на нее функций в условиях пожара.

2. Конструктивное исполнение и используемые материалы пожарной техники должны обеспечивать безопасность при транспортировании, хранении, эксплуатации и утилизации пожарной техники.

3. Маркировка пожарной техники должна позволять проводить идентификацию изделия.

4. Техническая документация на пожарную технику должна содержать информацию для обучения персонала правилам эффективного применения пожарной техники.

5. Пожарная техника должна подвергаться испытаниям на соответствие ее параметров требованиям пожарной безопасности в соответствии с методами, установленными нормативными документами по пожарной безопасности.

## **Статья 102. Требования к огнетушащим веществам**

1. Огнетушащие вещества должны обеспечивать тушение пожара поверхностным или объемным способом их подачи с характеристиками подачи огнетушащих веществ в соответствии с тактикой тушения пожара.

2. Огнетушащие вещества должны применяться для тушения пожара тех материалов, взаимодействие с которыми не приводит к опасности возникновения новых очагов пожара или взрыва.

3. Огнетушащие вещества должны сохранять свои свойства, необходимые для тушения пожара, в процессе транспортирования и хранения.

4. Огнетушащие вещества не должны оказывать опасное для человека и окружающей среды воздействие, превышающее принятые допустимые значения.

## **Статья 103. Требования к автоматическим установкам пожарной сигнализации**

1. Технические средства автоматических установок пожарной сигнализации должны обеспечивать электрическую и информационную совместимость друг с другом, а также с другими взаимодействующими с ними техническими средствами.

2. Линии связи между техническими средствами автоматических установок пожарной сигнализации должны быть выполнены с учетом обеспечения их функционирования при пожаре в течение времени, необходимого для обнаружения пожара, выдачи сигналов об эвакуации, в течение времени, необходимого для эвакуации людей, а также времени, необходимого для управления другими техническими средствами.

3. Приборы управления пожарным оборудованием автоматических установок пожарной сигнализации должны обеспечивать принцип управления в соответствии с типом управляемого оборудования и требованиями конкретного объекта.

4. Технические средства автоматических установок пожарной сигнализации должны быть обеспечены бесперебойным электропитанием на время выполнения ими своих функций.

5. Технические средства автоматических установок пожарной сигнализации должны быть устойчивы к воздействию электромагнитных помех с предельно допустимыми значениями уровня, характерного для защищаемого объекта, при этом данные технические средства не должны оказывать отрицательное воздействие электромагнитными помехами на иные технические средства, применяемые на объекте защиты.

6. Технические средства автоматических установок пожарной сигнализации должны обеспечивать электробезопасность.

## **Статья 104. Требования к автоматическим установкам пожаротушения**

1. Автоматические установки пожаротушения должны обеспечивать ликвидацию пожара поверхностным или объемным способом подачи огнетушащего вещества в целях создания условий, препятствующих возникновению и развитию процесса горения.

2. Тушение пожара объемным способом должно обеспечивать создание среды, не поддерживающей горение во всем объеме защищаемого помещения, здания, сооружения и строения.

3. Тушение пожара поверхностным способом должно обеспечивать ликвидацию процесса горения путем подачи огнетушащего вещества на защищаемую площадь.

4. Срабатывание автоматических установок пожаротушения не должно приводить к возникновению пожара и (или) взрыва горючих материалов в помещениях зданий, сооружений, строений и на открытых площадках.

## **Глава 24. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРВИЧНЫМ СРЕДСТВАМ ПОЖАРОТУШЕНИЯ**

### **Статья 105. Требования к огнетушителям**

1. Переносные и передвижные огнетушители должны обеспечивать тушение пожара одним человеком на площади, указанной в технической документации организации-изготовителя.

2. Технические характеристики переносных и передвижных огнетушителей должны обеспечивать безопасность человека при тушении пожара.

3. Прочностные характеристики конструктивных элементов переносных и передвижных огнетушителей должны обеспечивать безопасность их применения при тушении пожара.

### **Статья 106. Требования к пожарным кранам**

1. Конструкция пожарных кранов должна обеспечивать возможность открывания запорного устройства одним человеком и подачи воды с интенсивностью, обеспечивающей тушение пожара.

2. Конструкция соединительных головок пожарных кранов должна позволять подсоединять к ним пожарные рукава, используемые в подразделениях пожарной охраны.

### **Статья 107. Требования к пожарным шкафам**

1. Пожарные шкафы и многофункциональные интегрированные пожарные шкафы должны обеспечивать размещение и хранение в них первичных средств пожаротушения. Укомплектованность многофункциональных интегрированных пожарных шкафов принимается в соответствии с таблицей 26 приложения к настоящему Федеральному закону.

2. Конструкция пожарных шкафов и многофункциональных интегрированных пожарных шкафов должна позволять быстро и безопасно использовать находящееся в них оборудование.

3. Габаритные размеры и установка пожарных шкафов и многофункциональных интегрированных пожарных шкафов не должны приводить к загромождению путей эвакуации.

4. Пожарные шкафы и многофункциональные интегрированные пожарные шкафы должны быть изготовлены из негорючих материалов.

5. Внешнее оформление и информация о содержимом пожарных шкафов и многофункциональных интегрированных пожарных шкафов определяются нормативными документами по пожарной безопасности, принятыми в соответствии со статьей 4 настоящего Федерального закона.

## **Глава 25. ТРЕБОВАНИЯ К МОБИЛЬНЫМ СРЕДСТВАМ ПОЖАРОТУШЕНИЯ**

### **Статья 108. Требования к пожарным автомобилям**

1. Основные и специальные пожарные автомобили должны обеспечивать выполнение следующих функций:

1) доставку к месту пожара личного состава пожарной охраны, огнетушащих веществ, пожарного оборудования, средств индивидуальной защиты пожарных и самоспасания пожарных, пожарного инструмента, средств спасения людей;

2) подачу в очаг пожара огнетушащих веществ;

3) проведение аварийно-спасательных работ, связанных с тушением пожара (далее - проведение аварийно-спасательных работ);

4) обеспечение безопасности выполнения задач, возложенных на пожарную охрану.

2. Требования к конструкции, техническим характеристикам и иным параметрам пожарных автомобилей устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

#### **Статья 109.** Требования к пожарным летательным аппаратам, поездам и судам

Пожарные летательные аппараты, поезда и суда должны быть оснащены оборудованием, позволяющим осуществлять тушение пожаров.

#### **Статья 110.** Требования к пожарным мотопомпам

1. Пожарные мотопомпы должны осуществлять забор и подачу воды к очагу пожара из водопроводной сети, емкостей и (или) из открытых водоисточников с требуемым расходом и рабочим давлением, необходимым для тушения пожара.

2. Конструкция переносных пожарных мотопомп должна обеспечивать возможность их переноски двумя операторами и установки на грунт.

3. Прицепные пожарные мотопомпы должны стационарно монтироваться на автомобильных прицепах. Конструкция прицепов должна обеспечивать безопасность транспортирования мотопомп к месту пожара и их устойчивое размещение при заборе и подаче воды.

### **Глава 26. ТРЕБОВАНИЯ К АВТОМАТИЧЕСКИМ УСТАНОВКАМ ПОЖАРОТУШЕНИЯ**

**Статья 111.** Требования к автоматическим установкам водяного и пенного пожаротушения

Автоматические установки водяного и пенного пожаротушения должны обеспечивать:

1) своевременное обнаружение пожара и запуск автоматической установки пожаротушения;

2) подачу воды из оросителей (спринклерных, дренчерных) автоматических установок водяного пожаротушения с требуемой интенсивностью подачи воды;

3) подачу пены из пеногенерирующих устройств автоматических установок пенного пожаротушения с требуемыми кратностью и интенсивностью подачи пены.

#### **Статья 112.** Требования к автоматическим установкам газового пожаротушения

Автоматические установки газового пожаротушения должны обеспечивать:

1) своевременное обнаружение пожара автоматической установкой пожарной сигнализации, входящей в состав автоматической установки газового пожаротушения;

2) возможность задержки подачи газового огнетушащего вещества в течение времени, необходимого для эвакуации людей из защищаемого помещения;

3) создание огнетушащей концентрации газового огнетушащего вещества в защищаемом объеме или над поверхностью горящего материала за время, необходимое для тушения пожара.

**Статья 113.** Требования к автоматическим установкам порошкового пожаротушения

Автоматические установки порошкового пожаротушения должны обеспечивать:

- 1) своевременное обнаружение пожара автоматической установкой пожарной сигнализации, входящей в состав автоматической установки порошкового пожаротушения;
- 2) подачу порошка из распылителей автоматических установок порошкового пожаротушения с требуемой интенсивностью подачи порошка.

**Статья 114.** Требования к автоматическим установкам аэрозольного пожаротушения

Автоматические установки аэрозольного пожаротушения должны обеспечивать:

- 1) своевременное обнаружение пожара автоматической установкой пожарной сигнализации, входящей в состав автоматической установки аэрозольного пожаротушения;
- 2) возможность задержки подачи огнетушащего аэрозоля в течение времени, необходимого для эвакуации людей из защищаемого помещения;
- 3) создание огнетушащей концентрации огнетушащего аэрозоля в защищаемом объеме за время, необходимое для тушения пожара;
- 4) исключение возможности воздействия на людей и горючие материалы высокотемпературных участков поверхности генератора и струи огнетушащего аэрозоля.

**Статья 115.** Требования к автоматическим установкам комбинированного пожаротушения

Автоматические установки комбинированного пожаротушения должны соответствовать требованиям, предъявляемым к установкам автоматического пожаротушения, из которых они состоят.

**Статья 116.** Требования к роботизированным установкам пожаротушения

Роботизированные установки пожаротушения должны обеспечивать:

- 1) обнаружение и ликвидацию или ограничение распространения пожара за пределы очага без непосредственного присутствия человека в зоне работы установки;
- 2) возможность дистанционного управления установкой и передачи оператору информации с места работы установки;
- 3) возможность выполнения установкой своих функций в условиях воздействия опасных факторов пожара или взрыва, радиационного, химического или иного опасного для человека и окружающей среды воздействия.

**Статья 117.** Требования к автоматическим установкам сдерживания пожара

1. Автоматические установки сдерживания пожара должны обеспечивать снижение скорости увеличения площади пожара и образования его опасных факторов.
2. Автоматические установки сдерживания пожара должны применяться в помещениях, в которых применение других автоматических установок пожаротушения нецелесообразно или технически невозможно.
3. Вид огнетушащих веществ, используемых в автоматических установках сдерживания пожара, определяется особенностями объекта защиты, вида и размещения пожарной нагрузки.

## **Глава 27. ТРЕБОВАНИЯ К СРЕДСТВАМ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ПОЖАРНЫХ И ГРАЖДАН ПРИ ПОЖАРЕ**

### **Статья 118. Требования к средствам индивидуальной защиты пожарных**

1. Средства индивидуальной защиты пожарных должны защищать личный состав подразделений пожарной охраны от воздействия опасных факторов пожара, неблагоприятных климатических воздействий и травм при тушении пожара и проведении аварийно-спасательных работ.

2. Средства индивидуальной защиты пожарных должны эргономически сочетаться между собой и иметь светосигнальные элементы, позволяющие осуществлять визуальное наблюдение и поиск пожарных в условиях пониженной видимости.

### **Статья 119. Требования к средствам индивидуальной защиты органов дыхания и зрения пожарных**

1. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и зрения пожарных должны обеспечивать защиту пожарного при работе в среде, непригодной для дыхания и раздражающей слизистую оболочку глаз.

2. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и зрения пожарных должны характеризоваться показателями стойкости к механическим и неблагоприятным климатическим воздействиям, эргономическими и защитными показателями, значения которых устанавливаются в соответствии с тактикой проведения аварийно-спасательных работ, спасания людей и необходимостью обеспечения безопасных условий труда пожарных.

3. Дыхательные аппараты со сжатым воздухом должны обеспечивать поддержание избыточного давления в подмасочном пространстве в процессе дыхания человека.

4. Время защитного действия дыхательных аппаратов со сжатым воздухом (при легочной вентиляции 30 литров в минуту) должно быть не менее 1 часа, кислородно-изолирующих аппаратов - не менее 4 часов.

5. Конструктивное исполнение средств индивидуальной защиты органов дыхания пожарных должно предусматривать быструю замену (без применения специальных инструментов) баллонов с дыхательной смесью и регенеративных патронов.

6. Применение, техническое обслуживание и ремонт средств индивидуальной защиты органов дыхания и зрения пожарных осуществляются в соответствии с необходимостью обеспечения безопасных условий труда пожарных.

7. Запрещается использование средств индивидуальной защиты органов дыхания фильтрующего действия для защиты пожарных.

8. Запрещается использование кислородных дыхательных аппаратов в комплекте со специальной защитной одеждой от тепловых воздействий, за исключением боевой одежды пожарных, и специальной защитной одеждой изолирующего типа.

### **Статья 120. Требования к специальной защитной одежде пожарных**

1. Специальная защитная одежда (общего назначения, для защиты от тепловых воздействий и изолирующего типа) должна обеспечивать защиту пожарных от опасных воздействий факторов пожара. При этом степень защиты должна характеризоваться показателями, значения которых устанавливаются в соответствии с необходимостью обеспечения безопасных условий труда пожарных.

2. Используемые материалы и конструктивное исполнение специальной защитной одежды должны препятствовать проникновению во внутреннее пространство одежды огнетушащих веществ и обеспечивать возможность экстренного снятия одежды,

контроля давления в баллонах дыхательного аппарата, приема и передачи информации (звуковой, зрительной или с помощью специальных устройств).

3. Конструкция и применяемые материалы специальной защитной одежды изолирующего типа должны обеспечивать поддержание избыточного давления воздуха в подкостюмном пространстве на уровне, обеспечивающем безопасные условия труда пожарного, работающего в специальной защитной одежде изолирующего типа.

4. Специальная защитная одежда изолирующего типа, используемая при тушении пожаров на опасных производственных объектах, должна обеспечивать защиту от попадания на кожные покровы и во внутренние органы человека агрессивных и (или) радиоактивных веществ. Специальная защитная одежда изолирующего типа, используемая при тушении пожаров и проведении аварийно-спасательных работ на радиационно опасных объектах, кроме того, должна обеспечивать защиту жизненно важных органов человека от ионизирующих излучений. При этом коэффициент ослабления внешнего облучения бета-излучением с энергией не более 2 мегаэлектронвольт (источник Sr90) должен быть не менее 150, коэффициент ослабления внешнего облучения гамма-излучением с энергией 122 килоэлектронвольта (источник Co57) - не менее 5,5.

5. Масса специальной защитной одежды изолирующего типа должна обеспечивать возможность безопасных условий труда пожарных.

#### **Статья 121. Требования к средствам защиты рук, ног и головы**

1. Средства защиты рук должны обеспечивать защиту кистей рук человека от термических, механических и химических воздействий при тушении пожара и проведении аварийно-спасательных работ.

2. Средства защиты головы (в том числе каски, шлемы, подшлемники) и средства защиты ног должны обеспечивать защиту человека от воды, механических, тепловых и химических воздействий при тушении пожара и проведении аварийно-спасательных работ, а также от неблагоприятных климатических воздействий.

#### **Статья 122. Требования к средствам самоспасания пожарных**

Средства самоспасания пожарных (веревка пожарная, пояс пожарный и карабин пожарный) должны выдерживать статическую нагрузку не менее 10 килоньютон, обеспечивать возможность страховки пожарных при работе на высоте и самостоятельного спуска пожарных с высоты.

**Статья 123. Требования к средствам индивидуальной защиты и спасения граждан при пожаре**

1. Средства индивидуальной защиты и спасения граждан при пожаре должны обеспечивать безопасность эвакуации или самоспасания людей. При этом степень обеспечения выполнения этих функций должна характеризоваться показателями стойкости к механическим и неблагоприятным климатическим воздействиям, эргономическими и защитными показателями, которые устанавливаются исходя из условий, обеспечивающих защиту людей от токсичных продуктов горения, в том числе от оксида углерода, при эвакуации из задымленных помещений во время пожара и спасения людей с высотных уровней из зданий, сооружений и строений.

2. Конструкция средств индивидуальной защиты и спасения граждан при пожаре должна быть надежна и проста в эксплуатации и позволять их использование любым человеком без предварительной подготовки.

3. Область применения, функциональное назначение и технические характеристики средств индивидуальной защиты и спасения граждан при пожаре (до

принятия соответствующего технического регламента) определяются нормативными документами по пожарной безопасности.

## **Глава 28. ТРЕБОВАНИЯ К ПОЖАРНОМУ ИНСТРУМЕНТУ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ СНАРЯЖЕНИЮ ПОЖАРНЫХ**

### **Статья 124. Требования к пожарному инструменту**

1. Пожарный инструмент в зависимости от его функционального назначения должен обеспечивать выполнение:

1) работ по резке, подъему, перемещению и фиксации различных строительных конструкций;

2) работ по пробиванию отверстий и проемов, дроблению строительных конструкций и материалов;

3) работ по закупорке отверстий в трубах различного диаметра, заделке пробоин в емкостях и трубопроводах.

2. Ручной механизированный инструмент должен быть оснащен предохранительными устройствами, препятствующими случайному попаданию в подвижные механизмы частей тела человека или одежды. Органы управления механизированным пожарным инструментом должны быть снабжены указателями, исключающими неоднозначное толкование размещенной на них информации.

3. Конструкция механизированного и немеханизированного пожарных инструментов должна обеспечивать возможность быстрой замены рабочих элементов.

4. Конструкция стыковочных узлов пожарного инструмента должна обеспечивать быстрое и надежное их соединение вручную без применения ключей или другого слесарного инструмента.

5. Конструкция пожарного инструмента должна обеспечивать электробезопасность оператора при проведении аварийно-спасательных работ.

### **Статья 125. Требования к дополнительному снаряжению пожарных**

Дополнительное снаряжение пожарных (в том числе пожарные фонари, тепловизоры, радиомаяки и звуковые маяки) в зависимости от его назначения должно обеспечивать освещение места пожара, поиск очагов возгорания и людей в задымленной атмосфере, обозначение месторасположения пожарных и выполнение других видов работ при тушении пожара. При этом степень обеспечения выполнения указанных функций должна характеризоваться показателями, необходимыми для выполнения аварийно-спасательных работ.

## **Глава 29. ТРЕБОВАНИЯ К ПОЖАРНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ**

### **Статья 126. Общие требования к пожарному оборудованию**

Пожарное оборудование (пожарные гидранты, гидрант-колонки, колонки, напорные и всасывающие рукава, стволы, гидроэлеваторы и всасывающие сетки, рукавные разветвления, соединительные головки, ручные пожарные лестницы) должно обеспечивать возможность подачи огнетушащих веществ к месту пожара с требуемым расходом и рабочим давлением, необходимым для тушения пожара в соответствии с тактикой тушения пожаров, а также проникновения личного состава подразделений пожарной охраны в помещения зданий, сооружений и строений.



### **Статья 127.** Общие требования к пожарным гидрантам и колонкам

1. Пожарные гидранты должны устанавливаться на сетях наружного водопровода и обеспечивать подачу воды для целей пожаротушения.

2. Пожарные колонки должны обеспечивать возможность открывания (закрывания) подземных гидрантов и присоединения пожарных рукавов для отбора воды из водопроводных сетей и ее подачи на цели пожаротушения.

3. Механические усилия на органах управления перекрывающих устройств пожарной колонки при рабочем давлении не должны превышать 150 ньютонов.

### **Статья 128.** Требования к пожарным рукавам и соединительным головкам

1. Пожарные рукава (всасывающие, напорно-всасывающие и напорные) должны обеспечивать возможность транспортирования огнетушащих веществ к месту пожара.

2. Соединительные головки должны обеспечивать быстрое, герметичное и прочное соединение пожарных рукавов между собой и с другим пожарным оборудованием.

3. Прочностные и эксплуатационные характеристики пожарных рукавов и соединительных головок должны соответствовать техническим параметрам используемого пожарными подразделениями гидравлического оборудования.

### **Статья 129.** Требования к пожарным стволам, пеногенераторам и пеносмесителям

1. Конструкция пожарных стволов (ручных и лафетных) должна обеспечивать:

1) формирование сплошной или распыленной струи огнетушащих веществ (в том числе воздушно-механической пены низкой кратности) на выходе из насадка;

2) равномерное распределение огнетушащих веществ по конусу факела распыленной струи;

3) бесступенчатое изменение вида струи от сплошной до распыленной;

4) изменение расхода огнетушащих веществ (для стволов универсального типа) без прекращения их подачи;

5) прочность ствола, герметичность соединений и перекрывных устройств при рабочем давлении;

6) фиксацию положения лафетных стволов при заданных углах в вертикальной плоскости;

7) возможность ручного и дистанционного управления механизмами поворота лафетных стволов в горизонтальной и вертикальной плоскостях от гидропривода или электропривода.

2. Конструкция пеногенераторов должна обеспечивать:

1) формирование потока воздушно-механической пены средней и высокой кратности;

2) прочность ствола, герметичность соединений и перекрывных устройств при рабочем давлении.

3. Пеносмесители (с нерегулируемым и регулируемым дозированием) должны обеспечивать получение водного раствора пенообразователя с заданной концентрацией для получения пены определенной кратности в воздушно-пенных стволах и генераторах пены.

### **Статья 130.** Требования к пожарным рукавным водосборникам и пожарным рукавным разветвлениям

1. Пожарные рукавные водосборники должны обеспечивать объединение двух и более потоков воды перед входом во всасывающий патрубок пожарного насоса.

Пожарные рукавные водосборники должны быть оборудованы обратными клапанами на каждом из объединяемых патрубков.

2. Пожарные рукавные разветвления должны обеспечивать распределение магистрального потока воды или растворов пенообразователя по рабочим рукавным линиям и регулировку расхода огнетушащих веществ в этих линиях. Механические усилия на органах управления перекрывающих устройств пожарных рукавных разветвлений при рабочем давлении не должны превышать 150 ньютонов.

**Статья 131.** Требования к пожарным гидроэлеваторам и пожарным всасывающим сеткам

1. Пожарные гидроэлеваторы должны обеспечивать забор воды из открытых водоемов с разницей уровней зеркала воды и расположения пожарного насоса, превышающей максимальную высоту всасывания, а также удаление из помещений воды, пролитой при тушении пожара.

2. Пожарные всасывающие сетки должны обеспечивать фильтрацию забираемой из открытых водоемов воды и предотвращать попадание твердых частиц, способных привести к нарушению работы насосов. Пожарные всасывающие сетки должны быть оборудованы обратными клапанами.

**Статья 132.** Требования к ручным пожарным лестницам

1. Ручные пожарные лестницы должны обеспечивать личному составу пожарной охраны возможность проникновения в помещения и на крыши зданий, сооружений и строений, подачи в указанные помещения огнетушащих средств и веществ, а также спасения людей из этих помещений, минуя пути эвакуации.

2. Габаритные размеры и конструкция ручных пожарных лестниц должны обеспечивать возможность их транспортирования на пожарных автомобилях.

3. Механическая прочность, размеры и эргономические и защитные показатели ручных пожарных лестниц должны обеспечивать возможность выполнения задач по спасению людей с высотных уровней и подъем необходимого пожарно-технического оборудования.

## **Раздел VI. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОДУКЦИИ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ**

### **Глава 30. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ВЕЩЕСТВАМ И МАТЕРИАЛАМ**

**Статья 133.** Требования пожарной безопасности к информации о пожарной опасности веществ и материалов

1. Производитель (поставщик) должен разработать техническую документацию на вещества и материалы, содержащую информацию о безопасном применении этой продукции.

2. Техническая документация на вещества и материалы (в том числе паспорта, технические условия, технологические регламенты) должна содержать информацию о показателях пожарной опасности веществ и материалов.

3. Обязательными показателями для включения в техническую документацию являются:

- 1) для газов:
  - а) группа горючести;
  - б) температура самовоспламенения;
  - в) концентрационные пределы распространения пламени;

- г) максимальное давление взрыва;
- д) скорость нарастания давления взрыва;
- 2) для жидкостей:
  - а) группа горючести;
  - б) температура вспышки;
  - в) температура воспламенения;
  - г) температура самовоспламенения;
  - д) температурные пределы распространения пламени;
- 3) для твердых веществ и материалов (за исключением строительных материалов):
  - а) группа горючести;
  - б) температура воспламенения;
  - в) температура самовоспламенения;
  - г) коэффициент дымообразования;
  - д) показатель токсичности продуктов горения;
- 4) для твердых дисперсных веществ:
  - а) группа горючести;
  - б) температура самовоспламенения;
  - в) максимальное давление взрыва;
  - г) скорость нарастания давления взрыва;
  - д) индекс взрывоопасности.
- 4. Необходимость включения дополнительной информации о показателях пожарной опасности определяет разработчик технической документации на вещества и материалы.

**Статья 134.** Требования пожарной безопасности к применению строительных материалов в зданиях, сооружениях и строениях

1. Строительные материалы применяются в зданиях, сооружениях и строениях в зависимости от их функционального назначения и пожарной опасности.

2. Требования пожарной безопасности к применению строительных материалов в зданиях, сооружениях и строениях устанавливаются применительно к показателям пожарной опасности этих материалов, приведенным в таблице 27 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. Техническая документация на строительные материалы должна содержать информацию о показателях пожарной опасности этих материалов, приведенных в таблице 27 приложения к настоящему Федеральному закону, а также о мерах пожарной безопасности при обращении с ними.

4. В помещениях зданий класса Ф5 категорий А, Б и В1, в которых производятся, применяются или хранятся легковоспламеняющиеся жидкости, полы следует выполнять из негорючих материалов или материалов группы горючести Г1.

5. Каркасы подвесных потолков в помещениях и на путях эвакуации следует выполнять только из негорючих материалов.

6. Область применения декоративно-отделочных, облицовочных материалов и покрытий полов на путях эвакуации в зданиях различных функционального назначения, этажности и вместимости приведена в таблицах 28 и 29 приложения к настоящему Федеральному закону.

7. В спальнях и палатных помещениях, а также в помещениях зданий детских дошкольных образовательных учреждений подкласса Ф1.1 не допускается применять декоративно-отделочные материалы и покрытия полов с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2.

8. Отделка стен и потолков залов для проведения музыкальных и физкультурных занятий в детских дошкольных образовательных учреждениях должна быть выполнена из материала класса КМ0.

9. В помещениях для физиотерапевтических процедур не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

10. В помещениях для диагностики не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

11. В операционных и реанимационных помещениях не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

12. В жилых помещениях зданий подкласса Ф1.2 не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ4, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ4.

13. В гардеробных помещениях зданий подкласса Ф2.1 не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ1, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2.

14. В читальных залах не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

15. В помещениях книгохранилищ и архивов, а также в помещениях, в которых содержатся служебные каталоги и описи, отделку стен и потолков следует предусматривать из материалов класса КМ0.

16. В демонстрационных залах помещений зданий подкласса Ф2.2 не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

17. В танцевальных залах не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2.

18. В торговых залах зданий подкласса Ф3.1 не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

19. В залах ожидания зданий подкласса Ф3.3 отделка стен, потолков, заполнение подвесных потолков и покрытие пола должны выполняться из материалов класса КМ0.

20. В процедурных кабинетах и помещениях для диагностики зданий подкласса Ф3.4 не допускается применять материалы для отделки стен, потолков и заполнения подвесных потолков с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ2, и материалы для покрытия пола с более высокой пожарной опасностью, чем класс КМ3.

**Статья 135.** Требования пожарной безопасности к применению текстильных и кожаных материалов, к информации об их пожарной опасности

1. Текстильные и кожаные материалы применяются в зависимости от функционального назначения и пожарной опасности здания, сооружения, строения или функционального назначения изделий, для изготовления которых используются данные материалы.

2. Требования пожарной безопасности к применению текстильных и кожаных материалов устанавливаются применительно к показателям пожарной опасности этих материалов, приведенным в таблице 30 приложения к настоящему Федеральному закону.

3. Методы определения классификационных признаков устойчивости материалов специальной защитной одежды к воздействию открытого пламени устанавливаются нормативными документами по пожарной безопасности.

4. В сопроводительных документах к текстильным и кожаным материалам необходимо указывать информацию об их пожарной опасности и применении в зданиях, сооружениях и строениях или изделиях различного функционального назначения.

**Статья 136.** Требования к информации о пожарной безопасности средств огнезащиты

1. Техническая документация на средства огнезащиты должна содержать информацию о технических показателях, характеризующих область их применения, пожарную опасность, способ подготовки поверхности, виды и марки грунтов, способ нанесения на защищаемую поверхность, условия сушки, огнезащитную эффективность этих средств, способ защиты от неблагоприятных климатических воздействий, условия и срок эксплуатации огнезащитных покрытий, а также меры безопасности при проведении огнезащитных работ.

2. Средства огнезащиты допускается применять из материалов с дополнительными покрытиями, обеспечивающими придание декоративного вида огнезащитному слою или его устойчивость к неблагоприятному климатическому воздействию. В этом случае огнезащитная эффективность должна указываться с учетом этого слоя.

## **Глава 31. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К СТРОИТЕЛЬНЫМ КОНСТРУКЦИЯМ И ИНЖЕНЕРНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И СТРОЕНИЙ**

**Статья 137.** Требования пожарной безопасности к строительным конструкциям

1. Конструктивное исполнение строительных элементов зданий, сооружений, строений не должно являться причиной скрытого распространения горения по зданию, сооружению, строению.

2. Предел огнестойкости узлов крепления и сочленения строительных конструкций между собой должен быть не менее минимального требуемого предела огнестойкости стыкуемых строительных элементов.

3. Конструктивные элементы, образующие уклон пола в помещениях зданий, сооружений, строений класса функциональной опасности Ф2, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к междуэтажным перекрытиям этих зданий.

4. Узлы пересечения ограждающих строительных конструкций кабелями, трубопроводами и другим технологическим оборудованием должны иметь предел огнестойкости не ниже требуемых пределов, установленных для этих конструкций.

5. Противопожарные перегородки в помещениях с подвесными потолками должны разделять пространство над ними.

6. В пространстве над подвесными потолками не допускается предусматривать размещение каналов и трубопроводов для транспортирования горючих газов, пылевоздушных смесей, жидких и твердых материалов.

7. Подвесные потолки не допускается предусматривать в помещениях категорий А и Б по пожаровзрывоопасности и пожарной опасности.

**Статья 138.** Требования пожарной безопасности к конструкциям и оборудованию вентиляционных систем, систем кондиционирования и противодымной защиты

1. Конструкции воздуховодов и каналов систем приточно-вытяжной противодымной вентиляции и транзитных каналов (в том числе воздуховодов, коллекторов, шахт) вентиляционных систем различного назначения должны быть огнестойкими и выполняться из негорючих материалов. Узлы пересечения ограждающих строительных конструкций с огнестойкими каналами вентиляционных систем и конструкциями опор (подвесок) должны иметь предел огнестойкости не ниже пределов, требуемых для таких каналов. Для уплотнения разъемных соединений (в том числе фланцевых) конструкций огнестойких воздуховодов допускается применение только негорючих материалов.

2. Противопожарные нормально открытые клапаны должны оснащаться автоматическими и дистанционно управляемыми приводами. Использование термочувствительных элементов в составе таких приводов следует предусматривать только в качестве дублирующих. Для противопожарных нормально закрытых клапанов и дымовых клапанов применение приводов с термочувствительными элементами не допускается. Плотность примыкания друг к другу конструкций противопожарных и дымовых клапанов различных типов должна обеспечивать минимально необходимое сопротивление дымогазопроницанию.

3. Дымовые люки вытяжной вентиляции с естественным побуждением тяги следует применять с автоматическими и дистанционно управляемыми приводами (с возможностью дублирования термоэлементами), обеспечивающими тяговые усилия, необходимые для преодоления механической (в том числе снеговой и ветровой) нагрузки.

4. Вытяжные вентиляторы систем противодымной защиты зданий, сооружений и строений должны сохранять работоспособность при распространении высокотемпературных продуктов горения в течение времени, необходимого для эвакуации людей (при защите людей на путях эвакуации), или в течение всего времени развития и тушения пожара (при защите людей в пожаробезопасных зонах).

5. Противопожарные дымогазонепроницаемые двери должны оснащаться узлами уплотнения в местах их примыкания друг к другу, обеспечивающими при требуемых пределах огнестойкости минимально необходимые значения сопротивления дымогазопроницанию.

6. Противодымные экраны (шторы, занавесы) должны быть оборудованы автоматическими и дистанционно управляемыми приводами (без термоэлементов) и выполнены из негорючих материалов с рабочей длиной выпуска не менее толщины образующегося при пожаре в помещении дымового слоя.

7. Фактические значения параметров систем вентиляции, кондиционирования и противодымной защиты (в том числе пределов огнестойкости и сопротивления дымогазопроницанию) должны устанавливаться по результатам испытаний в соответствии с методами, установленными нормативными документами по пожарной безопасности.

**Статья 139.** Требования пожарной безопасности к конструкциям и оборудованию систем мусороудаления

1. Стволы систем мусороудаления должны изготавливаться из негорючих материалов и обеспечивать требуемые пределы огнестойкости и сопротивления дымогазопроницанию. В составе конструкций стволов мусороудаления не допускается применение материалов, способных к взрывоподобному разрушению при пожаре.

2. Загрузочные клапаны стволов мусороудаления должны выполняться из негорючих материалов и обеспечивать минимально необходимые значения сопротивления дымогазопроницанию. Для уплотнения загрузочных клапанов допускается применение материалов группы горючести не ниже Г2.

3. Шиберы стволов мусороудаления, устанавливаемые в мусоросборных камерах, должны оснащаться приводами самозакрывания при пожаре. Требуемые пределы огнестойкости шиберов должны быть не менее пределов, установленных для стволов мусороудаления.

#### **Статья 140. Требования пожарной безопасности к лифтам**

1. Пассажирские лифты с автоматическими дверями и со скоростью движения 1 и более метра в секунду должны иметь режим работы, обозначающий пожарную опасность, включающийся по сигналу, поступающему от систем автоматической пожарной сигнализации здания, и обеспечивающий независимо от загрузки и направления движения кабины возвращение ее на основную посадочную площадку, открытие и удержание в открытом положении дверей кабины и шахты.

2. При выходе из лифтов в коридор, лифтовый холл или тамбур, не отвечающий требованиям, предъявляемым к тамбур-шлюзам 1-го типа, двери шахт лифтов должны иметь предел огнестойкости не ниже чем EI30. При выходе из лифтов в коридор, лифтовый холл или тамбур, отвечающий требованиям, предъявляемым к тамбур-шлюзам 1-го типа, и при выходе из лифтов на лестничную клетку предел огнестойкости дверей шахт лифтов не нормируется. Условия размещения лифтовых шахт в объемах лестничных клеток определяются нормативными документами по пожарной безопасности.

3. Требования к оборудованию, устройству, огнестойкости лифтов, материалам, из которых они изготовлены, к системам управления, сигнализации, связи и энергоснабжения устанавливаются настоящим Федеральным законом и федеральными законами о технических регламентах на такие объекты.

### **Глава 32. ТРЕБОВАНИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ К ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Статья 141.** Требования к информации о пожарной опасности электротехнической продукции

1. Производитель электротехнической продукции обязан разработать техническую документацию, содержащую необходимую информацию для безопасного применения этой продукции.

2. Техническая документация на электротехническую продукцию (в том числе паспорта и технические условия) должна содержать информацию о ее пожарной опасности.

3. Показатели пожарной опасности электротехнической продукции должны соответствовать области применения электротехнической продукции.

#### **Статья 142. Требования пожарной безопасности к электротехнической продукции**

1. Электротехническая продукция не должна быть источником зажигания и должна исключать распространение горения за ее пределы.

2. Требования пожарной безопасности к электротехнической продукции устанавливаются исходя из ее конструктивных особенностей и области применения. Электротехническая продукция должна применяться в соответствии с технической документацией, определяющей ее безопасную эксплуатацию.

3. Элементы конструкции, используемые в электротехнической продукции, должны быть стойкими к воздействию пламени, накаливаемых элементов, электрической дуги, нагреву в контактных соединениях и токопроводящих мостиков.

4. Электротехническая продукция должна быть стойкой к возникновению и распространению горения при аварийных режимах работы (коротком замыкании, перегрузках).

5. Степень защиты оболочки электротехнической продукции от распространения горения за пределы оболочки должна определяться областью применения продукции.

6. Аппараты защиты должны отключать участок электрической цепи от источника электрической энергии при возникновении аварийных режимов работы до возникновения загорания.

### **Статья 143. Требования пожарной безопасности к электрооборудованию**

1. Электрооборудование должно быть стойким к возникновению и распространению горения.

2. Вероятность возникновения пожара в электрооборудовании не должна превышать одну миллионную в год.

3. Вероятность возникновения пожара не определяется в случае, если имеется подтверждение соответствия электротехнической продукции требованиям пожарной безопасности по стойкости к воздействию пламени, накаливаемых элементов, электрической дуги, нагреву в контактных соединениях и токопроводящих мостиков с учетом области применения электротехнической продукции, входящей в состав электрооборудования.

4. Электрооборудование систем противопожарной защиты должно сохранять работоспособность в условиях пожара в течение времени, необходимого для полной эвакуации людей в безопасное место.

## **Раздел VII. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ЗАЩИТЫ (ПРОДУКЦИИ) ТРЕБОВАНИЯМ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Глава 33. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕКТОВ ЗАЩИТЫ (ПРОДУКЦИИ) ТРЕБОВАНИЯМ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Статья 144.** Формы оценки соответствия объектов защиты (продукции) требованиям пожарной безопасности

1. Оценка соответствия объектов защиты (продукции), организаций, осуществляющих подтверждение соответствия процессов проектирования, производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, требованиям пожарной безопасности, установленным федеральными законами о технических регламентах, нормативными документами по пожарной безопасности, и условиям договоров проводится в формах:

- 1) аккредитации;
- 2) независимой оценки пожарного риска (аудита пожарной безопасности);
- 3) государственного пожарного надзора;
- 4) декларирования пожарной безопасности;
- 5) исследований (испытаний);
- 6) подтверждения соответствия объектов защиты (продукции);
- 7) приемки и ввода в эксплуатацию объектов защиты (продукции), а также систем пожарной безопасности;
- 8) производственного контроля;
- 9) экспертизы.



2. Порядок оценки соответствия объектов защиты (продукции) установленным требованиям пожарной безопасности путем независимой оценки пожарного риска устанавливается нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**Статья 145.** Подтверждение соответствия объектов защиты (продукции) требованиям пожарной безопасности

1. Подтверждение соответствия объектов защиты (продукции) требованиям пожарной безопасности на территории Российской Федерации осуществляется в добровольном или обязательном порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2. Добровольное подтверждение соответствия объектов защиты (продукции) требованиям пожарной безопасности осуществляется в форме добровольной сертификации.

3. Обязательное подтверждение соответствия объектов защиты (продукции) требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия или в форме обязательной сертификации.

4. Обязательному подтверждению соответствия требованиям пожарной безопасности подлежат объекты защиты (продукция) общего назначения и пожарная техника, требования пожарной безопасности к которым устанавливаются настоящим Федеральным законом и (или) федеральными законами о технических регламентах, содержащих требования к отдельным видам продукции.

5. Декларирование соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона может осуществляться юридическим лицом или физическим лицом, зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя на территории Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации, которые являются изготовителями (продавцами) продукции, либо юридическим лицом или физическим лицом, зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя на территории Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации, выполняющими по договору функции иностранного изготовителя (продавца) в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего Федерального закона, а также несущими ответственность за нарушение указанных требований.

6. Подтверждение соответствия объектов защиты (продукции) требованиям пожарной безопасности в форме декларирования с привлечением третьей стороны проводится только в организациях, аккредитованных на право проведения таких работ.

7. Продукция, соответствующая требованиям пожарной безопасности которой подтверждено в установленном настоящим Федеральным законом порядке, маркируется знаком обращения на рынке. Если к продукции предъявляются требования различных технических регламентов, то знак обращения на рынке проставляется только после подтверждения соответствия этой продукции требованиям соответствующих технических регламентов.

8. Знак обращения на рынке применяется изготовителями (продавцами) на основании сертификата соответствия или декларации соответствия. Знак обращения на рынке проставляется на продукции и (или) на ее упаковке (таре), а также в сопроводительной технической документации, поступающей к потребителю при реализации.

**Статья 146.** Схемы подтверждения соответствия продукции требованиям пожарной безопасности

1. Подтверждение соответствия продукции требованиям пожарной безопасности осуществляется по схемам обязательного подтверждения соответствия требованиям пожарной безопасности (далее - схемы), каждая из которых представляет собой полный

набор операций и условий их выполнения. Схемы могут включать одну или несколько операций, результаты которых необходимы для подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.

2. Подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона проводится по следующим схемам:

1) для серийно выпускаемой продукции:

а) декларация соответствия заявителя на основе собственных доказательств (схема 1д);

б) декларация соответствия изготовителя (продавца) на основе собственных доказательств и испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (схема 2д);

в) декларация соответствия изготовителя (продавца) на основе собственных доказательств, испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории и сертификации системы качества применительно к производству продукции (схема 3д);

г) сертификация продукции на основе анализа состояния производства и испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (схема 2с);

д) сертификация продукции на основе испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории с последующим инспекционным контролем (схема 3с);

е) сертификация продукции на основе анализа состояния производства и испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории с последующим инспекционным контролем (схема 4с);

ж) сертификация продукции на основе испытаний типового образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории и сертификации системы качества с последующим инспекционным контролем (схема 5с);

2) для ограниченной партии продукции:

а) декларация изготовителя (продавца) на основе собственных доказательств, испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории представительной выборки образцов из партии продукции (схема 5д);

б) сертификация партии продукции на основе испытаний представительной выборки образцов из этой партии в аккредитованной испытательной лаборатории (схема 6с);

в) сертификация единиц продукции на основе испытаний единицы продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (схема 7с).

3. Представительная выборка образцов для проведения испытаний в целях подтверждения соответствия продукции требованиям пожарной безопасности определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Схемы 1д и 5д применяются для подтверждения соответствия продукции требованиям пожарной безопасности веществ и материалов, за исключением:

1) строительных материалов;

2) отделочных материалов для подвижного состава железнодорожного транспорта и метрополитена;

3) огнезащитных и огнетушащих веществ.

5. Схемы 2д и 3д применяются по выбору изготовителя (продавца) для подтверждения соответствия требованиям пожарной безопасности:

1) газовых огнетушащих составов, за исключением азота, аргона, двуокиси углерода с содержанием основного вещества в перечисленных газах более 95 процентов;

2) первичных средств пожаротушения, за исключением огнетушителей;

3) пожарного инструмента;

4) пожарного оборудования, за исключением пожарных стволов, пеногенераторов и пеносмесителей;

5) строительных материалов, не применяемых для отделки путей эвакуации людей непосредственно наружу или в безопасную зону;

6) текстильных и кожаных материалов, применяемых для изготовления штор, занавесов, постельных принадлежностей, элементов мягкой мебели;

7) специальной защитной одежды;

8) ковровых покрытий;

9) каналов инженерных систем противоподымной защиты.

6. Схема 3д применяется для подтверждения соответствия мобильных средств пожаротушения требованиям пожарной безопасности.

7. Схемы 2с, 3с, 4с, 5с и 6с применяются по выбору заявителя для подтверждения соответствия требованиям пожарной безопасности:

1) переносных и передвижных огнетушителей;

2) пожарных стволов, пеногенераторов, пеносмесителей;

3) средств индивидуальной защиты людей при пожаре;

4) средств спасения людей при пожаре;

5) оборудования и изделий для спасания людей при пожаре;

6) дополнительного снаряжения пожарных;

7) порошковых огнетушащих составов, пенообразователей для тушения пожаров;

8) средств пожарной автоматики;

9) аппаратов защиты электрических цепей;

10) строительных материалов, применяемых для отделки путей эвакуации людей непосредственно наружу или в безопасную зону;

11) отделочных материалов для подвижного состава железнодорожного транспорта и метрополитена;

12) средств огнезащиты;

13) огнестойких строительных конструкций, в том числе их заполнений, в противопожарных преградах, кабельных проходов, кабельных коробов, каналов и труб из полимерных материалов для прокладки кабелей, герметичных кабельных вводов;

14) инженерного оборудования систем противоподымной защиты, за исключением каналов инженерных систем;

15) дверей шахт лифтов;

16) пожарозащитного и взрывозащитного электрооборудования, в том числе электрических кабелей;

17) элементов автоматических установок пожаротушения.

8. Схема 3с применяется только при проведении сертификации ранее сертифицированной продукции после завершения срока действия сертификата.

9. Схема 7с применяется для подтверждения соответствия продукции требованиям пожарной безопасности в случае, если отсутствует возможность представительной выборки типовых образцов для проведения испытаний.

10. По желанию заявителя подтверждение соответствия продукции требованиям пожарной безопасности путем декларирования может быть заменено обязательной сертификацией.

11. Действие декларации соответствия продукции требованиям пожарной безопасности устанавливается на срок не более 5 лет.

12. Декларирование соответствия продукции требованиям пожарной безопасности проводится в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

13. Если федеральными законами о соответствующих технических регламентах предусмотрены схемы сертификации для конкретной продукции, отличные от схем, установленных настоящим Федеральным законом, подтверждение соответствия продукции требованиям пожарной безопасности проводится по схеме, обеспечивающей наиболее полный контроль и объективность исследований, испытаний и измерений, в том числе правил отбора образцов.

## **Статья 147. Порядок проведения сертификации**

1. Сертификация продукции проводится органами, аккредитованными в соответствии с порядком, установленным Правительством Российской Федерации, и дополнительными требованиями, изложенными в статье 148 настоящего Федерального закона.

2. Сертификация включает в себя:

- 1) подачу изготовителем (продавцом) заявки на проведение сертификации и рассмотрение представленных материалов аккредитованным органом по сертификации;
- 2) принятие аккредитованным органом по сертификации решения по заявке на проведение сертификации с указанием ее схемы;
- 3) оценку соответствия продукции требованиям пожарной безопасности;
- 4) выдачу аккредитованным органом по сертификации сертификата или мотивированный отказ в выдаче сертификата;
- 5) осуществление аккредитованным органом по сертификации инспекционного контроля сертифицированной продукции, если он предусмотрен схемой сертификации;
- 6) осуществление изготовителем (продавцом) корректирующих мероприятий при выявлении несоответствия продукции требованиям пожарной безопасности и при неправильном применении знака обращения на рынке.

3. Процедура подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона включает в себя:

- 1) отбор и идентификацию образцов продукции;
- 2) оценку производства или сертификацию системы качества (производства), если это предусмотрено схемой сертификации;
- 3) проведение испытаний образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- 4) экспертизу документов, представленных изготовителем (продавцом) (в том числе технической документации, документов о качестве, заключений, сертификатов и протоколов испытаний), в целях определения возможности признания соответствия продукции требованиям пожарной безопасности;
- 5) анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата.

4. Заявитель может обратиться с заявкой на проведение сертификации в любой аккредитованный орган по сертификации, имеющий право проведения таких работ.

5. Заявка на проведение сертификации оформляется заявителем на русском языке и должна содержать:

- 1) наименование и местонахождение заявителя;
- 2) наименование и местонахождение изготовителя (продавца);
- 3) сведения о продукции и идентифицирующие ее признаки (наименование, код по общероссийскому классификатору продукции или код импортной продукции в соответствии с Товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности, применяемой в Российской Федерации), техническое описание продукции, инструкцию по ее применению (эксплуатации) и другую техническую документацию, описывающую продукцию, а также декларируемое количество (серийное производство, партия или единица продукции);
- 4) указание на нормативные документы по пожарной безопасности;
- 5) схему сертификации;
- 6) обязательства заявителя о выполнении правил и условий сертификации.
6. Уполномоченный орган, осуществляющий сертификацию, в течение 30 суток со дня подачи заявки на проведение сертификации направляет заявителю положительное или отрицательное решение по его заявке.

7. Отрицательное решение по заявке на проведение сертификации должно содержать мотивированный отказ в проведении сертификации.

8. Положительное решение по заявке на проведение сертификации должно включать в себя основные условия сертификации, в том числе информацию:

- 1) о схеме сертификации;
- 2) о нормативных документах, на основании которых будет проводиться сертификация соответствия продукции требованиям пожарной безопасности;
- 3) об организации, которая будет проводить анализ состояния производства, если это предусмотрено схемой сертификации;
- 4) о порядке отбора образцов продукции;
- 5) о порядке проведения испытаний образцов продукции;
- 6) о порядке оценки стабильности условий производства;
- 7) о критериях оценки соответствия продукции требованиям пожарной безопасности;
- 8) о необходимости предоставления дополнительных документов, подтверждающих безопасность продукции.

9. Подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона включает в себя, если это предусмотрено схемой сертификации:

- 1) отбор контрольных образцов и образцов для испытаний;
- 2) идентификацию продукции;
- 3) испытания образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- 4) оценку стабильности условий производства;
- 5) анализ представленных документов.

10. Отбор образцов продукции (контрольных образцов и образцов для испытаний) проводится в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации.

11. Допускается в качестве контрольных образцов использовать образцы продукции, подвергшиеся сертификационным испытаниям, если их идентификационные признаки и показатели, проверяемые при сертификации, остались неизменными.

12. Образцы продукции, отобранные для испытаний и в качестве контрольных, должны быть по конструкции, составу и технологии изготовления идентичны продукции, поставляемой потребителю (заказчику).

13. Заявитель (изготовитель, продавец) прилагает к образцам документы, подтверждающие приемку продукции изготовителем (продавцом) и ее соответствие нормативным документам, по которым выпускается продукция (или их копии), а также необходимые технические документы, состав и содержание которых приведены в решении аккредитованного органа по сертификации по заявке на проведение сертификации.

14. После отбора образцов должны быть приняты меры защиты от подмены образцов или ошибок в их идентификации.

15. Контрольные образцы подлежат хранению в течение срока действия сертификата.

16. Идентификацию проводят как при отборе образцов, так и при испытании продукции с целью удостоверения, что представленные образцы действительно относятся к сертифицируемой продукции.

17. Идентификация состоит в сравнении основных характеристик образцов продукции, указанных в заявке на проведение сертификации продукции и технической (сопроводительной) документации на нее, и маркированных характеристик на образце, упаковке (таре) и в сопроводительных документах.

18. При сертификации партии продукции дополнительно проверяется соответствие ее фактического объема заявляемому объему.

19. Результаты идентификации при проведении испытаний отражаются в протоколе испытаний (отчете об испытаниях).

20. Испытания в целях сертификации проводятся по заказу аккредитованного органа по сертификации.

21. Испытания проводятся испытательными лабораториями, прошедшими аккредитацию на право проведения работ.

22. В случае отсутствия испытательной лаборатории, аккредитованной на техническую компетентность и независимость, или значительной ее удаленности, усложняющей транспортирование образцов, увеличивающей стоимость испытаний и удлиняющей сроки их проведения, допускается проведение испытаний в целях сертификации испытательными лабораториями, аккредитованными только на техническую компетентность, независимыми от изготовителя или потребителя сертифицируемой продукции. Такие испытания проводятся под контролем представителей аккредитованного органа по сертификации. Объективность таких испытаний наряду с испытательной лабораторией обеспечивает аккредитованный орган по сертификации, поручивший испытательной лаборатории их проведение.

23. По результатам испытаний испытательные лаборатории оформляют протоколы испытаний и передают их в аккредитованный орган по сертификации. Копии протоколов испытаний подлежат хранению в испытательной лаборатории в течение срока службы (годности) сертифицированной продукции, но не менее 3 лет после окончания срока действия выданных на их основании сертификатов или решений об отказе в выдаче сертификатов.

24. Протокол испытаний (отчет об испытаниях) должен содержать следующую информацию:

1) обозначение протокола испытаний (отчета об испытаниях), порядковый номер и нумерацию каждой страницы протокола, а также общее количество страниц;

2) сведения об испытательной лаборатории, проводившей испытания;

3) сведения об аккредитованном органе по сертификации, поручившем проведение испытаний;

4) идентификационные сведения о представленной на испытания продукции, в том числе об изготовителе продукции;

5) основание для проведения испытаний;

6) описание программы и методов испытаний или ссылки на стандартные методы испытаний;

7) сведения об отборе образцов;

8) условия проведения испытаний;

9) сведения об использованных средствах измерений и испытательном оборудовании;

10) проверяемые показатели и требования к ним, сведения о нормативных документах, содержащих эти требования;

11) фактические значения показателей испытанных образцов, в том числе промежуточные, в соответствии с необходимыми критериями оценки и с указанием расчетной или фактической погрешности измерений;

12) сведения об испытаниях, выполненных другой испытательной лабораторией;

13) дату выпуска протокола испытаний (отчета об испытаниях).

25. Протокол испытаний (отчет об испытаниях) должен быть подписан всеми лицами, ответственными за их проведение, утвержден руководством аккредитованного органа по сертификации и скреплен печатью испытательной лаборатории. К протоколу испытаний (отчету об испытаниях) прилагается акт отбора образцов со всеми приложениями к нему.

26. Протокол испытаний (отчет об испытаниях) должен включать необходимый объем информации, позволяющей получить аналогичные результаты в случае проведения повторных испытаний. Если результатом какого-либо испытания является качественная оценка соответствия продукции установленному требованию, в протоколе испытаний (отчете об испытаниях) приводится информация, на основании которой получен результат.

27. Не допускаются исправления и изменения в тексте протокола испытаний (отчета об испытаниях) после его выпуска.

28. Не допускается размещение в протоколе испытаний (отчете об испытаниях) общих оценок, рекомендаций и советов по устранению недостатков или совершенствованию испытанных изделий.

29. Протокол испытаний (отчет об испытаниях) распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям.

30. Анализ производства проводится с целью установления необходимых условий для изготовления продукции со стабильными характеристиками, проверяемыми при сертификации.

31. Оценка стабильности условий производства должна выполняться не ранее чем за 12 месяцев до дня выдачи сертификата на основе анализа состояния производства (схемы 2с и 4с) или сертификации производства или системы качества производства (схема 5с).

32. Основанием для проведения анализа состояния производства является решение аккредитованного органа по сертификации. Аккредитованный орган по сертификации может поручить проведение проверки состояния производства организации, имеющей в своем штате экспертов по сертификации данной продукции или экспертов по сертификации производства и систем качества производства. В этом случае оформляется обоснованное письменное поручение аккредитованного органа по сертификации.

33. При проведении анализа состояния производства должны проверяться:

- 1) технологические процессы;
- 2) технологическая документация;
- 3) средства технологического оснащения;
- 4) технологические режимы;
- 5) управление средствами технологического оснащения;
- 6) управление метрологическим оборудованием;
- 7) методики испытаний и измерений;
- 8) порядок проведения контроля сырья и комплектующих изделий;
- 9) порядок проведения контроля продукции в процессе ее производства;
- 10) управление несоответствующей продукцией;
- 11) порядок работы с рекламациями.

34. Недостатки, выявленные в процессе проверки, классифицируются как существенные или несущественные несоответствия.

35. К существенным несоответствиям относятся:

- 1) отсутствие нормативной и технологической документации на продукцию;
- 2) отсутствие описания выполняемых операций с указанием средств технологического оснащения, точек и порядка контроля;
- 3) отсутствие необходимых средств технического оснащения и средств контроля и испытаний;
- 4) использование средств контроля и испытаний, не прошедших метрологический контроль в установленном порядке и в установленные сроки;
- 5) отсутствие документированных процедур контроля, обеспечивающих стабильность характеристик продукции, или их невыполнение.

36. Наличие существенных несоответствий свидетельствует о неудовлетворительном состоянии производства.

37. При наличии одного или нескольких существенных несоответствий организация должна провести корректирующие мероприятия в сроки, согласованные с аккредитованным органом по сертификации.

38. Несущественные замечания должны быть устранены не позднее дня проведения очередного инспекционного контроля.

39. По результатам проверки составляется акт о результатах анализа состояния производства сертифицируемой продукции. В акте указываются:

1) результаты проверки;  
2) дополнительные материалы, использованные при анализе состояния производства сертифицируемой продукции;

3) общая оценка состояния производства;

4) необходимость и сроки выполнения корректирующих мероприятий.

40. Акт о результатах анализа состояния производства сертифицируемой продукции хранится аккредитованным органом по сертификации, а его копия направляется заявителю (изготовителю, продавцу).

41. Решение о конфиденциальности информации, полученной в ходе проверки, принимает проверяемая организация.

42. Аккредитованный орган по сертификации учитывает результаты анализа состояния производства наряду с протоколом испытаний (отчетом об испытаниях) при принятии решения о возможности и об условиях выдачи сертификата.

43. Аккредитованный орган по сертификации после анализа протокола испытаний (отчета об испытаниях), результатов анализа состояния производства (если это установлено схемой сертификации), других документов о соответствии продукции требованиям пожарной безопасности готовит решение о выдаче (об отказе в выдаче) сертификата.

44. На основании решения о выдаче сертификата соответствия продукции требованиям пожарной безопасности аккредитованный орган по сертификации оформляет сертификат, регистрирует его в едином реестре в установленном порядке и выдает заявителю (изготовителю, продавцу). Сертификат действителен только при наличии регистрационного номера.

45. При отрицательных результатах оценки соответствия продукции установленным требованиям аккредитованный орган по сертификации выдает решение об отказе в выдаче сертификата с указанием причин.

46. Сертификат соответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона оформляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

47. Сертификат соответствия продукции требованиям пожарной безопасности может иметь приложение, содержащее перечень конкретных видов и типов продукции, на которые распространяется его действие.

48. Для продукции, выпускаемой серийно, срок действия сертификата соответствия продукции требованиям пожарной безопасности устанавливается для схем:

1) 2с - не более 1 года;

2) 3с - не более 3 лет;

3) 4с и 5с - не более 5 лет.

49. Для продукции, выпускаемой единично или партиями (схемы 6с и 7с), срок действия выданного сертификата соответствия продукции требованиям пожарной безопасности устанавливается до окончания срока годности (службы) указанной продукции, в течение которого изготовитель в соответствии с законодательством Российской Федерации обязуется обеспечивать потребителям возможность использования продукции по назначению. По истечении указанного срока продукция может перестать удовлетворять требованиям пожарной безопасности. Если такой срок изготовителем не установлен, срок действия сертификата составляет 1 год.

50. Для продукции, реализуемой изготовителем в течение срока действия сертификата на серийно выпускаемую продукцию (серийный выпуск), сертификат действителен после ее поставки, продажи в течение срока годности (службы), в течение которого изготовитель в соответствии с законодательством Российской Федерации обязуется обеспечивать потребителям возможность использования продукции по назначению. Если срок изготовителем не установлен, то для данной продукции сертификат действителен в течение 1 года после даты окончания его действия. В течение этих же сроков действителен и сертификат на партию продукции.



51. По истечении срока действия сертификата на серийно выпускаемую продукцию, сертифицированную по схемам 4с и 5с, срок действия сертификата на ту же продукцию может быть продлен по решению аккредитованного органа по сертификации, проводившего предыдущую сертификацию, на основании положительных результатов инспекционного контроля этой продукции и протокола испытаний (отчета об испытаниях), проведенных с учетом ранее проведенных испытаний по сокращенной программе. Для продления срока действия сертификата соответствия заявитель направляет в аккредитованный орган по сертификации запрос о продлении срока действия сертификата соответствия, содержащий заявление о том, что с момента проведения инспекционного контроля изменения в рецептуру и процесс изготовления сертифицированной продукции, влияющие на ее безопасность, не вносились. К запросу должен быть приложен оригинал ранее выданного сертификата соответствия.

52. При внесении изменений в конструкцию (состав) продукции или технологию ее производства изготовитель должен известить об этом аккредитованный орган по сертификации, выдавший сертификат. Аккредитованный орган по сертификации принимает решение о распространении действия сертификата на модернизированную продукцию или о необходимости проведения новых испытаний или дополнительной оценки производства этой продукции.

53. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией осуществляют аккредитованные органы по сертификации, проводившие ее сертификацию, с привлечением при необходимости представителей испытательной лаборатории, проводившей испытания. Инспекционный контроль проводится в форме периодических и внеплановых проверок, обеспечивающих получение информации о сертифицированной продукции в виде результатов испытаний и анализа состояния производства, о соблюдении условий и правил применения сертификата и знака обращения на рынке в целях подтверждения того, что продукция в течение времени действия сертификата продолжает соответствовать требованиям пожарной безопасности.

54. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится при сроке действия сертификата более 1 года:

- 1) не более одного раза за период действия сертификата, выданного на срок до 2 лет включительно;
- 2) не менее двух раз за период действия сертификата, выданного на срок от 2 до 4 лет включительно;
- 3) не менее трех раз за период действия сертификата, выданного на срок более 4 лет.

55. Критериями для определения периодичности и объема инспекционного контроля являются степень потенциальной опасности продукции, результаты проведенной сертификации продукции, стабильность производства, объем выпуска продукции, наличие сертифицированной системы качества производства и стоимость проведения инспекционного контроля.

56. Объем, периодичность, содержание и порядок проведения инспекционного контроля устанавливаются в решении аккредитованного органа по сертификации о выдаче сертификата.

57. Внеплановый инспекционный контроль проводится в случае поступления информации о претензиях к безопасности продукции от потребителей, торговых организаций, а также от органов, осуществляющих общественный или государственный контроль за качеством продукции, на которую выдан сертификат.

58. Инспекционный контроль, как правило, включает в себя:

- 1) анализ материалов сертификации продукции;
- 2) анализ поступающей информации о сертифицированной продукции;
- 3) проверку соответствия документов на сертифицированную продукцию требованиям настоящего Федерального закона;

4) отбор и идентификацию образцов, проведение испытаний образцов и анализ полученных результатов;

5) проверку состояния производства, если это предусмотрено схемой сертификации;

6) анализ результатов и решений, принятых по результатам контроля;

7) проверку корректирующих мероприятий по устранению ранее выявленных несоответствий;

8) проверку правильности маркировки продукции знаком обращения продукции на рынке;

9) анализ рекламаций на сертифицированную продукцию.

59. Содержание, объем и порядок проведения испытаний при проведении инспекционного контроля определяет аккредитованный орган по сертификации, проводящий контроль.

60. В качестве результатов испытаний, подтверждающих соответствие продукции установленным требованиям, допускается использование протоколов периодических испытаний, проведенных или организованных изготовителем, а также испытаний, проведенных или организованных изготовителем в присутствии представителя аккредитованного органа по сертификации по разработанной им программе и с соблюдением условий, необходимых для обеспечения достоверности результатов.

61. В случае получения отрицательных результатов при испытаниях, проведенных или организованных изготовителем в присутствии представителя аккредитованного органа по сертификации, должны быть проведены повторные испытания вновь отобранных образцов аккредитованной испытательной лабораторией. Результаты повторных испытаний считаются окончательными и распространяются на всю сертифицированную продукцию.

62. Инспекционные испытания продукции, сертифицированной в соответствии со схемой 3с, проводятся только аккредитованными испытательными лабораториями.

63. Внеплановую инспекционную проверку производства проводят при наличии информации о нарушениях настоящего Федерального закона.

64. Результаты инспекционного контроля оформляются актом о проведении инспекционного контроля.

65. В акте о проведении инспекционного контроля делается заключение о соответствии продукции требованиям настоящего Федерального закона, стабильности их выполнения и возможности сохранения действия выданного сертификата или о приостановлении (об отмене) действия сертификата.

66. При проведении корректирующих мероприятий аккредитованный орган по сертификации:

1) приостанавливает действие сертификата соответствия требованиям настоящего Федерального закона;

2) информирует в установленном порядке органы государственного контроля (надзора) о приостановлении или прекращении действия сертификата соответствия требованиям настоящего Федерального закона;

3) устанавливает срок выполнения изготовителем (продавцом) корректирующих мероприятий;

4) контролирует выполнение изготовителем (продавцом) корректирующих мероприятий.

67. После того как корректирующие мероприятия выполнены и их результаты признаны удовлетворительными, аккредитованный орган по сертификации возобновляет действие сертификата.

68. В случае невыполнения изготовителем (продавцом) корректирующих мероприятий или в случае их неэффективности аккредитованный орган по сертификации прекращает действие сертификата и выдает держателю сертификата решение об отмене действия сертификата.

69. Основаниями для рассмотрения вопроса о прекращении действия сертификата могут являться:

- 1) изменение конструкции (состава) и комплектности продукции;
- 2) изменение организации и (или) технологии производства;
- 3) изменение (невыполнение) требований технологии, методов контроля и испытаний, системы обеспечения качества;
- 4) сообщения органов государственной власти или обществ потребителей о несоответствии продукции требованиям, контролируемым при сертификации;
- 5) материалы дознаний по пожарам, результаты проверок, осуществляемых органами государственного пожарного надзора и другими надзорными органами;
- 6) отрицательные результаты инспекционного контроля сертифицированной продукции;
- 7) отказ от проведения или непредоставление возможности проведения инспекционного контроля сертифицированной продукции в сроки, установленные аккредитованным органом по сертификации;
- 8) реорганизация юридического лица, в том числе преобразование (изменение организационно-правовой формы).

70. В случае, если путем корректирующих мероприятий, согласованных с аккредитованным органом по сертификации, изготовитель (продавец) может устранить обнаруженные причины несоответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона и подтвердить устранение данного несоответствия без повторных испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории, действие сертификата приостанавливается. Если изготовитель (продавец) не может устранить причины несоответствия продукции требованиям настоящего Федерального закона, действие сертификата прекращается. Сертификат исключается из единого реестра, изготовитель (продавец) обязан возвратить сертификат в аккредитованный орган по сертификации, выдавший сертификат.

71. В случае, если аккредитованный орган по сертификации принимает решение о приостановлении действия сертификата, он указывает в решении выявленные недостатки и устанавливает сроки их устранения.

72. Прекращение действия и изъятие сертификата оформляются решением аккредитованного органа по сертификации.

73. Решение о приостановлении действия или о прекращении действия сертификата вручается под расписку или высылается по почте изготовителю (продавцу) в течение 7 дней.

74. Повторное представление на сертификацию продукции осуществляется в общем порядке.

**Статья 148.** Дополнительные требования, учитываемые при аккредитации органов по сертификации, испытательных лабораторий (центров)

1. Организация, претендующая на аккредитацию в качестве испытательной лаборатории, осуществляющей сертификацию, должна быть оснащена собственным оборудованием, средствами измерений, а также расходными материалами (химическими реактивами и веществами) для правильного проведения испытаний. Испытательное оборудование, средства измерений должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, методики измерений должны отвечать требованиям нормативных документов на методы испытаний. Использование испытательной лабораторией испытательного оборудования и средств измерений, не принадлежащих данной испытательной лаборатории, допускается в случае, если:

- 1) используется дорогостоящее оборудование или оборудование, не имеющее широкого распространения или требующее регулярного квалифицированного обслуживания;

2) оборудование испытательной лабораторией используется нерегулярно. Объем работ, выполняемых с помощью такого оборудования, не должен превышать 10 процентов от общего числа работ, проведенных за год;

3) собственное оборудование испытательной лаборатории в период проведения испытаний временно неисправно или находится в стадии прохождения им аттестации или проверки.

2. Оборудование должно быть учтено в соответствующих документах лаборатории в соответствии с требованиями правил аккредитации, и лаборатория должна иметь письменное согласие владельца оборудования (договор аренды, соглашение о сотрудничестве и другие документы) на предоставление его для проведения испытаний в необходимое время, а также на обеспечение его пригодности для этих целей и возможность контроля его состояния.

3. Оборудование и средства измерения, не принадлежащие испытательной лаборатории, могут использоваться только при условии, что такое оборудование аттестовано и средства измерений проверены в установленном порядке.

4. Организация, претендующая на аккредитацию в качестве органа по сертификации на соответствие требованиям настоящего Федерального закона, может быть аккредитована, если в составе этой организации имеются аккредитованная лаборатория с аналогичной областью аккредитации.

**Статья 149.** Особенности подтверждения соответствия веществ и материалов требованиям пожарной безопасности

Подтверждение соответствия веществ и материалов требованиям настоящего Федерального закона проводится путем декларирования их соответствия или обязательной сертификации с обязательным приложением протокола испытаний с указанием значений показателей, установленных настоящим Федеральным законом, к документам, подтверждающим соответствие веществ и материалов.

**Статья 150.** Особенности подтверждения соответствия средств огнезащиты

1. Подтверждение соответствия средств огнезащиты осуществляется в форме сертификации.

2. Для проведения сертификации заявитель представляет в аккредитованный орган по сертификации сопроводительные документы, в которых должны быть указаны основные показатели, область и способы применения средств огнезащиты.

3. Протоколы испытаний испытательных лабораторий должны содержать значения показателей характеризующих огнезащитную эффективность средств огнезащиты, в том числе различные варианты их применения, описанные в сопроводительных документах.

4. В сертификате в графе "Наименование", предусмотренной бланком сертификата, должны быть отражены следующие специальные характеристики средств огнезащиты:

1) наименования средств огнезащиты;

2) значение огнезащитной эффективности, установленное при испытаниях;

3) виды, марки, толщина слоев грунтовых, декоративных или атмосфероустойчивых покрытий, используемых в комбинации с данными средствами огнезащиты при сертификационных испытаниях;

4) толщина огнезащитного покрытия средств огнезащиты для установленной огнезащитной эффективности.

5. Маркировка средств огнезащиты, наносимая производителями на продукцию, может содержать только сведения, подтвержденные при сертификации.

## Раздел VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Глава 34. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Статья 151. Заключительные положения

1. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к объектам защиты (продукции), процессам производства, эксплуатации, хранения, транспортирования, реализации и утилизации (вывода из эксплуатации), установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению в части, не противоречащей требованиям настоящего Федерального закона.

2. До дня вступления в силу соответствующих технических регламентов схема декларирования соответствия продукции требованиям пожарной безопасности на основе собственных доказательств применяется для продукции общего назначения только изготовителями или юридическими лицами, выполняющими функции иностранного изготовителя.

3. Документы об аккредитации, выданные в установленном порядке органам, осуществляющим сертификацию, испытательным лабораториям (центрам) до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, а также документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям пожарной безопасности, принятые до дня вступления в силу настоящего Федерального закона, считаются действительными до окончания установленного в них срока.

#### Статья 152. Вступление в силу настоящего Федерального закона

Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении девяти месяцев со дня его официального опубликования.

Президент  
Российской Федерации  
Д.МЕДВЕДЕВ

Москва, Кремль  
22 июля 2008 года  
N 123-ФЗ

Приложение  
к Федеральному закону  
"Технический регламент о требованиях  
пожарной безопасности"

Таблица 1

Перечень показателей, необходимых для оценки пожарной опасности веществ и материалов в зависимости от их агрегатного состояния

Показатель пожарной опасности	Вещества и материалы в различном агрегатном состоянии			Пыли
	газообразные	жидкие	твердые	
Безопасный экспериментальный максимальный зазор, миллиметр	+	+	-	+

Выделение токсичных продуктов горения с единицы массы горючего, килограмм на килограмм	-	+	+	-
Группа воспламеняемости	-	-	+	-
Группа горючести	+	+	+	+
Группа распространения пламени	-	-	+	-
Коэффициент дымообразования, квадратный метр на килограмм	-	+	+	-
Излучающая способность пламени	+	+	+	+
Индекс пожаровзрывоопасности, паскаль на метр в секунду	-	-	-	+
Индекс распространения пламени	-	-	+	-
Кислородный индекс, объемные проценты	-	-	+	-
Концентрационные пределы распространения пламени (воспламенения) в газах и парах, объемные проценты, пылях, килограмм на кубический метр	+	+	-	+
Концентрационный предел диффузионного горения газовых смесей в воздухе, объемные проценты	+	+	-	-
Критическая поверхностная плотность теплового потока, ватт на квадратный метр	-	+	+	-
Линейная скорость распространения пламени, метр в секунду	-	-	+	-
Максимальная скорость распространения пламени вдоль поверхности горючей жидкости, метр в секунду	-	+	-	-
Максимальное давление взрыва, паскаль	+	+	-	+
Минимальная флегматизирующая концентрация газообразного флегматизатора, объемные проценты	+	+	-	+
Минимальная энергия зажигания, джоуль	+	+	-	+
Минимальное взрывоопасное содержание кислорода, объемные проценты	+	+	-	+
Низшая рабочая теплота сгорания, килоджоуль на килограмм	+	+	+	-

Нормальная скорость распространения пламени, метр в секунду	+	+	-	-
Показатель токсичности продуктов горения, грамм на кубический метр	+	+	+	+
Потребление кислорода на единицу массы горючего, килограмм на килограмм	-	+	+	-
Предельная скорость срыва диффузионного факела, метр в секунду	+	+	-	-
Скорость нарастания давления взрыва, мегапаскаль в секунду	+	+	-	+
Способность гореть при взаимодействии с водой, кислородом воздуха и другими веществами	+	+	+	+
Способность к воспламенению при адиабатическом сжатии	+	+	-	-
Способность к самовозгоранию	-	-	+	+
Способность к экзотермическому разложению	+	+	+	+
Температура воспламенения, градус Цельсия	-	+	+	+
Температура вспышки, градус Цельсия	-	+	-	-
Температура самовоспламенения, градус Цельсия	+	+	+	+
Температура тления, градус Цельсия	-	-	+	+
Температурные пределы распространения пламени (воспламенения), градус Цельсия	-	+	-	-
Удельная массовая скорость выгорания, килограмм в секунду на квадратный метр	-	+	+	-
Удельная теплота сгорания, джоуль на килограмм	+	+	+	+

Примечания: 1. Знак "+" обозначает, что показатель необходимо применять.

2. Знак "-" обозначает, что показатель не применяется.

Таблица 2

Классификация горючих строительных материалов  
по значению показателя токсичности продуктов горения

Класс опасности	Показатель токсичности продуктов горения в зависимости от времени экспозиции			
	5 минут	15 минут	30 минут	60 минут
Малоопасные	более 210	более 150	более 120	более 90
Умеренноопасные	более 70, но не более 210	более 50, но не более 150	более 40, но не более 120	более 30, но не более 90
Высокоопасные	более 25, но не более 70	более 17, но не более 50	более 13, но не более 40	более 10, но не более 30
Чрезвычайно опасные	не более 25	не более 17	не более 13	не более 10

Таблица 3

Классы пожарной опасности строительных материалов

Свойства пожарной опасности строительных материалов	Класс пожарной опасности строительных материалов в зависимости от групп					
	КМ0	КМ1	КМ2	КМ3	КМ4	КМ5
Горючесть	НГ	Г1	Г1	Г2	Г2	Г4
Воспламеняемость	-	В1	В1	В2	В2	В3
Дымообразующая способность	-	Д1	Д3+	Д3	Д3	Д3
Токсичность продуктов горения	-	Т1	Т2	Т2	Т3	Т4
Распространение пламени по поверхности для покрытия полов	-	РП1	РП1	РП1	РП2	РП4

Примечание. Знак "+" обозначает, что допускается присваивать материалу класс КМ2 при коэффициенте дымообразования  $D \leq 1000$  м<sup>2</sup>/кг.

Таблица 4

Степень защиты пожарозащищенного электрооборудования от внешних  
твердых предметов

Первая цифра	Краткое описание степени защиты
0	нет защиты
1	защищено от внешних твердых предметов диаметром 50 и более миллиметров
2	защищено от внешних твердых предметов диаметром 12,5 и более миллиметра
3	защищено от внешних твердых предметов диаметром 2,5 и более миллиметра
4	защищено от внешних твердых предметов диаметром 1 и более миллиметра
5	пылезащищено; защищено от проникновения пыли в количестве, нарушающем нормальную работу оборудования или снижающем его безопасность
6	пыленепроницаемо; защищено от проникновения пыли



Таблица 5

Степень защиты пожарозащищенного электрооборудования  
от проникновения воды

Вторая цифра	Краткое описание степени защиты
0	нет защиты
1	защищено от вертикально падающих капель воды
2	защищено от вертикально падающих капель воды, когда оболочка отклонена на угол не более 15 градусов
3	защищено от воды, падающей в виде дождя под углом не более 60 градусов
4	защищено от сплошного обрызгивания любого направления
5	защищено от водяных струй из сопла с внутренним диаметром 6,3 миллиметра
6	защищено от водяных струй из сопла с внутренним диаметром 12,5 миллиметра
7	защищено от воздействия при погружении в воду не более чем на 30 минут
8	защищено от воздействия при погружении в воду более чем на 30 минут

Таблица 6

Порядок определения класса пожарной опасности  
строительных конструкций

Класс пожарной опасности конструкций	Допускаемый размер повреждения конструкций, сантиметры		Наличие		Допускаемые характеристики пожарной опасности поврежденного материала+		
	вертикальных	горизонтальных	теплового эффекта	горения	Группа		
					горючести	воспламеняемости	дымообразующей способности
K0	0	0	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует
K1	не более 40	не более 25	не регламентируется	отсутствует	не выше Г2+	не выше В2+	не выше Д2+
K2	более 40, но не более 80	более 25, но не более 50	не регламентируется	отсутствует	не выше Г3+	не выше В3+	не выше Д2+
K3	не регламентируется						

Примечание. Знак "+" обозначает, что при отсутствии теплового эффекта не регламентируется.

Таблица 7

**Расход воды из водопроводной сети на наружное  
пожаротушение в поселениях**

Число жителей в поселении, тысяч человек	Расчетное количество одновременных пожаров	Расход воды на наружное пожаротушение в поселении на один пожар, литров в секунду	
		Застройка зданиями высотой не более 2 этажей независимо от степени их огнестойкости	Застройка зданиями высотой 3 и более этажа независимо от степени их огнестойкост и
Не более 1	1	5	10
Более 1, но не более 5	1	10	10
Более 5, но не более 10	1	10	15
Более 10, но не более 25	2	10	15
Более 25, но не более 50	2	20	25
Более 50, но не более 100	2	25	35
Более 100, но не более 200	3	не нормируется	40
Более 200, но не более 300	3	не нормируется	55
Более 300, но не более 400	3	не нормируется	70
Более 400, но не более 500	3	не нормируется	80
Более 500, но не более 600	3	не нормируется	85
Более 600, но не более 700	3	не нормируется	90
Более 700, но не более 800	3	не нормируется	95
Более 800, но не более 1000	3	не нормируется	100
Более 1000	5	не нормируется	110

Таблица 8

**Расход воды на наружное пожаротушение жилых  
и общественных зданий**

Наименование зданий	Расход воды на наружное пожаротушение жилых и общественных зданий независимо от их степени огнестойкости на один пожар, литров в секунду, при объеме зданий, тысяч кубических метров				
	не более 1 тысячи кубических метров	более 1 тысячи, но не более 5 тысяч кубических метров	более 5 тысяч, но не более 25 тысяч кубических метров	более 25 тысяч, но не более 50 тысяч кубических метров	более 50 тысяч, но не более 150 тысяч кубических метров
Жилые здания					

односекционные и многосекционные при количестве этажей:					
не более 2	10	10	-	-	-
более 2, но не более 12	10	15	15	20	-
более 12, но не более 16	-	-	20	25	-
более 16, но не более 25	-	-	-	25	30
Общественные здания при количестве этажей:					
не более 2	10	10	15	-	-
более 2, но не более 6	10	15	20	25	30
более 6, но не более 12	-	-	25	30	35
более 12, но не более 16	-	-	-	30	35

Таблица 9

Расход воды на наружное пожаротушение производственных  
объектов и складских зданий

Степень огне- стой- кости зданий	Категория помещений по пожаро- взрыво- опасности и пожарной опасности	Расходы воды на наружное пожаротушение производствен- ных зданий с фонарями, а также без фонарей шириной не более 60 метров на один пожар, литров в секунду, при объеме зданий, тысяч кубических метров						
		не более 3 тысяч куби- ческих метров	более 3 тысяч, но не более 5 тысяч кубиче- ских метров	более 5 тысяч, но не более 20 тысяч кубиче- ских метров	более 20 тысяч, но не более 50 тысяч кубиче- ских метров	более 50 тысяч, но не более 200 тысяч кубиче- ских метров	более 200 тысяч, но не более 400 тысяч кубиче- ских метров	более 400 тысяч, но не более 600 тысяч кубиче- ских метров
I и II	Г, Д	10	10	10	10	15	20	25
I и II	А, Б, В	10	10	15	20	30	35	40
III	Г, Д	10	10	15	25	35	-	-
III	В	10	15	20	30	40	-	-
IV и V	Г, Д	10	15	20	30	-	-	-
IV и V	В	15	20	25	40	-	-	-

Таблица 10

**Расход воды на наружное пожаротушение производственных  
объектов и складских зданий**

Степень огнес- тойкости зданий	Категория помещени й по пожаро- взрыво- опасности и пожарной опасности	Расходы воды на наружное пожаротушение производственных зданий без фонарей шириной 60 и более метров на один пожар, литров в секунду, при объеме зданий, тысяч кубических метров								
		не более 50 тысяч куби- ческих метров	более 50 тысяч, но не более 100 тысяч куби- ческих метров	более 100 тысяч, но не более 200 тысяч куби- ческих метров	более 200 тысяч, но не более 300 тысяч куби- ческих метров	более 300 тысяч, но не более 400 тысяч куби- ческих метров	более 400 тысяч, но не более 500 тысяч куби- ческих метров	более 500 тысяч, но не более 600 тысяч куби- ческих метров	более 600 тысяч, но не более 700 тысяч куби- ческих метров	более 700 тысяч, но не более 800 тысяч куби- ческих метров
I и II	А, Б, В	20	30	40	50	60	70	80	90	100
I и II	Г, Д	10	15	20	25	30	35	40	45	50

Таблица 11

**Противопожарные расстояния между зданиями,  
сооружениями и строениями в зависимости от степени  
огнестойкости и класса конструктивной пожарной опасности**

Степень огнестойкости здания	Класс конструктивной пожарной опасности	Минимальные расстояния при степени огнестойкости и классе конструктивной пожарной опасности зданий, сооружений и строений, метры		
		I, II, III C0	II, III, IV C1	IV, V C2, C3
I, II, III	C0	6	8	10
II, III, IV	C1	8	10	12
IV, V	C2, C3	10	12	15

Таблица 12

**Противопожарные расстояния от зданий, сооружений  
и строений на территориях складов нефти и нефтепродуктов  
до граничащих с ними объектов защиты**

Наименование объектов, граничащих со зданиями, с сооружениями и со строениями складов нефти и нефтепродуктов	Противопожарные расстояния от зданий, сооружений и строений складов нефти и нефтепродуктов до граничащих с ними объектов при категории склада, метры				
	I	II	IIIa	IIIб	IIIв
Здания, сооружения и строения граничащих с ними	100	40 (100)	40	40	30

производственных объектов					
Лесные массивы:					
хвойных и смешанных пород	100	50	50	50	50
лиственных пород	100	100	50	50	50
Склады лесных материалов, торфа, волокнистых горючих веществ, сена, соломы, а также участки открытого залегания торфа	100	100	50	50	50
Железные дороги общей сети (до подошвы насыпи или бровки выемки):					
на станциях	150	100	80	60	50
на разъездах и платформах	80	70	60	50	40
на перегонах	60	50	40	40	30
Автомобильные дороги общей сети (край проезжей части):					
I, II и III категорий	75	50	45	45	45
IV и V категорий	40	30	20	20	15
Жилые и общественные здания	200	100 (200)	100	100	100
Раздаточные колонки автозаправочных станций общего пользования	50	30	30	30	30
Индивидуальные гаражи и открытые стоянки для автомобилей	100	40 (100)	40	40	40
Очистные канализационные сооружения и насосные станции, не относящиеся к складу	100	100	40	40	40
Водозаправочные сооружения, не относящиеся к складу	200	150	100	75	75
Аварийная емкость (аварийные емкости) для резервуарного парка	60	40	40	40	40
Технологические установки категорий А и Б по взрывопожарной и пожарной опасности и факельные установки для сжигания газа	100	100	100	100	100

Примечание. В скобках указаны значения для складов II категории общей вместимостью более 50 000 кубических метров.

Таблица 13

**Противопожарные расстояния от зданий, сооружений  
и строений до складов горючих жидкостей**

Вместимость склада, кубические метры	Противопожарные расстояния при степени огнестойкости зданий, сооружений и строений, метры		
	I, II	III	IV, V
Не более 100	20	25	30
Более 100, но не более 800	30	35	40
Более 800, но не более 2000	40	45	50

Таблица 14

**Категории складов для хранения нефти и нефтепродуктов**

Категория склада	Максимальный объем одного резервуара, кубические метры	Общая вместимость склада, кубические метры
I	-	более 100 000
II	-	более 20 000, но не более 100 000
IIIа	не более 5000	более 10 000, но не более 20 000
IIIб	не более 2000	более 2000, но не более 10 000
IIIв	не более 700	не более 2000

Таблица 15

**Противопожарные расстояния от автозаправочных станций  
бензина и дизельного топлива до граничащих с ними объектов**

Наименования объектов, до которых определяются противопожарные расстояния	Противопожарные расстояния от автозаправочных станций с подземными резервуарами, метры	Противопожарные расстояния от автозаправочных станций с наземными резервуарами, метры	
		общей вместимостью более 20 кубических метров	общей вместимостью не более 20 кубических метров
Производственные, складские и административно-бытовые здания, сооружения и строения промышленных организаций	15	25	25
Лесные массивы:			
хвойных и смешанных пород	25	40	30
лиственных пород	10	15	12
Жилые и общественные здания	25	50	40

Места массового пребывания людей	25	50	50
Индивидуальные гаражи и открытые стоянки для автомобилей	18	30	20
Торговые киоски	20	25	25
Автомобильные дороги общей сети (край проезжей части):			
I, II и III категорий	12	20	15
IV и V категорий	9	12	9
Маршруты электрифицированного городского транспорта (до контактной сети)	15	20	20
Железные дороги общей сети (до подошвы насыпи или бровки выемки)	25	30	30
Очистные канализационные сооружения и насосные станции, не относящиеся к автозаправочным станциям	15	30	25
Технологические установки категорий АН, БН, ГН, здания и сооружения с наличием радиоактивных и вредных веществ I и II классов опасности	-	100	-
Склады лесных материалов, торфа, волокнистых горючих веществ, сена, соломы, а также участки открытого залегания торфа	20	40	30

**Таблица 16**  
**Противопожарные расстояния от мест организованного хранения**  
**и обслуживания транспортных средств**

Здания, до которых определяются противопожарные расстояния	Противопожарные расстояния до соседних зданий, метры					
	от коллективных гаражей и организованных открытых автостоянок при числе легковых автомобилей				от станций технического обслуживания автомобилей при числе постов	
	10 и менее	11 - 50	51 - 100	101 - 300	10 и менее	11 - 30
Общественные здания	10 (12)	10 (12)	15	25	15	20

Границы земельных участков общеобразовательных учреждений и дошкольных образовательных учреждений	15	25	25	50	50	50
Границы земельных участков лечебных учреждений стационарного типа	25	50	50	50	50	50

Примечание. В скобках указаны значения для гаражей III и IV степеней огнестойкости.

Таблица 17

Противопожарные расстояния от резервуара на складе общей вместимостью до 10 000 кубических метров при хранении под давлением или 40 000 кубических метров при хранении изотермическим способом до зданий, сооружений и строений объектов, не относящихся к складу

Наименование здания, сооружения и строения	Противопожарные расстояния, метры			
	Резервуары надземные под давлением, включая полуизотермические	Резервуары подземные под давлением	Резервуары надземные изотермические	Резервуары подземные изотермические
Трамвайные пути и троллейбусные линии, железные дороги общей сети (до подошвы насыпи или бровки выемки)	100	75	100	75
Автомобильные дороги общей сети (край проезжей части)	50	50	50	50
Линии электропередачи (воздушные) высокого напряжения (от подошвы обвалования)	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры
Границы территорий смежных организаций (до ограждения)	300	250	300	200
Жилые и общественные здания	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 500	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 300	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 500	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 300
ТЭЦ	200	200	200	200
Склады лесоматериалов и твердого топлива	200	150	200	150



Лесные массивы хвойных пород (от ограждения территории организации или склада)	100	75	100	75
Лесные массивы лиственных пород (от ограждения территории организации или склада)	20	20	20	20
Внутризаводские наземные и подземные технологические трубопроводы, не относящиеся к складу	вне обвалования, но не ближе 20	не ближе 15	вне обвалования, но не ближе 20	не ближе 15
Здания, сооружения и строения организации в производственной зоне при объеме резервуаров, кубические метры:				
2000 - 5000	150	120	150	100
6000 - 10 000	250	200	200	125
Факельная установка (до ствола факела)	150	100	150	200
Здания, сооружения и строения в зоне, прилегающей к территории организации (административной зоне)	250	200	250	200

Таблица 18

Противопожарные расстояния от складов сжиженных углеводородных газов общей вместимостью от 10 000 до 20 000 кубических метров при хранении под давлением либо от 40 000 до 60 000 кубических метров при хранении изотермическим способом в наземных резервуарах или от 40 000 до 100 000 кубических метров при хранении изотермическим способом в подземных резервуарах, входящих в состав товарно-сырьевой базы, до промышленных и гражданских объектов

Наименование здания, сооружения и строения	Противопожарные расстояния, метры			
	Резервуары надземные под давлением	Резервуары подземные под давлением	Резервуары надземные изотермические	Резервуары подземные изотермические

Трамвайные пути и троллейбусные линии, подъездные железнодорожные пути (до подошвы насыпи или бровки выемки) и автомобильные дороги общей сети (край проезжей части)	100	50	100	50
Линии электропередачи (воздушные)	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры	не менее 1,5 высоты опоры
Здания, сооружения и строения производственной, складской, подсобной зоны товарно-сырьевой базы или склада	300	250	300	200
Здания, сооружения и строения предзаводской (административной) зоны организации	500	300	500	300
Факельная установка (до ствола факела)	200	100	200	100
Границы территорий смежных организаций (до ограждения)	300	200	300	200
Жилые и общественные здания	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 500	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 300	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 500	вне пределов санитарно-защитной зоны, но не менее 300
ТЭЦ	300	200	300	200
Лесные массивы хвойных пород (от ограждения товарно-сырьевой базы или склада)	100	75	100	75
Лесные массивы лиственных пород (от ограждения товарно-сырьевой базы или склада)	20	20	20	20

Объекты речного и морского транспорта, гидротехнические сооружения, мосты при расположении складов ниже по течению от этих объектов	300	200	300	200
Объекты речного и морского транспорта, гидротехнические сооружения, мосты при расположении складов выше по течению от этих объектов	3000	2000	3000	2000

Таблица 19

Противопожарные расстояния от резервуарных установок сжиженных углеводородных газов до объектов защиты

Здания, сооружения, строения и коммуникации	Противопожарные расстояния от резервуаров, метры						Противопожарные расстояния от испарительной или групповой баллонной установки, метры
	надземных			подземных			
	при общей вместимости резервуаров в установке, кубические метры						
	не более 5	более 5, но не более 10	более 10, но не более 20	не более 10	более 10, но не более 20	более 20, но не более 50	
Общественные здания, сооружения и строения	40	50+	60+	15	20	30	25
Жилые здания	20	30+	40+	10	15	20	12
Детские и спортивные площадки, гаражи (от ограды резервуарной установки)	20	25	30	10	10	10	10
Производственные здания (промышленных, сельскохозяйственных организаций и организаций бытового обслуживания производственного характера)	15	20	25	8	10	15	12

Канализация, теплотрасса (подземные)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Надземные сооружения и коммуникации (эстакады, теплотрассы), не относящиеся к резервуарной установке	5	5	5	5	5	5	5
Водопровод и другие бесканальные коммуникации	2	2	2	2	2	2	2
Колодцы подземных коммуникаций	5	5	5	5	5	5	5
Железные дороги общей сети (до подожвы насыпи или бровки выемки со стороны резервуаров)	25	30	40	20	25	30	20
Подъездные пути железных дорог промышленных организаций, трамвайные пути (до оси пути), автомобильные дороги I - III категорий (до края проезжей части)	20	20	20	10	10	10	10
Автомобильные дороги IV и V категорий (до края проезжей части) организаций	10	10	10	5	5	5	5

Примечание. Знак "+" обозначает расстояние от резервуарной установки организаций до зданий, сооружений и строений, которые установкой не обслуживаются.

Таблица 20

Противопожарные расстояния от резервуарных установок сжиженных углеводородных газов до объектов защиты

Здания, сооружения, строения и коммуникации	Противопожарные расстояния от резервуаров сжиженных углеводородных газов, метры							Противопожарные расстояния от складов наполненных баллонов общей вместимостью, метры			
	надземных			подземных							
	при общей вместимости, кубические метры										
	более 20, но не более 50	более 50, но не более 200	более 200, но не более 8000	более 50, но не более 200	более 50, но не более 500	более 100, но не более 8000	более 100, но не более 600				
	не более 25	25	50	100	более 100, но не более 600	25	50		100	более 100, но не более 600	
Жилые, общественные здания	70	80	150	200	300	40	75	100	150	50	100
	70 (30)	80 (50)	150 (110)+	200	300	40 (25)	75 (55)+	100	150	50 (20)	100 (30)

Наземные сооружения и коммуникации (эстакады, теплотрассы), подсобные постройки жилых зданий	30 (15)	30 (20)	40 (30)	40 (30)	40 (30)	40 (30)	20 (15)	25 (15)	25 (15)	25 (15)	25 (15)	30	20 (15)	20 (20)
Железные дороги общей сети (от подтошвы насыпи), автомобильные дороги I - III категорий	50	75	100- (30)	100 (30)	100 (30)	100 (30)	50 (15)	75- (15)	75 (15)	75 (15)	75 (15)	50	50 (15)	50
Подъездные пути железных дорог, дорог организаций, трамвайные пути, автомобильные дороги IV и V категорий	30 (20)	30- (20)	40- (30)	40 (30)	40 (30)	20- (15)-	25- (15)-	25 (15)	25 (15)	25 (15)	25 (15)	30	20 (20)	20 (20)

Примечания: 1. В скобках приведены значения расстояний от резервуаров сжиженных углеводородных газов и складов наполненных баллонов, расположенных на территориях организаций, до их зданий, сооружений и строений.

2. Знак "-" обозначает, что допускается уменьшать расстояния от резервуаров газонаполнительных станций общей вместимостью не более 200 кубических метров в надземном исполнении до 70 метров, в подземном - до 35 метров, а при вместимости не более 300 кубических метров - соответственно до 90 и 45 метров.

3. Знак "+" обозначает, что допускается уменьшать расстояния от железных и автомобильных дорог до резервуаров сжиженных углеводородных газов общей вместимостью не более 200 кубических метров в надземном исполнении до 75 метров и в подземном исполнении до 50 метров. Расстояния от подъездных, трамвайных путей, проходящих вне территории организации, до резервуаров сжиженных углеводородных газов общей вместимостью не более 100 кубических метров допускается уменьшать: в надземном исполнении до 20 метров и в подземном исполнении до 15 метров, а при прохождении путей и дорог по территории организации эти расстояния сокращаются до 10 метров при подземном исполнении резервуаров.

Таблица 21

Соответствие степени огнестойкости и предела огнестойкости строительных конструкций зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков

Степень огнестойкости и зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков	Предел огнестойкости строительных конструкций						
	Несущие стены, колонны и другие несущие элементы	Наружные несущие стены	Перекрытия междуэтажные (в том числе чердачные и над подвалами)	Строительные конструкции бесчердачных покрытий		Строительные конструкции лестничных клеток	
				настилы (в том числе с утеплителем)	фермы, балки, прогоны	внутренние стены	марши и площадки лестниц
I	R 120	E 30	REI 60	RE 30	R 30	REI 120	R 60
II	R 90	E 15	REI 45	RE 15	R 15	REI 90	R 60
III	R 45	E 15	REI 45	RE 15	R 15	REI 60	R 45
IV	R 15	E 15	REI 15	RE 15	R 15	REI 45	R 15
V	не нормируется	не нормируется	не нормируется	не нормируется	не нормируется	не нормируется	не нормируется

Примечание. Порядок отнесения строительных конструкций к несущим элементам здания, сооружения и строения устанавливается нормативными документами по пожарной безопасности.

Таблица 22

Соответствие класса конструктивной пожарной опасности и класса пожарной опасности строительных конструкций зданий, сооружений, строений и пожарных отсеков

Класс конструктивной пожарной опасности здания	Класс пожарной безопасности строительных конструкций				
	Несущие стержневые элементы (колонны, ригели, фермы)	Наружные стены с внешней стороны	Стены, перегородки, перекрытия и бесчердачные покрытия	Стены лестничных клеток и противопожарные преграды	Марши и площадки лестниц в лестничных клетках
С0	К0	К0	К0	К0	К0
С1	К1	К2	К1	К0	К0
С2	К3	К3	К2	К1	К1
С3	не нормируется	не нормируется	не нормируется	К1	К3

Таблица 23

Пределы огнестойкости противопожарных преград

Наименование противопожарных преград	Тип противопожарных преград	Предел огнестойкости противопожарных преград	Тип заполнения проемов в противопожарных преградах	Тип тамбур-шлюза
Стены	1	REI 150	1	1
	2	REI 45	2	2
Перегородки	1	EI 45	2	1
	2	EI 15	3	2
Светопрозрачные перегородки с остеклением площадью свыше 25 процентов	1	EIW 45	2	1
	2	EIW 15	3	2
Перекрытия	1	REI 150	1	1
	2	REI 60	2	1
	3	REI 45	2	1
	4	REI 15	3	2



Таблица 24

Пределы огнестойкости заполнения проемов  
в противопожарных преградах

Наименование элементов заполнения проемов в противопожарных преградах	Тип заполнения проемов в противопожарных преградах	Предел огнестойкости
Двери (за исключением дверей с остеклением более 25 процентов и дымогазонепроницаемых дверей), ворота, люки, клапаны, шторы и экраны	1	EI 60
	2	EI 30
	3	EI 15
Двери с остеклением более 25 процентов	1	EIW 60
	2	EIW 30
	3	EIW 15
Дымогазонепроницаемые двери (за исключением дверей с остеклением более 25 процентов)	1	EIS 60
	2	EIS 30
	3	EIS 15
Дымогазонепроницаемые двери с остеклением более 25 процентов, шторы и экраны	1	EIWS 60
	2	EIWS 30
	3	EIWS 15
Двери шахт лифтов	2	EI 30 (в зданиях высотой не более 28 метров предел огнестойкости дверей шахт лифтов принимается E 30)
Окна	1	E 60
	2	E 30
	3	E 15
Занавесы	1	EI 60

Таблица 25

Требования к элементам тамбур-шлюза

Тип тамбур-шлюза	Типы элементов тамбур-шлюза		
	Перегородки	Перекрытия	Заполнение проемов
1	1	3	2
2	2	4	3

Таблица 26

Нормы комплектации многофункциональных интегрированных  
пожарных шкафов

Наименование первичных средств пожаротушения, средств индивидуальной защиты людей при пожаре, немеханизированного инструмента	Нормы комплектации
Пожарный кран (клапан пожарного крана с пожарной соединительной головкой, напорный пожарный рукав, ручной пожарный ствол)	1
Переносные огнетушители	1 - 2
Автоматическое канатно-спусковое устройство	1
Самоспасатели	2 - 3
Специальные огнестойкие накладки	2 - 3
Аптечка	1
Немеханизированный пожарный инструмент	1 комплект

Таблица 27

Перечень показателей, необходимых для оценки  
пожарной опасности строительных материалов

Назначение строительных материалов	Перечень необходимых показателей в зависимости от назначения строительных материалов				
	группа горючести	группа распространения пламени	группа воспламеняемости	группа по дымообразующей способности	группа по токсичности продуктов горения
Отделочные и облицовочные материалы для стен и потолков, в том числе покрытия из красок, эмалей, лаков	+	-	+	+	+
Материалы для покрытия полов	+	+	+	+	+
Ковровые покрытия полов	-	+	+	+	+
Кровельные материалы	+	+	+	-	-
Гидроизоляционные и пароизоляционные материалы толщиной более 0,2 миллиметра	+	-	+	-	-
Теплоизоляционные материалы	+	-	+	+	+

Примечания: 1. Знак "+" обозначает, что показатель необходимо применять.

2. Знак "-" обозначает, что показатель не применяется.

3. При применении гидроизоляционных материалов для поверхностного слоя кровли показатели их пожарной опасности следует определять по позиции "Кровельные материалы".

Таблица 28

Область применения декоративно-отделочных, облицовочных материалов и покрытий полов на путях эвакуации

Класс (подкласс) функциональной пожарной опасности здания	Этажность и высота здания	Класс пожарной опасности материала, не более указанного			
		для стен и потолков		для покрытия полов	
		Вестибюли, лестничные клетки, лифтовые холлы	Общие коридоры, холлы, фойе	Вестибюли, лестничные клетки, лифтовые холлы	Общие коридоры, холлы, фойе
Ф1.2; Ф1.3; Ф2.3; Ф2.4; Ф3.1; Ф3.2; Ф3.6; Ф4.2; Ф4.3; Ф4.4; Ф5.1; Ф5.2; Ф5.3	не более 9 этажей или не более 28 м	КМ2	КМ3	КМ3	КМ4
	более 9, но не более 17 этажей или более 28, но не более 50 м	КМ1	КМ2	КМ2	КМ3
	более 17 этажей или более 50 метров	КМ0	КМ1	КМ1	КМ2
Ф1.1; Ф2.1; Ф2.2; Ф3.3; Ф3.4; Ф3.5; Ф4.1	вне зависимости от этажности и высоты	КМ0	КМ1	КМ1	КМ2

Таблица 29

Область применения декоративно-отделочных, облицовочных материалов и покрытий полов в зальных помещениях

Класс (подкласс) функциональной пожарной опасности здания	Вместимость зальных помещений, человек	Класс материала, не более указанного	
		для стен и потолков	для покрытий полов
Ф1.2; Ф2.3; Ф2.4; Ф3.1; Ф3.2; Ф3.6; Ф4.2; Ф4.3; Ф4.4; Ф5.1	более 800	КМ0	КМ2
	более 300, но не более 800	КМ1	КМ2
	более 50, но не более 300	КМ2	КМ3
	не более 50	КМ3	КМ4
Ф1.1; Ф2.1; Ф2.2; Ф3.3; Ф3.4; Ф3.5; Ф4.1	более 300	КМ0	КМ2
	более 15, но не более 300	КМ1	КМ2
	не более 15	КМ3	КМ4

Таблица 30

Перечень показателей, необходимых для оценки пожарной опасности текстильных и кожаных материалов и для нормирования требований

Показатели пожарной опасности	Функциональное назначение				
	Шторы и занавесы	Постельные принадлежности	Элементы мягкой мебели (в том числе кожаные)	Специальная защитная одежда	Ковровые покрытия
Воспламеняемость	+	+	+	+	+
Устойчивость к воздействию теплового потока	-	-	-	+	-
Теплозащитная эффективность при воздействии пламени	-	-	-	+	-
Распространение пламени	-	-	+	-	+
Показатель токсичности продуктов горения	+	-	+	-	+
Коэффициент дымообразования	+	-	+	-	+

Примечания: 1. Знак "+" обозначает, что показатель необходимо применять.

2. Знак "-" обозначает, что показатель не применяется.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 17 марта 2003 г. N 20**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ  
СанПиН 2.4.4.1204-03**

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. СанПиН 2.4.4.1204-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 16 марта 2003 года, с 1 июня 2003 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач Российской Федерации -  
Первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО  
16 марта 2003 года

Дата введения: 1 июня 2003 года

## **2.4.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ**

### **ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

#### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ЗАГОРОДНЫХ СТАЦИОНАРНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ**

##### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03**

###### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Законом Российской Федерации "Об образовании" от 13 января 1996 г. N 12-ФЗ (с изменениями и дополнениями, Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 7, стр. 631), "Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей (далее - загородное оздоровительное учреждение).

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией учреждений, связанных с оздоровлением и отдыхом детей.

1.4. Санитарные правила и нормы распространяются на все действующие (кроме палаточных лагерей и оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, детских санаториев) загородные оздоровительные учреждения для детей и подростков независимо от их подчиненности и форм собственности.

При организации на базе загородных оздоровительных учреждений оздоровление детей в сезонных оздоровительных учреждениях санаторного типа (или санаторных сменах) необходимо дополнительно руководствоваться действующими документами и методическими рекомендациями по данному вопросу.

1.5. Ввод в эксплуатацию построенных или реконструируемых загородных оздоровительных учреждений, а также при временном использовании зданий под оздоровительные учреждения допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам.

1.6. Загородные оздоровительные учреждения могут быть сезонными, а также с круглогодичным использованием зданий. Количество детей не должно превышать проектную вместимость загородного оздоровительного учреждения.

1.7. При реконструкции и строительстве загородных оздоровительных учреждений необходимо использовать строительные, отделочные и полимерные материалы, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение.

1.8. Учредителю или собственнику загородного оздоровительного учреждения необходимо поставить в известность учреждения госсанэпиднадзора о сроках его открытия не менее чем за 3 месяца для проведения необходимых организационных и профилактических мероприятий; перед заездом детей - не менее чем за 2 недели.

1.9. Продолжительность смены в летние каникулы должна составлять не менее 21 дня; в осенние, зимние и весенние каникулы - не менее 7 дней. При организации санаторных смен - не менее 24 дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и необходимой санитарной обработки учреждения составляет не менее 2 дней.

1.10. Загородные оздоровительные учреждения комплектуются поотрядно или по группам с учетом возраста детей:

6 - 9-летние дети - не более 25 человек,

10 - 14-летние дети - не более 30 человек,

15 - 18-летние - не более 25 человек (рекомендована отдельная смена).

1.11. Открытие загородного оздоровительного учреждения и заезд детей осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии оздоровительного учреждения санитарным правилам и медицинских документов о состоянии здоровья детей и обслуживающего персонала оздоровительного учреждения (в соответствии с представленным списком), а также сведений об отсутствии контактов их с инфекционными заболеваниями.

Работники загородных оздоровительных учреждений обязаны пройти медицинское обследование согласно установленному порядку (приложение 1), гигиеническую подготовку, и привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, которая хранится на рабочем месте.

1.12. Каждая смена оздоровительного учреждения комплектуется одновременно всеми детьми. Дополнительный прием детей осуществляется при наличии медицинской карты установленного образца и справки об отсутствии контактов с инфекционными больными.

1.13. Перед открытием загородного оздоровительного учреждения необходимо своевременно организовать и провести противоклещевую обработку и мероприятия по борьбе с грызунами в районах размещения детских летних оздоровительных учреждений в целях профилактики клещевого энцефалита и геморрагической лихорадки с почечным синдромом.

1.14. При эксплуатации загородного оздоровительного учреждения руководитель должен информировать Центр госсанэпиднадзора об отключении электроэнергии, аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения и канализации и выходе из строя технологического и холодильного оборудования.

## II. Участок загородного оздоровительного учреждения

2.1. Учреждение должно иметь самостоятельный земельный участок, позволяющий создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Земельный участок должен быть сухим, чистым, хорошо проветриваемым и инсолируемым.

2.2. Размещение оздоровительных учреждений на территории санитарно-защитных зон не допускается. Расстояния от промышленных, коммунальных и хозяйственных организаций до оздоровительных учреждений принимаются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских, поселковых и сельских населенных пунктов.

2.3. Через территорию оздоровительных учреждений не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.4. При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных учреждений их размещают:

- с учетом розы ветров;

- с наветренной стороны от источников шума и загрязнений атмосферного воздуха;
- выше по течению водоемов относительно источников загрязнения;
- вблизи лесных массивов и водоемов.

Загородные оздоровительные учреждения отделяют от жилых домов для сотрудников, а также учреждений отдыха взрослых полосой зеленых насаждений шириной не менее 100 м.

Расстояние от участка загородного оздоровительного учреждения до жилой застройки рекомендуется принимать не менее 500 м.

2.5. Земельный участок загородного оздоровительного учреждения делится на территорию основной застройки и вспомогательную территорию.

При проектировании и строительстве новых загородных оздоровительных учреждений размеры территории основной застройки следует принимать из расчета 150 - 200 м<sup>2</sup> на 1 место.

2.6. Территория основной застройки загородного оздоровительного учреждения делится на зоны: жилую, культурно-массовую, физкультурно-оздоровительную, медицинскую, административную, хозяйственную и технического назначения.

Участок основной застройки загородного оздоровительного учреждения должен иметь ограждение высотой не менее 0,9 м и не менее двух въездов (основной и хозяйственный). Иметь наружное искусственное освещение не менее 10 лк (на земле).

2.7. На вспомогательной территории могут размещаться: котельная с хранилищем топлива, сооружения водоснабжения, гараж с локальными очистными сооружениями для гаражной группы, оранжерея-тепличное хозяйство, ремонтные мастерские, автостоянка для хозяйственных машин.

2.8. Площадь озеленения территорий загородного оздоровительного учреждения должна составлять не менее 60% участка основной застройки. При размещении учреждения в лесном или парковом массиве площадь озелененных территорий может быть сокращена до 50%.

При проектировании и эксплуатации загородных оздоровительных учреждений зеленые насаждения рекомендуется включать в каждую из функциональных зон для обеспечения благоприятного микроклимата. Запрещается на территории учреждения высаживать колючие кустарники, а также зеленые насаждения, дающие мелкие семена и ядовитые плоды.

2.9. На участке основной застройки загородного оздоровительного учреждения предусматривают плоскостные физкультурно-оздоровительные сооружения.

Плоскостные физкультурно-оздоровительные и спортивные сооружения, примерный состав, количество и площади должны соответствовать санитарным нормам и правилам (приложение 2).

2.10. При выборе покрытий для открытых спортивных плоскостных сооружений следует руководствоваться санитарными правилами устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту.

2.11. Движущиеся игровые и спортивные приспособления, углубления на площадках должны быть ограждены.

2.12. Медицинская зона включает изолятор, имеющий отдельный вход, площадки для игр и прогулок выздоравливающих детей и специальный подъезд для эвакуации больных детей.

2.13. Территория, предназначенная для отдыха и купания детей (пляж), должна быть тщательно отнивирирована, очищена от мусора и камней, а также удалена от портов, шлюзов, гидроэлектростанций, мест сброса сточных вод, стойбищ и водопоя скота и других источников загрязнения или располагаться выше указанных источников загрязнения на расстоянии не менее 500 метров.



2.14. Выбор территории пляжа, его проектирование, эксплуатация и реорганизация производятся в соответствии с гигиеническими требованиями к зонам рекреации водных объектов и охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения от загрязнений.

При выборе территории пляжа следует исключить возможность неблагоприятных и опасных природных процессов - оползней, селей, лавин, обвалов.

Запрещается размещать пляжи в границах 1-го пояса зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения.

В местах, отводимых для купания на водоеме, не должно быть выходов грунтовых вод с низкой температурой, резко выраженных и быстрых водоворотов, воронок и больших волн. Дно водоема должно быть свободным от тины, водорослей, коряг, острых камней и т.п.

Максимальная глубина открытых водоемов в местах купания детей должна составлять от 0,7 до 1,3 м. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

2.15. Пляж и берег у места купания должны быть отлогими, без обрывов и ям. Пляж должен иметь хорошо инсолируемые площадки, защищенные от ветра. Не допускается устройство пляжей на глинистых участках. Минимальная площадь пляжа на одно место должна быть 4 м<sup>2</sup>.

2.16. На берегу следует оборудовать навесы от солнца, установить окрашенные топчаны и скамейки, душевые кабины (1 на 40 человек), кабины для переодевания (1 на 50 человек), уборные (1 на 75 человек).

При отсутствии канализации необходимо предусмотреть водонепроницаемый выгреб или установку биотуалетов.

2.17. Пляжи следует оборудовать игровыми устройствами соответственно возрасту детей, а также соляриями, аэрациями для дозированного приема процедур. Количество мест в соляриях и аэрациях должно составлять не более 50% общего количества мест на пляже (во II и III климатических районах). Площадь аэрариев и соляриев принимается из расчета 2,5 и 3,0 м<sup>2</sup> на 1 место.

2.18. На пляжах должен быть предусмотрен пункт медицинской помощи и спасательной службы.

2.19. Перед началом купального сезона дважды с интервалом в неделю проводят исследования воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, которые должны отвечать требованиям санитарных норм и правил.

В период купального сезона анализ воды проводится не реже 2 раз в месяц (проба отбирается не менее чем в двух точках).

2.20. Разрешение на использование водного объекта в целях купания допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

2.21. При отсутствии естественных водоемов рекомендуется устройство искусственных бассейнов в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

2.22. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, и обеспечения качества воды необходимо соблюдать режим эксплуатации плавательных бассейнов.

Показатели качества воды в бассейне должны соответствовать гигиеническим требованиям санитарных правил (приложение 3).

2.23. Для обеззараживания воды в плавательных бассейнах используют средства, разрешенные для использования в установленном порядке (приложение 4).

2.24. На территории городских оздоровительных учреждений, помимо туалетов в здании, возможно оборудование дополнительных канализованных туалетов на расстоянии не менее 50 м от жилых зданий и столовой по согласованию с учреждениями госсанэпиднадзора.

2.25. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Площадки, к которым должны быть удобные подъезды, размещают на расстоянии не менее 25 м от зданий.

2.26. Въезды и входы на территорию оздоровительного учреждения, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерным площадкам для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.

### III. Здания и сооружения загородного оздоровительного учреждения

3.1. При проектировании загородных оздоровительных учреждений здания для проживания детей должны быть не выше 2-х этажей и рассчитаны на изолированное размещение не более 4-х отрядов.

Окна комнат спальных и кружковых помещений следует ориентировать по сторонам горизонта:

- от 70 град. до 200 град. - во ПВ и ПГ климатических подрайонах северной широты и III, IV климатических районах;

- от 70 град. до 290 град. - во ПА и ПБ климатических подрайонах северной широты и I климатическом районе.

Допускается ориентировать не более 25% жилых комнат в пределах от 290 град. до 70 град.

Окна варочных залов пищеблока следует ориентировать в пределах от 290 град. до 70 град. северной широты во всех климатических районах. При необходимости должны предусматриваться регулируемые солнцезащитные устройства.

3.2. В зависимости от климатического района в отапливаемых помещениях должны размещаться:

Название помещений	Климатические районы
Жилые комнаты, обеденные залы	I, II
Медицинский пункт, изолятор	I, II, III
Сушилка для одежды и обуви, дом сторожа	I, II, III, IV

3.3. Состав и площади помещений загородного оздоровительного учреждения должны соответствовать требованиям строительных норм и правил (приложении 5).

3.5. Спальные комнаты для девочек и мальчиков должны быть отдельными.

3.6. Стирка личных вещей детей проводится в специально выделенных помещениях при прачечных или в умывальных комнатах спальных корпусов в специально выделенных промаркированных для этих целей тазах.

3.7. Медицинский пункт допускается блокировать с изолятором. В учреждениях вместимостью до 300 мест медицинский пункт можно блокировать с административными помещениями только при наличии отдельно стоящего изолятора. При блокировке помещений наружные входы в них должны быть отдельными.

3.7.1. В медицинском пункте размещают кабинет врача-педиатра площадью не менее 10 м<sup>2</sup>, кабинет зубного врача - не менее 14 м<sup>2</sup>, процедурную - не менее 12 м<sup>2</sup>, комнату медицинской сестры - не менее 10 м<sup>2</sup>, туалет на 1 унитаз с умывальником в шлюзе.

3.7.2. В изоляторе должно быть не менее 2 палат (для капельных и кишечных инфекций). Количество коек в палатах изолятора, включающего боксы, принимается из расчета не менее 2% вместимости загородного оздоровительного учреждения (площадь на 1 ребенка не менее 6 м<sup>2</sup>).

3.7.3. Изолятор, помимо палаты бокса, должен иметь следующий набор помещений: процедурную, санитарный узел, буфетную с помещением для мойки посуды помещением не менее 6 м<sup>2</sup>, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов (площадью не менее 6 м<sup>2</sup>), оборудованное поддоном, подводкой холодной и горячей воды, вентиляцией. Во вновь строящихся и реконструируемых учреждениях предусмотреть душевую для обработки больных детей.

3.7.4. Оборудование помещений медицинского пункта должно соответствовать действующим санитарным правилам, обеспечено необходимым инвентарем, лекарственными средствами, перевязочным материалом для оказания медицинской помощи.

3.7.5. Проживание персонала в помещениях медицинского назначения не допускается.

3.8. Количество мест в обеденных залах столовой рассчитано на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену) из расчета 1,0 м<sup>2</sup> на одно место. Для младших школьников (6 - 9 лет) выделяют обеденные залы вместимостью не более 100 мест.

3.8.1. У входа в зал или в отдельном помещении устанавливают умывальные раковины на двух уровнях (для младших и старших школьников) из расчета 1 на 20 детей. Для вытирания рук используют электрополотенце или бумажные салфетки (полотенца).

3.9. Не допускается размещать в подвальных и цокольных этажах зданий оздоровительных учреждений помещения для пребывания детей, столовые, помещения медицинского назначения. Использование помещений подвального и цокольного этажей должно осуществляться в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

3.10. Состав и площади жилых, производственных, складских, культурных и служебно-бытовых помещений должны отвечать требованиям санитарных и строительных норм и правил (приложение 5).

#### IV. Санитарно-техническое благоустройство загородных оздоровительных учреждений

4.1. Здания загородного оздоровительного учреждения следует оборудовать системами хозяйственно-питьевого, противопожарного, горячего водоснабжения, канализаций и водостоками в соответствии с нормами проектирования внутреннего водопровода и канализации зданий, горячего водоснабжения. Все системы должны находиться в рабочем состоянии.

4.2. Учреждения должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Разрешение на использование водного объекта для питьевых целей допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

Норма расхода воды на 1 место - 130 л в сутки, в том числе горячей - 40 л.

4.3. Горячим водоснабжением следует обеспечивать производственные помещения пищеблока, прачечную, постирочную, бани, душевые, умывальные, ногомойки, кабины личной гигиены девочек, а также помещения медицинского назначения. На случай аварийной ситуации в помещении пищеблока устанавливают резервные источники горячей воды.

4.4. Устройство канализации следует предусматривать в жилых корпусах, в столовой, кухне, в помещениях культурно-массового и медицинского назначения, в физкультурно-оздоровительных и служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих уборных и умывальных.

При размещении учреждений в районах, не имеющих централизованной канализации, допускается устройство местных систем удаления и очистки сточных вод.

Вопросы о выборе и устройстве местных систем канализации решаются с Центрами госсанэпиднадзора по месту размещения загородного оздоровительного учреждения.

4.5. Отопление следует предусматривать в зданиях и сооружениях в соответствии с п. 3.3 настоящих правил.

Температура воздуха в жилых комнатах должна быть не ниже 18 град. С, в палатах изолятора - 20 град. С, в вестибюле - 16 град. С. Относительная влажность составляет 40 - 60%.

4.6. Производственные помещения столовых, централизованных кухонь, обеденных залов, помещения для занятий дополнительным образованием детей (кружков, секций, клубов, студий и т.п.) в зависимости от вида деятельности следует оборудовать вытяжной вентиляцией с механическим побуждением в соответствии с требованиями санитарных и строительных норм и правил.

Душевые и туалеты должны иметь самостоятельную вытяжную вентиляцию.

4.7. Все основные помещения должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускаются помещения, регламентированные строительными нормами и правилами.

Коэффициент естественного освещения (КЕО) в основных помещениях столовой, культурно-массового и физкультурно-оздоровительного назначения, в спальнях комнатах должен быть не менее 1%, в помещениях для кружковой деятельности - не менее 3,5 - 4% .

Для искусственного освещения обеденных залов, помещений культурно-массового назначения в зданиях круглогодичного функционирования рекомендуется использовать люминесцентные лампы. В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение. Искусственная освещенность должна отвечать требованиям санитарным и строительным нормам и правилам в зависимости от назначения помещений учреждения (таблица 4.1).

Таблица 4.1

Искусственная освещенность в основных помещениях загородных оздоровительных учреждений при использовании люминесцентных ламп

Наименование помещений	Освещенность в лк	Поверхности, к которым относятся нормы освещения
Спальные комнаты	75	Горизонтальные поверхности на уровне 0,8 м
Помещения для занятий дополнительного образования детей	300 - 500	-"-
Комната педагогов	300	-"-
Уборные, умывальные	75	на полу
Комнаты гигиены девочек, душевые	75	на полу
Обеденный зал и зрительный	200	Рабочие поверхности на уровне 0,8 м
Раздаточная	300	-"-
Холодные и горячие печи, доготовочные и заготовочные	200	-"-
Моечные	200	-"-
Библиотека	300	-"-

Кабинет врача, процедурный	300	-"-
Изолятор	150	Горизонтальные поверхности на уровне 0,5 м

Примечание. При использовании ламп накаливания нормы освещенности уменьшаются вдвое.

#### V. Отделка помещений и оборудование загородных оздоровительных учреждений

5.1. Поверхности стен, потолков, полов основных помещений загородных оздоровительных учреждений должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию.

5.1.1. Стены и потолки спальных помещений, помещений для массовой работы и занятий дополнительным образованием, а также изолятора, медпункта и административных помещений должны быть окрашенными красками светлых тонов с коэффициентом отражения 0,7 - 0,8.

5.1.2. Используемые отделочные, строительные и полимерные материалы должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения для детских и оздоровительных учреждений.

5.1.3. Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать керамической глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м (коридоров - на высоту 1,5 м) влагостойкими материалами, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием дезинфицирующих средств.

5.1.4. Для покрытия полов спальных комнат, помещений для кружковых занятий и секций, медицинского пункта, административных помещений следует использовать дерево (дощатые полы, покрытые масляной краской). Допускается использование линолеума, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение с областью применения в детских и оздоровительных учреждениях.

5.1.5. Полы в помещениях с влажным режимом: душевых, туалетах, комнаты гигиены девочек, кладовых для сбора грязного белья и др. покрывают метлахской плиткой. Полы в помещениях столовой и душевых оборудуют сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

5.2. Оборудование и мебель учреждения должны соответствовать гигиеническим и педагогическим требованиям и учитывать росто-возрастные особенности детей. Не допускается оборудование спален двухъярусными кроватями.

5.3. Спальные помещения оборудуют кроватями, тумбочками, шкафами для одежды, полками для хранения обуви. Расстояния между кроватями не менее 50 см.

5.4. Медицинские помещения обеспечивают необходимым инвентарем и оборудованием в соответствии с их назначением. Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

5.5. Необходимо засетчивать окна (при необходимости и дверей) в помещениях спален, столовой, медицинского назначения от залета комаров, мух, moskitov и других насекомых.

#### VI. Содержание помещений и участка загородного оздоровительного учреждения

6.1. Перед началом оздоровительного сезона проводится генеральная уборка территории оздоровительного учреждения.

Необходимо проводить обрезку низко растущих и сухих веток деревьев, кустарников, вырубку молодой поросли, скашивание травы. Не допускается хранение сухого валежника и мусора на территории.

6.2. Ежедневно технический персонал убирает все помещения влажным способом с применением разрешенных моющих средств при открытых окнах и фрамугах. К уборке спален, которая проводится 2 раза в день (после ночного и дневного сна), можно привлекать детей, начиная с 10 лет.

6.3. Перед началом оздоровительной кампании и по окончании каждой смены технический персонал проводит генеральную уборку: моет полы, стены, двери, окна, осветительную арматуру, отопительные приборы, вентиляционные решетки и протирает мебель с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств (приложение 6).

6.4. Перед началом работы загородных оздоровительных учреждений и в дальнейшем проводится профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений (согласно договору между оздоровительным учреждением и организациями, имеющими разрешение на данный вид деятельности).

6.5. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) перед началом каждой смены следует проветривать и просушивать на воздухе. Один раз в год перед началом оздоровительной кампании постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке. Постельные принадлежности, бывшие в употреблении по другому назначению, должны подвергаться камерной дезинфекции.

6.6. В случае регистрации каплевых или кишечных инфекций постельные принадлежности двукратно чистят щеткой с использованием дезсредств. При возникновении заболевания вирусным гепатитом обязательна камерная обработка постельных принадлежностей.

6.7. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и уборных ежедневно моют полы, стены, дверные ручки горячей водой с применением моющих средств. Кроме того, полы протирают по мере загрязнения, но не менее 3 раз в день.

Унитазы моют 2 раза в день при помощи вкачей и щеток горячей водой с применением моющих средств; для удаления мочекислых солей используют разрешенные препараты. Дезинфекцию унитазов проводят в конце дня.

6.8. Помещения столовой подлежат ежедневной влажной уборке.

Уборку обеденных столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря проводит персонал учреждения после каждого приема пищи.

Генеральную уборку проводят перед каждой сменой, используя моющие и дезинфицирующие средства (мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п.).

6.9. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки и др.) должен быть промаркирован и закреплен за отдельными помещениями. После использования уборочный инвентарь моют горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально выделенных для этого шкафах или помещениях.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных помещениях в соответствии с инструкциями.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений столовой проводится уборщицами; рабочие места убирают сами работающие, а туалеты - только закрепленный технический персонал.

6.10. Уборка территории оздоровительного учреждения проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до выхода детей на участок и в течение дня по мере необходимости. В сухую погоду поверхности площадок и травяной покров необходимо поливать за 20 минут до начала спортивных занятий.

Мусор собирают в мусоросборники и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и

обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Категорически запрещается сжигать на территории бытовой мусор и листья.

Смену песка в песочницах проводят при загрязнении яйцами гельминтов и механическими примесями.

6.11. Банные дни проводят не реже 1 раза в 7 дней.

6.12. Следует иметь не менее 3 смен постельного белья и 2 смен намотасников.

6.13. Постельное белье и полотенца для лица и ног меняют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

6.14. Грязное белье в спальнях помещениях складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые, пластиковые), которые доставляют в прачечную учреждения, либо после сортировки отправляют в централизованную прачечную. Для сбора и сортировки грязного белья необходимо иметь специальную комнату при прачечной. После использования матерчатые мешки стирают, клеенчатые и пластиковые обрабатывают мыльно-содовым раствором, а при наличии инфекции - одним из дезинфицирующих средств. Помещение для сбора грязного белья, после его отправки в прачечную, необходимо дезинфицировать.

6.15. Для раздельного хранения чистого белья и постельных принадлежностей оборуодуют кладовые (3 помещения).

## VII. Режим дня в загородных оздоровительных учреждениях

7.1. В целях оздоровления и обеспечения полноценного отдыха детей и подростков необходимо обеспечить рациональную организацию режима дня:

- оптимальное чередование всех видов деятельности с учетом возраста, пола, состояния здоровья и функциональных возможностей детей;
- максимальное пребывание детей на свежем воздухе и использование естественных факторов природы;
- проведение оздоровительных, физкультурных, культурных мероприятий;
- достаточную продолжительность сна;
- полноценное питание.

7.2. Режим дня в оздоровительных учреждениях строится в зависимости от возраста детей. В распорядке дня необходимо выделять детям не менее 1,5 часов свободного времени, с распределением его на первую и вторую половины дня (приложение 7).

7.3. Каждому ребенку рекомендуется заниматься не более чем в 2 кружках и одной спортивной секции. Занятия кружка проводят не чаще 2 раз в неделю и продолжаются не более двух часов. Занятия физической культурой и спортом должны проводиться ежедневно.

7.4. В учреждении организуется с учетом воспитательной и оздоровительной направленности в соответствии с возрастом детей следующие виды деятельности. Для детей 6 - 10 лет допускается: уборка постелей, несложные работы по уходу за помещениями и территорией, сбор ягод и лекарственных трав под наблюдением воспитателя; для старших школьников - дежурство по столовой (сервировка столов, уборка грязной посуды), для детей старше 14 лет - уборка обеденного зала, благоустройство территории, уборка спальных комнат.

7.5. Не разрешается привлекать детей к работам, связанным с большой физической нагрузкой (переноска и передвижение тяжестей, пила дров, стирка постельного белья); с опасностью для жизни (мытьё окон, протирка светильников), опасным в эпидемиологическом отношении (уборка санузлов, умывальных комнат, уборка и вывоз отходов и нечистот, обработка чаши бассейна); запрещена уборка мест общего пользования: лестничных площадок, пролетов и коридоров, мытьё полов с применением моющих и дезинфектов.

7.6. При дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разносу горячей пищи. Запрещен вход детей в производственные помещения пищеблока.

7.7. Дежурство детей по столовой и территории лагеря должно быть не чаще одного раза в 7 - 10 дней.

### VIII. Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях

8.1. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

8.2. Пищеблоки независимо от вместимости учреждения должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам. Производственное оборудование и разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (приложение 8).

8.4. При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

8.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения (приложение 9).

8.6. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции (приложение 10).

8.7. Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил (приложения 11, 12).

8.8. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные учреждения не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- мясо 2 - 3 категории;
- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;



- непотрошеную птицу;
- кровяные и ливерные колбасы;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы;
- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов.

В питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметана, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения);
- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.)
- прокисшее молоко "самоквас";
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обреси, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста; сухие концентраты для приготовления гарниров;

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- кремы, кондитерские изделия с кремом;
- изделия во фритюре, паштеты;

в) не включаются: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез;

г) не рекомендуются: продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители искусственного происхождения, жевательная резинка).

8.9. Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.

Суточная потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков, которые представлены в таблице 8.1.

Таблица 8.1

Суточная потребность детей и подростков  
в пищевых веществах и энергии <\*>

<\*> Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков (числитель), девочек (знаменатель).

Пищевые вещества	Возраст детей (лет)			
	6 (школьники)	7 - 10	11 - 13	14 - 17
Белки (г)	69	77	90/82	98/90
в т.ч. животные	45	46	54/49	59/54
Жиры (г)	67	79	92/84	100/90
Углеводы (г)	285	335	390/355	425/360
Энергетическая ценность (ккал)	2000	2350	2750/2500	3000/2600

8.10. Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для оздоровительных учреждений (приложение 13).

8.11. На основании норм питания (приложение 13) в оздоровительном учреждении должно быть составлено и согласовано с учреждениями госсанэпиднадзора примерное 10-дневное меню.

Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов - 1:1:4. Не менее 50 - 60% белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20% от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

8.12. В загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей рекомендуется 5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак - 25% , обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, 5-е питание - 5%.

За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

8.13. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, изложен в приложении 14.

8.14. На основании примерного 10-дневного меню ежедневно диетсестра (врач) совместно с поваром и кладовщиком составляет меню - раскладку, которая утверждается в установленном порядке (руководителем учреждения или его заместителем).

В исключительных случаях при отсутствии необходимых продуктов проводится их замена на продукты, равноценные по химическому составу, в соответствии с таблицей замены (приложение 15).

Рекомендуемый вес порции для детей разного возраста представлен в приложении 16.

8.15. В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой (0,06 - 0,07 г на порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или других поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды), а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых продуктов.

8.16. Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептов):

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей накануне дня их использования не допускается;

- овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

- для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение 1 часа с момента приготовления;

- овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде; свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;

- очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковородке или противне с двух сторон в течение 3 - 5 минут, затем доготовливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут;

- отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа;

- при приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5 - 3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 минут;

- яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220 - 280 град. С в течение 20 - 30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5 - 3 см;

- сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

- фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2 - 3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

- макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

Для приготовления пищи на эндемичных территориях с дефицитом йода должна использоваться йодированная поваренная соль.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

8.17. В целях организации щадящего питания продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

8.18. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 10).

8.19. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках оздоровительных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 - +6 град. С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

8.20. Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка проводится в специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Требования к мытью столовой и кухонной посуды должны соответствовать санитарным правилам (приложение 17).

8.21. Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

8.22. В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

8.23. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Щетки, мочалки после окончания работы очищают, замачивают (стирают) в воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Замена ветоши на чистую производится после каждого мытья посуды.

Для мытья посуды не используют: стиральный порошок и губки, качественная обработка которых невозможна.

8.24. В оздоровительном учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

8.25. Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также анализ качества питания возлагается на врача и диетсестру учреждения.

## IX. Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия в загородных оздоровительных учреждениях

9.1. В режиме дня на физкультурные и оздоровительные мероприятия следует отводить не менее 3 часов.

9.2. План физкультурно-оздоровительной работы согласуется с врачом и включает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- закаливающие процедуры;

- подвижные игры и занятия различными видами физической подготовки;
- спорт, лечебная физкультура, обучение плаванию;
- прогулки, экскурсии и походы;
- спортивные соревнования и праздники.

9.3. Все мероприятия физкультурно-оздоровительного и спортивного характера проводят под контролем медицинских работников.

9.4. Физкультурно-оздоровительная работа проводится с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей.

9.5. Рекомендуются следующая группировка детей по возрастам при проведении физкультурно-оздоровительных мероприятий: 6 - 9 лет, 10 - 11 лет, 12 - 13 лет, 14 - 15 лет, 16 лет и старше.

9.6. Распределение детей для занятий физкультурой на основную, подготовительную и специальную группы проводит врач в соответствии с их здоровьем. Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом.

9.7. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

9.8. Утренняя гигиеническая гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, в дождливую погоду - в хорошо проветриваемых помещениях. Допускается проведение утренней гимнастики поотрядно.

Продолжительность утренней гимнастики - не менее 15 минут.

9.9. Проведение закаливающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

9.10. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводятся под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня, в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23 град. С и температуре воды не ниже 20 град. С для детей основной и подготовительной групп, для детей специальной группы - при разрешении врача. Температура воды и воздуха должна быть на 2 град. С выше. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до 18 град. С для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона - 2 - 5 минут, с постепенным увеличением до 10 - 15 минут.

Не разрешается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой; одновременно купаться может не более 10 детей как в открытом водоеме, так и в бассейне; наблюдение ведут 2 взрослых (вожатый, тренер), один находится в водоеме, второй наблюдает с берега.

Обучение плаванию проводится в часы, отведенные для оздоровительных мероприятий, а также во время купания. Для не умеющих плавать подготовительные упражнения проводят на суше, практическое обучение - в воде с применением специальных средств (тщательно обструганные доски или пенопласт длиной 90 - 100 см и шириной 25 - 40 см); в группе одновременно может заниматься не более 10 человек.

9.11. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже 18 град. С, для детей специальной группы - не ниже 22 град. С. Продолжительность первых процедур - 15 - 20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно полезным трудом.

9.12. Солнечные ванны назначают детям после окончания периода адаптации и приема воздушных ванн. Их проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час - полтора после еды, при температуре воздуха - 18 - 25 град. С. Во II и III климатических районах солнечные ванны проводят во второй половине дня. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2 - 3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30 - 50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха 19 - 25 град. С.

Детям специальной группы солнечные ванны разрешают только по назначению врача.

9.13. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40 - 60 минут - для младших (6 - 11 лет) и 1,5 часа - для старших (с 12 лет).

Детям специальной медицинской группы по разрешению и под контролем врача рекомендуется до 50 минут в день участвовать в играх малой и средней подвижности (кегельбан, крокет, игровые автоматы, третий лишний и др.).

9.14. В комплекс физкультурно-оздоровительных мероприятий следует включать тренажеры и тренажерные устройства.

9.15. В режим дня рекомендуется включать прогулки и пешеходные экскурсии протяженностью для детей 6 - 11 лет - до 5 км (специальная группа по разрешению врача - до 3 км); для детей старше 11 лет: основная группа - до 10 км, подготовительная - до 8 км, специальная - до 6 км. Темп движения 2 - 2,5 км/час, через каждые 35 - 40 мин. ходьбы необходимо устраивать на 10 мин. остановку для отдыха. Во время отдыха можно организовать спокойные игры, обучение туристским навыкам. Маршрут должен пролегать в основном по затененной местности (леса, рощи). Обязательно наличие головных уборов. Необходимо брать для детей кипяченую (бутилированную) питьевую воду.

9.16. Туристские походы проводят через 1 - 2 недели после заезда детей, не чаще 2-х раз в смену для каждого ребенка. Администрация оздоровительного учреждения должна быть ознакомлена с маршрутом похода; на проведение похода следует получить разрешение из местного центра госсанэпиднадзора (с учетом санитарно-эпидемиологического благополучия района в отношении инфекционных заболеваний, состояния источников водоснабжения, качества питьевой воды, мест для купания и др.). Врач за 1 - 2 дня до отправления в поход подписывает маршрутный лист.

9.16.1. Дети 7 - 9 лет допускаются к участию в однодневных походах, 10 - 13 лет - в одно-, двухдневных походах, с 14 лет - в двух-, трехдневных походах.

Все участники похода должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение врача.

9.16.2. Для участия в походе формируются группы численностью от 6 до 15 человек одного возраста (допустимая разница - 1,5 года) и два руководителя.

9.16.3. Протяженность похода для младших школьников (7 - 11 лет) - не более 5 км, для старших - от 8 до 10 км в день. Скорость передвижения не более 3 км/час. Через каждые 45 - 50 минут ходьбы следует делать остановки на 10 - 15 минут.

9.16.4. Вес рюкзака для младших школьников не должен превышать 2 кг, для старших школьников, совершающих 2 - 3-дневный поход - 8 - 9 кг (спальный мешок - 2 кг, рюкзак - 0,5 - 1 кг, коврик теплоизоляционный - 0,1 кг, личные вещи - 3 кг, продукты питания - до 1 кг в день, личная медицинская аптечка и ремнабор - 0,2 кг, групповое снаряжение - 1 кг).

9.16.5. Перед походом следует проверить набор и качество упаковки продуктов, наличие достаточного количества одноразовой посуды, а также снаряжение, состояние обуви и одежды участников.

Примерный набор продуктов в граммах на день на одного участника похода: хлеб черный и белый, сухари, печенье, хлебцы хрустящие - 500 г, крупы, макаронные изделия,

готовые концентраты каш - 100 - 200 г, концентраты супов в пакетах - 50 г, масло сливочное топленое - 50 - 60 г, мясо тушеное - 150 г, сахар, кондитерские изделия - 80 - 100 г, сосиски консервированные в банках - 50 г, рыбные консервы в натуральном соку, масле для приготовления первых блюд - 50 г, овощи свежие - 100 г, овощи сухие, сублимированные - 50 г, молоко сухое, сливки сухие - 25 - 30 г, молоко сгущенное - 50 г, сыр, сыр плавленый - 20 - 40 г, фрукты свежие - 100 г, сухофрукты разные - 30 г, кофе ненатуральный - 3 г, какао-порошок - 10 г, чай - 4 г, лавровый лист, лук, чеснок - 30 - 40 г, витамины, соль - 10 - 12 г.

Для питья в походе используют только кипяченую воду, приготовленную из воды источников питьевого водоснабжения (артезианские скважины, водопроводная сеть, колодцы), качество которой должно отвечать гигиеническим требованиям на питьевую воду.

9.17. Занятия детей в спортивных секциях и участие в соревнованиях согласуется с врачом.

9.18. Все кружковые, секционные, клубные, экскурсионные, игровые, коммуникативно-познавательные, физкультурно-оздоровительные и спортивные занятия следует проводить на воздухе, используя в ненастную погоду тенты, навесы, веранды.

9.19. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристический, юных натуралистов, краеведческий и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

9.20. Оптимальная наполняемость групп при организации кружковой, секционной, клубной и т.п. работы не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других).

9.21. После кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и т.п.) необходимо предусматривать активный отдых, физические упражнения, спортивные развлечения на воздухе.

9.22. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, освобождаются от занятий физической культурой и спортом: при ангине, ОРЗ, ОРВИ, бронхите - на 1 - 2 недели, при остром отите - на 2 - 4 недели.

9.23. Занятия с использованием компьютерной техники проводят в соответствии с гигиеническими требованиями к видеодисплейным терминалам и персональным электронно-вычислительным машинам.

9.24. Суммарная продолжительность просмотра телепередач в день рекомендуется не более 1,5 часов для детей до 10 лет и 2,5 часов - для детей старшего возраста.

#### Х. Гигиенические требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала

10.1. Все работники оздоровительных учреждений проходят предварительный, при поступлении на работу, и периодические профилактические медицинские осмотры в соответствии с порядком, определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению.

10.2. К работе с детьми в оздоровительных учреждениях допускаются только сотрудники, привитые против дифтерии.

10.3. Работники оздоровительных учреждений проходят гигиеническую подготовку в установленном порядке.

10.4. Персонал оздоровительного учреждения должен соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной (шкафах); после каждого посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков заболеваний сообщать

медицинскому персоналу оздоровительного учреждения и обратиться в лечебное учреждение.

Медицинский персонал и работники пищеблока перед началом работы должны надевать спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, покрывать ногти лаком, принимать пищу, курить на рабочем месте. Все работники пищеблоков ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

#### XI. Организация работы медицинского персонала в загородных оздоровительных учреждениях

11.1. В целях охраны и укрепления здоровья детей и подростков, проведения профилактической работы оздоровительное учреждение должно быть укомплектовано подготовленным медицинским персоналом.

11.2. Методическое руководство и контроль за работой медицинского персонала учреждений осуществляют территориальные органы управления здравоохранения.

11.3. Решение о возможности отдыха ребенка принимает участковый врач или педиатр образовательного учреждения. В летние оздоровительные учреждения не могут быть направлены дети с некоторыми отклонениями в состоянии здоровья и бактерионосители инфекционных заболеваний (приложение 18).

11.4. В должностных инструкциях медицинских работников необходимо предусмотреть обязанности, направленные на профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний.

11.4.1. Проведение организационно-подготовительной работы перед выездом детей в загородное оздоровительное учреждение:

- осмотр помещений, территории учреждения, мест занятий физкультурой и спортом, купания, окружающей местности;
- участие в приемке учреждения;
- контроль за полнотой оснащения медицинского кабинета и изолятора оборудованием, инструментарием, медикаментами, медицинской документацией (приложения 19, 20, 21);
- подготовка заявки и получение лекарственных средств и перевязочного материала;
- контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве;
- проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей (выписка из "Индивидуальной карты развития ребенка" с указанием диагноза, медицинской группы для занятий физкультурой, результатов исследования на дифтерию);

Примечание:

Приказом Минздравсоцразвития РФ от 22.11.2004 N 256 утверждены новые формы медицинской документации, применяемые при медицинском отборе и направлении больных на санаторно-курортное лечение.

- проведение медицинского осмотра детей перед заездом их в оздоровительное учреждение: проверка наличия и полноты заполнения медицинской документации (ф. 079/у или 076/у), осмотр кожных покровов, видимых слизистых, волосистой части головы. При выявлении признаков острого заболевания, чесотки, педикулеза ребенку не разрешается выезд в оздоровительное учреждение;

- сопровождение детей в пути следования, имея средства для оказания неотложной помощи.



#### 11.4.2. Лечебно-профилактическая работа:

- проведение медицинского осмотра детей в первый день работы оздоровительного учреждения (или накануне открытия) с целью выявления больных;
- распределение детей на медицинские физкультурные группы;
- информация сотрудников (начальника учреждения, воспитателей, инструкторов по физической культуре) о состоянии здоровья детей;
- коррекция режима и нагрузок для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- проведение взвешивания детей и измерение мышечной силы кистевым динамометром в начале и в конце смены;
- систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения; активное выявление заболевших;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом; сроками проведения банных дней;
- ежедневный амбулаторный прием детей и сотрудников;
- при возникновении инфекционных заболеваний информация о выявлении случаев (подозрении) немедленно сообщается после постановки диагноза в учреждения госсанэпиднадзора;
- своевременная изоляция больных, организация лечения и ухода за детьми, находящимися в изоляторе;
- госпитализация по медицинским показаниям детей в лечебно-профилактическое учреждение, закрепленное за лагерем, сопровождение ребенка;
- при несчастных случаях - оказание неотложной медицинской помощи, транспортировка в ближайший стационар;
- немедленное сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и центры госсанэпиднадзора о случаях инфекционных заболеваний, травматизма;
- контроль за организацией питания детей: качеством поступающей продукции, условиями ее хранения, соблюдением сроков реализации, технологией приготовления, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьем посуды; ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; отбор суточной пробы; контроль за выполнением суточных норм, режимом питания, организацией питьевого режима;
- контроль за выполнением режима дня;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- проведение работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация "дней здоровья", игр, викторин на медицинскую тему;
- медицинский контроль: за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур; присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях, во время купания детей в реке, бассейне; за состоянием мест занятий физической культурой;
- участие в подготовке и проведении туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе;
- участие в проведении банных дней, осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию;
- ведение медицинской документации (журнал "Здоровья", журнал "С" - витаминизации блюд; амбулаторный журнал приема детей, журнал бракеража готовых блюд и др.);
- участие в ежедневных административных совещаниях;
- подготовка отчета о работе и эффективности отдыха и оздоровление детей.

## ХII. Требования к соблюдению санитарных правил

12.1. Руководитель учреждения обеспечивает выполнение настоящих Санитарных правил.

12.2. Медицинский персонал учреждения осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил и норм.

12.3. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил и норм осуществляют учреждения госсанэпиднадзора.

12.4. За нарушение санитарного законодательства руководитель загородного стационарного учреждения отдыха и оздоровления детей несет ответственность в порядке, установленном Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" N 52-ФЗ от 30.03.99.

12.5. Руководитель загородного стационарного учреждения отдыха и оздоровления детей обязан организовывать производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

### О ПОРЯДКЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ ЛИЦ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА РАБОТУ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований
Работники детских и подростковых (сезонных) оздоровительных учреждений	Терапевт - 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография - 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.

ПРИМЕРНЫЙ СОСТАВ, КОЛИЧЕСТВО И ПЛОЩАДИ  
ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ СООРУЖЕНИЙ

	Количество и площадь физкультурно-оздоровительных сооружений (шт/м2) при вместимости лагеря и общей площади участка, под физкультурно-оздоровительные сооружения							
	120 <*> -----	160 -----	240 -----	360 -----	400 -----	480 -----	560 -----	800 -----
	2400	3200	4800	7200	8000	9600	11200	16000
1. Площадка для волейбола	1/360	1/360	1/360	2/720	2/720	2/720	3/1080	4/1440
2. Площадка для бадминтона	1/120	1/120	2/240	3/360	4/480	4/480	5/560	6/720
3. Площадка для настольного тенниса	1/72	1/72	2/144	3/216	4/288	4/288	5/360	6/432
4. Место для прыжков в высоту	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493	1/493
5. Место для прыжков в длину	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121	1/121
6. Прямая беговая дорожка	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650	1/650
7. Площадка для легкой атлетики	-	-	-	-	-	1/3000	1/3000	1/3000
8. Дорожка для зодовья	1/600	1/600	1/800	1/1000	1/1000	1/1000	2/1200	2/1200
9. Площадка для игровых видов спорта (комбинированная)	-	-	-	-	1/1032	1/1032	1/1032	-
10. Площадка для волейбола и баскетбола (комбинированная)	-	-	-	1/558	-	-	-	2/1116
11. Площадка для спор-	-	-	-	1/3225	1/3225	1/3225	1/3225	-

тивных игр и метаний								
12. Спортядро с лег-коатлетической площадкой и беговой дорожкой 333,3 м	-	-	-	-	-	-	-	1/8500
13. Футбольное поле	1/2400	1/2400	1/2400	-	-	-	-	-
14. Теннисный корт с учебной стенкой	-	-	-	-	-	-	1/840	1/840
15. Теннисный корт	-	-	-	1/648	1/648	1/648	-	1/648
16. Площадка для катания на роликовых коньках и досках	1/400	1/400	1/400	1/400	1/400	1/400	2/800	1/800

-----  
 <\*> В числителе - вместимость оздоровительного учреждения, в знаменателе - площадь общего участка оздоровительного учреждения.

Приложение 3  
 к СанПиН 2.4.4.1204-03

### ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМАТИВЫ КАЧЕСТВА ВОДЫ В ВОДЕ БАСЕЙНА

Показатели	Нормативы
Физико-химические показатели	
Мутность в мг/л, не более	2
Цветность в градусах, не более	20
Запах в баллах, не более	3
Хлориды (при обеззараживании воды гипохлоритом натрия, получаемым электролизом поваренной соли) в мг/л	не более 700
Остаточный свободный хлор (при хлорировании) в мг/л	не менее 0,3 - не более 0,5
Остаточный бром (при бромировании) в мг/л	0,8 - 1,5
Остаточный озон (при озонировании) в мг/л	не более 0,1 (перед поступлением в ванну бассейна)
Хлороформ (при хлорировании), мг/л	не более 0,1
Формальдегид (при озонировании)	не более 0,05

нии), мг/л	
Основные микробиологические показатели	
Общие колиформные бактерии в 100 мл	не более 1
Термотолерантные колиформные бактерии в 100 мл	отсутствие
Колифаги в 100 мл	отсутствие
Золотистый стафилококк в 100 мл	отсутствие
Дополнительные микробиологические и паразитологические показатели	
Возбудители кишечных инфекций	отсутствие
Синегнойные палочки в 100 мл	отсутствие
Цисты лямблий в 50 л	отсутствие
Яйца и личинки гельминтов в 50 мл	отсутствие

Примечания. 1. Допускается повышение свободного остаточного хлора в особых случаях по эпидпоказаниям до 0,7 мг/л.

2. В ванне бассейна для детей до 7 лет содержание свободного остаточного хлора допускается на уровне 0,1 - 0,3 мг/л, при условии соблюдения нормативов по основным микробиологическим и паразитологическим показателям.

3. При совместном применении УФ-излучения и хлорирования или озонирования и хлорирования содержание свободного остаточного хлора должно находиться в пределах 0,1 - 0,3 мг/л.

4. В бассейнах с морской водой хлориды не нормируются.

5. Методы определения показателей изложены в соответствующих государственных стандартах и документах Минздрава России. Для контроля физико-химических показателей допускается использование аналитических экспресс-методов с чувствительностью не ниже указанных нормативных величин.

6. При содержании в воде остаточного свободного хлора более 0,3 мг/л рекомендуется защита глаз посетителей бассейна очками для плавания.

Приложение 4  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЕЗЗАРАЖИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ ПРЕПАРАТЫ

### Для обеззараживания воды плавательных бассейнов:

- газообразный хлор;
- хлорная известь;
- двутреть основная соль гипохлорита кальция, ДТСГК;
- натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты, ДХЦК;
- гипохлорит кальция нейтральной марки А;
- гипохлорит натрия технической марки;
- гипохлорит лития;
- дихлорантин;
- дибромантин.

Для дезинфекции ванн бассейна после слива воды  
(водные растворы):

- хлорная известь (осветленная 1%);
- хлордезин (5,0%);
- ниртан (3,0%) и другие средства, разрешенные в установленном порядке.

Приложение 5  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СОСТАВ  
И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ЗАГОРОДНОГО  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

Наименование помещений	Площадь в м2
<b>ЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Спальные комнаты	Из расчета 4,5 м2 на одно место
Комнаты для дневного пребывания	Из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 2 м2 на одно место
Комнаты воспитателя	из расчета 12 м2 на отряд
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Умывальные с мойками для ног (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 умывальника и 2 мойки для ног на 12 детей
Туалеты (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд: в составе оборудования 2 унитаза на 12 девочек, 1 унитаз и 1 писсуар на 12 мальчиков
Кабина личной гигиены девочек	из расчета 4 м2 на отряд: в составе оборудования унитаза, гигиенический душ, умывальник
Душевые (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 1,5 м2 (одна душевая сетка) на 12 детей
Раздевательные при душевых (раздельно для мальчиков и девочек)	из расчета 2 помещения на отряд при норме площади 3 м2 на 12 детей
<b>БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Вестибюли-гардеробные с сушильными шкафами	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,8 м2 на одно место
Помещение для хранения вещей детей	из расчета 1 помещение на отряд при норме площади 0,2 м2 на одно место
Комната глажения и чистки одежды (для детей)	из расчета 1 помещение на жилую секцию при норме площади 0,2 м2

	на одно место
Кладовая чистого белья	из расчета 1 помещение на медицинское отделение при норме площади 0,6 м <sup>2</sup> на одно место
Постирочная с сушильным шкафом	из расчета 0,08 м <sup>2</sup> на одно место
Гладильная	не менее 2 м <sup>2</sup>
Общежитие для сотрудников (обслуживающего персонала)	из расчета 6 м <sup>2</sup> на человека. Количество проживающих - 3 - 4 человека
<b>ПОМЕЩЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЕТЕЙ</b>	
Обеденный зал	из расчета не менее 1,0 м <sup>2</sup> на одно место
Умывальные при обеденных залах	из расчета 1 умывальник на 25 мест (0,04 м <sup>2</sup> на одно место в учреждении)
Санитарные узлы раздельно для мальчиков и девочек (при столовой)	из расчета 1 унитаз на 50 девочек и 1 унитаз, 1 писсуар на 75 мальчиков (с умывальниками в шлюзах)
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	площадь - 4 м <sup>2</sup>
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Раздаточная:	
при обеденном зале	от 29 м <sup>2</sup> до 54 м <sup>2</sup> при количестве мест от 300 до 600 и выше
для обслуживания изолятора	не менее 8 м <sup>2</sup>
Горячий цех	от 60 м <sup>2</sup> до 80 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Холодный цех	не менее 12 м <sup>2</sup>
Мясо-рыбный цех	от 18 м <sup>2</sup> до 22 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Овощной цех и цех обработки зелени	от 10 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки овощей	от 12 м <sup>2</sup> до 15 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех первичной обработки яиц	не менее 6 м <sup>2</sup>
Буфетная-хлеборезка	не менее 12 м <sup>2</sup>
Моечная столовой посуды	от 28 м <sup>2</sup> до 40 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Моечная кухонной посуды	от 12 м <sup>2</sup> до 16 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
Цех мучных изделий	не менее 16 м <sup>2</sup>
Комната шеф-повара	не менее 6 м <sup>2</sup>
<b>ПОМЕЩЕНИЯ ПРИЕМА И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ</b>	
Охлаждаемые камеры:	
молочных продуктов, жиров и гастрономии	от 9 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости
фруктов, ягод, напитков	не менее 7 м <sup>2</sup>
мяса, рыбы	от 8 м <sup>2</sup> до 12 м <sup>2</sup> в зависимости от вместимости

солений, квашений	не менее 5 м2
отходов	не менее 5,5 м2
Кладовая сухих продуктов	не менее 12 м2
Кладовая овощей	не менее 12 м2
Кладовая суточного запаса продуктов	не менее 12 м2
Кладовая чистой тары	не менее 11 м2
Кладовая и моечная тары	не менее 6 м2
Кладовая инвентаря	не менее 10 м2
<b>СЛУЖЕБНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>	
Гардеробные персонала	от 18 м2 до 32 м2 в зависимости от вместимости
Комната персонала	не менее 12 м2
Душевые, уборные, помещения личной гигиены женщин	не менее 12 м2
Кладовая уборочного инвентаря	не менее 4 м2 (При поэтажном размещении кухни кладовую уборочного инвентаря проектировать на каждом этаже.)
Бельевая для чистого белья	не менее 6 м2
Бельевая для грязного белья	не менее 5 м2
Помещение для приготовления дезрастворов	не менее 3 м2
Помещение для санобработки уборочного инвентаря	не менее 3 м2
<b>ПОМЕЩЕНИЯ ЗРЕЛИЩНО-МАССОВОЙ ЧАСТИ</b>	
Зрительный зал	из расчета 0,65 м2 на одно место, на 60% вместимости лагеря
Помещения при эстраде (артистические)	не менее 10 м2
Санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м2
Кинопроекционная	не менее 27 м2
Фойе-игровой-выставочный зал	из расчета 0,6 м2 на одно место в зале
Танцевальный зал	из расчета 1,5 м2 на одного посетителя, на 20% вместимости лагеря
Камера уборочного инвентаря	не менее 4 м2
Санитарные узлы (раздельные для мальчиков и девочек)	от 12 м2 до 18 м2 в зависимости от вместимости
Помещения при крытой универсальной площадке с эстрадой	проектируются неотапливаемыми от 60 м2 до 80 м2 в зависимости от вместимости
помещения при эстраде (артистические)	не менее 20 м2
санитарный узел для участников эстрадных представлений	не менее 3 м2 (из расчета 1 унитаза и 1 умывальник в шлюзе)
кладовая мебели, бутафории, хранение костюмов	из расчета 0,05 м2 на одно зрительное место
кинопроекционная	не менее 27,0 м2



ПОМЕЩЕНИЯ КЛУБНОЙ ЧАСТИ	
Библиотека	от 30 м2 до 50 м2 в зависимости от вместимости
Игротека (хранение игр)	от 15 м2 до 25,0 м2 в зависимости от вместимости (размещать при фойе-игровом-выставочном зале)
Помещения творческих кружков с подсобными:	
технического творчества	не менее 72 м2
художественного творчества	не менее 72 м2
Студия для занятий музыкой, пением, танцем, драматического кружка	от 72 м2 до 108 м2 в зависимости от вместимости
Фотолаборатория с помещением для занятий фотокружка и подсобной	не менее 66 м2
Санитарные узлы (раздельно для мальчиков и девочек)	от 6 м2 до 18 м2 (из расчета по 1 унитазу и 1 умывальнику в шлюзе на лагерь вместимостью 300, 450 мест

Приложение 6  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА,  
РАЗРЕШЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

N	Наименование препарата	Область применения	Способ применения
1.	Пероксигидрат фторида калия ПФК	для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции	обеззараживание поверхностей помещений, мебели, белья, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т.д. проводят путем протирания, погружения и замачивания
2.	Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2		
	Лиолит	для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции	дезинфекция посуды, игрушек, белья проводится с использованием методов погружения и замачивания в

		ции	растворе
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
3.	Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ	обеззараживание объектов при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов: погружения (посуда, игрушки, изделия медицинского назначения, предметы ухода за больными), замачивания (белье, уборочный инвентарь) и протираания поверхностей помещений, мебели, санитарно-технического оборудования
4.	Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛ-ТОЛК-120-01		
	Лиолит	применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции	дезинфекцию проводят с использованием методов протираания, погружения, замачивания
	Католит	для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения	
5.	Электрохимически активированный р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01	для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции	дезинфекцию проводят с использованием методов протираания, погружения и замачивания
6.	Белор	для дезинфекции санитарно-технического оборудования и белья	обеззараживание санитарно-технического оборудования (ванна, раковина, унитаз) проводят путем проти-

			рания с помощью щетки или ветоши, смоченной раствором средства. Белье погружают в закрытую емкость с раствором средства
7.	Амфолан Д	для дезинфекции посуды, белья, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования	для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду и белье полностью погружают в раствор средства. Рабочим раствором средства моют ванну, раковину, унитаз, затем средство смывают водой
	и др. рекомендованные для использования в д/учреждениях и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение		

Приложение 7  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РАСПОРЯДОК ДНЯ

Элементы распорядка дня	Для детей 6 - 9 лет	Для детей 10 - 16 лет
Подъем и уборка постелей	8.00 - 8.10	8.00 - 8.10
Утренняя гимнастика	8.10 - 8.30	8.10 - 8.30
Водные процедуры	8.30 - 8.50	8.30 - 8.50
Утренняя линейка	8.50 - 9.00	8.50 - 9.00
Завтрак	9.00 - 9.30	9.00 - 9.30
Работа отрядов, звеньев, кружков, участие детей в общественно-полезном труде и др.	9.30 - 11.10	9.30 - 11.10
Оздоровительные гигиенические процедуры (воздушные и солнечные ванны, душ, купание), обучение плаванию	11.10 - 12.30	11.10 - 12.30
Свободное время	12.30 - 13.30	12.30 - 13.30
Обед	13.30 - 14.30	13.30 - 14.30
Послеобеденный дневной		

отдых	14.30 - 16.00	14.30 - 16.00
Полдник	16.00 - 16.30	16.00 - 16.30
Занятия в кружках, спортивных секциях, разновозрастных группах и объединениях, участие в общелагерьных мероприятиях	16.30 - 18.30	16.30 - 18.30
Свободное время, тихие игры, индивидуальное чтение	18.30 - 19.00	18.30 - 19.00
Ужин	19.00 - 20.00	19.00 - 20.00
Вечера, костры и другие отрядные мероприятия	20.00 - 20.30	20.00 - 21.30
Линейка		21.30 - 21.45
Вечерний туалет	20.30 - 21.00	21.45 - 22.00
Сон	21.00 - 8.00	22.00 (22.30) - 8.00

Приложение 8  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

## ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И РАЗДЕЛОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ ПИЩЕБЛОКОВ ЗАГОРОДНЫХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами).

2. Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3. Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

4. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

6. Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную. В походных условиях допускается использование одноразовой пластмассовой посуды, разрешенной к применению в установленном порядке.

7. Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную. Учреждение должно иметь запас в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

## ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4. Санитарная обработка транспорта для перевозки продуктов проводится ежедневно водителем машины, дезинфекция - 1 раз в 10 дней.

5. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

## ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, ПОСТУПАЮЩЕГО НА ПИЩЕБЛОК

Дата и время поступления продуктов	Наименование продукта	Номер документа, подтверждающего о безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

## Журнал бракеража готовой продукции

Дата изготовления продукта	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6

Приложение 11  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

### ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

1. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

3. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

6. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

7. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С.

9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

**СРОКИ ХРАНЕНИЯ  
И РЕАЛИЗАЦИИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ**

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 - +6 град. С, не более, час
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24
Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы вареные:	
высшего сорта	72
первого сорта	48
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 - +2 град. С
Сыры сливочные в коробочках:	
из полистирола и др. полимерных материалов - сладкий и фруктовый,	48
острый, советский	72
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0 - -2 град. С
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 - -2 град. С
Овощи отварные неочищенные	6

**НОРМЫ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЯХ  
(ГРАММОВ В ДЕНЬ)**

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	200

Мука пшеничная	35
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	400
Овощи, зелень	470
Фрукты свежие	250
Соки	200
Сухофрукты	15
Сахар	75
Кондитерские изделия	25
Кофе (кофейный напиток)	4
Чай	1
Мясо	105
Птица	70
Рыба (сельдь)	110
Колбасные изделия	25
Молоко, кисломолочные продукты	550
Творог	70
Сметана	10
Сыр	12
Масло сливочное	50
Масло растительное	18
Яйцо	1 шт.
Специи	1
Соль	8
Дрожжи	1

Приложение 14  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

### АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- свинина мясная (не чаще 1 - 2 раз в неделю),
- баранина нежирная (не чаще 1 - 2 раз в неделю),
- мясо птицы (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски и сардельки (говяжьи), использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников при отсутствии говяжьих (не чаще чем 1 - 2 раза в неделю);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1 - 2 раз в неделю;
- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю),
- ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1 - 2 раз в неделю);
- субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).



Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно для обжаривания в смеси с маргарином;
- маргарин - для выпечки; ограниченно для обжаривания (только высшие сорта);
- комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел ("Лапландия", бутербродное масло), - в порядке исключения в ограниченных количествах для пассеровки и заправки первых и вторых блюд.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограниченно для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);
- консервы обеденные (типа "Суп рассольник с говядиной", "Борщ с говядиной", "Каша гречневая с говядиной"; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);

- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

Приложение 15  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Коли- чество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки (г)	жиры (г)	углеводы (г)	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой формовой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорта	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель 1 сорта	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель 1 сорта	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой формовой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	

Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина 1 категории	15	2,8	2,1	-	
Говядина 2 категории	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина 1 категории	100	18,6	14,0	-	
Говядина 2 категории	90	18,0	7,5	-	масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9	1,4	масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 категории	85	15,8	11,9	-	масло -11 г
Говядина 2 категории	80	16,0	6,6	-	масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	масло -13 г
Замена творога (по белку)					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 категории	90	16,7	12,6	-	масло -3 г
Говядина 1 категории	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 категории	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 категории	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ  
(В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

	Масса порции	
	6 - 11 лет	12 - 16 лет
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша или овощное блюдо	300	300 - 400
Кофе (чай, какао)	200	200
<b>ОБЕД</b>		
Салат	60 - 80	100 - 150
Суп	300 - 400	400 - 450
Мясо, котлета	100 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Компот и др.	200	200
<b>ПОЛДНИК</b>		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
<b>УЖИН</b>		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
<b>ХЛЕБ НА ВЕСЬ ДЕНЬ:</b>		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

**ТРЕБОВАНИЯ  
К МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ В ЗАГОРОДНЫХ  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

- Порядок обработки столовой посуды ручным способом:
  - механическое удаление остатков пищи;
  - мытье в воде с добавлением моющих средств в 1-й секции ванны;
  - мытье во 2-й секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
  - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-й секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- Чашки, стаканы, бокалы промываются горячей водой с применением моющих средств в 1-й ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во 2-й ванне.
- Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Посуду для напитков (стаканы, бокалы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

4. Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, сушижаровых шкафах в течение 10 мин.

5. Чистые столовые приборы после прокаливания хранят в зале в специальных металлических кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке и прокаливают.

6. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

7. Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пищеварочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не ниже 40 град. С с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

8. Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро, либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, кассетах.

9. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

10. Мытье тары осуществляют только в специальном помещении.

Приложение 18  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### ОБЩИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К НАПРАВЛЕНИЮ ДЕТЕЙ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

1. Все заболевания в остром периоде.
2. Все хронические заболевания, требующие санаторного лечения.
3. Инфекционные заболевания до окончания срока изоляции.
4. Бациллоносительство (в отношении дифтерии и кишечных инфекций).
5. Все заразные болезни глаз и кожи, паразитарные заболевания.
6. Злокачественные новообразования.
7. Эпилепсия, психические заболевания, умственная отсталость (для учреждений общего типа), психопатия, патологическое развитие личности с выраженными расстройствами поведения и социальной адаптации.
8. Тяжелые физические дефекты, требующие индивидуального ухода за ребенком.
9. Кахексия, амилоидоз внутренних органов.
10. Туберкулез легких и других органов.

Приложение 19  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

#### ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОЦЕДУРНОГО КАБИНЕТА

Процедурный кабинет должен иметь:

- шкаф для инструментов и медикаментов;
- одноразовые шприцы, термометры, тонометр, электроотсос;
- холодильник для хранения бакпрепаратов с маркированными полками;
- шкаф с набором средств противошоковой терапии;

- медицинскую кушетку;
- биксы со стерильным материалом;
- стол или шкаф для хранения медицинской документации;
- емкости с дезинфицирующими растворами;
- бактерицидные лампы;
- средства противошоковой терапии.

Приложение 20  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

### ПРИМЕРНЫЙ НАБОР ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОКАЗАНИЯ НЕОТЛОЖНОЙ ПОМОЩИ

Адреналин гидрохлорид 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Димедрол 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Димедрол в таблетках 0,03 и 0,05  
 Дипразин 2,5%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Супрастин 2%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Кальция хлорид 10%-ный раствор в ампулах по 10 мл  
 Кордиамин в ампулах по 1 мл  
 Эуфиллин 2,4%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Натрия хлорид - изотонический раствор для инъекций  
 Анальгин 50%-ный раствор по 1 мл  
 Атропина сульфат 0,1%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Кофеин-бензонат натрия 10%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Глюкоза 40%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Мезатон 1%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Новокаиномид 10%-ный раствор в ампулах по 5 мл  
 Строфантин К 0,05%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Раствор аммиака 10%-ный  
 Настойка валерианы  
 Новокаин 2%-ный раствор в ампулах по 1 мл  
 Эфедрин гидрохлорид 5%-ный раствор по 1 мл  
 Теофедрин в таблетках  
 Изадрин 0,5%-ный раствор во флаконах по 25 мл  
 Дипразин в таблетках по 0,025  
 Преднизалон 3%-ный раствор в ампулах по 1 мл в таблетках по 00,5  
 Супрастин в таблетках по 0,025

Приложение 21  
к СанПиН 2.4.4.1204-03

### ПРИМЕРНЫЙ НАБОР МЕДИКАМЕНТОВ И ПЕРЕВЯЗОЧНОГО МАТЕРИАЛА ИЗ РАСЧЕТА НА 100 ДЕТЕЙ В ОДНУ СМЕНУ

Бинты стерильные и нестерильные	50 шт.
Пакеты индивидуальные	10 шт.
Салфетки стерильные 10 x 16	10 уп.
Марля	10 м
Вата белая бытовая	750 г

Бумага компрессная	10 листов
Лейкопластырь (2 см, 5 см)	4 катушки
Спиртовой раствор йода 5%-ный	10 мл
Раствор перекиси водорода 3%-ный	300 мл
Марганцовокислый калий (кристаллы)	10 г
Сода двууглекислая (столовая)	100 мл
Метиленовый синий 1%-ный раствор на спирту	100 мл
Валериановые капли	25 мл
Кордиамин капли	20 мл
Зубные капли "Дента"	20 мл
Спирт-ректификат	150 мл
Нашатырный спирт	100 мл
Борный спирт 3%-ный	50 мл
Кофеин 10%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Кордиамин 1,0 в ампулах	3 амп.
Адреналин гидрохлорид 0,1%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Строфантин 0,05%-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
Корглюкон 0,06%-ный - 1,0 в ампулах	2 амп.
Преднизалон 30 мг в ампулах	2 амп.
Кальций хлорид 10%-ный в ампулах	5 амп.
Пипольфен 2,5%-ный - 1,0 в ампулах	3 амп.
Димедрол 1%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Анальгин 50%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Эуфиллин 24%-ный - 1,0 в ампулах	5 амп.
Магnesia сернокислая 25%-ный - 5,0 в ампулах	10 амп.
Эфедрин 5%-ный - 1,0 в ампулах	3 амп.
Анальгин 0,5 в таблетках	50 таб.
Парацетамол 0,2 в таблетках	50 упак.
Димедрол 0,05 в таблетках	30 таб.
Таблетки от кашля	2 упак.
Валидол в таблетках	10 таб.
Мазь тетрациклиновая 10,0 глазная	2 упак.
Вазелин борный 25,0	2 упак.
Ингалипт	2 фл.
Сульфадиметоксин 0,5 в таблетках	30 таб.
Этазол 0,5 в таблетках	30 таб.
Левомецетин 0,25 в таблетках	20 таб.
Эритромицин 100 000 ЕД в таблетках	20 таб.
Пенициллин 300 000 ЕД для инъекций	10 фл.
Ампициллин 250 000 ЕД для инъекций	8 фл.
Новокаин 0,5 - 0,25%-ный - 5 мл в ампулах	20 амп.
Магния сульфат в порошке	100 г
Масло вазелиновое	100 мл
Мазь Вишневского	50 г
Раствор риваноля 1:1000	500 мл
Горчичники	50 шт.
Гексавит в таблетках	100 шт.
Аскорутин 0,05 в таблетках	100 шт.
Дистиллированная вода	5 амп.
Физиологический раствор	5 амп.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 21 ОТ 18.03.2011**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.2.2843 -11  
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ,  
СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ДЕТСКИХ САНАТОРИЕВ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы с 1 июня 2011 года.

Г.Г. Онищенко

**Приложение**

УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением Главного  
государственного санитарного врача  
Российской Федерации  
от «18» марта 2011 № 21



# **Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев**

## **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2843 -11**

---

### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность по оказанию санаторно-курортной помощи детям, одновременно с организацией образовательной деятельности или без нее (далее – детские санатории).

1.2. Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей при получении ими медицинских и образовательных услуг, оказываемых организациями, осуществляющими медицинскую и образовательную деятельность, в период пребывания детей в детском санатории.

1.3. Санитарные правила распространяются на все виды детских санаториев, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Дополнительные требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев туберкулезного профиля устанавливают другими нормативными документами.

1.4. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией зданий детских санаториев, лечением, воспитанием и обучением в них детей.

1.5. Осуществление юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями медицинской и образовательной деятельности в детском санатории допускается при наличии документов, подтверждающих соответствие данной деятельности требованиям санитарных правил и гигиеническим нормативам.

1.6. Надзор за выполнением настоящих санитарных правил проводится органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

### **II. Требования к участку при размещении детского санатория**

2.1. Земельный участок под строительство детского санатория должен соответствовать санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

2.2. Участок, отводимый для размещения детского санатория, должен находиться за пределами промышленных объектов и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, иных объектов, первого пояса зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

Вновь строящиеся здания детских санаториев размещают вблизи лесных, лесопарковых массивов на обособленных земельных участках, а также на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов.

Содержание вредных веществ в атмосферном воздухе, уровни электромагнитных излучений, шума, вибрации, инфразвука, ионизирующего излучения на участке строительства детского санатория не должны превышать гигиенические нормативы, установленные для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой

застройки; почва должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к содержанию потенциально опасных для человека веществ в почве.

2.3. Через участок детского санатория не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения (водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения).

На сложных рельефах местности следует предусмотреть отвод паводковых и ливневых вод от участка для предупреждения его затопления и загрязнения.

2.4. При отводе участка под строительство детского санатория на территории жилых микрорайонов для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и территории должны соблюдаться разрывы от жилых и общественных зданий в соответствии с гигиеническими требованиями к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий.

### **III. Требования к территории детского санатория**

3.1. Территория детского санатория должна быть благоустроена, озеленена и ограждена.

Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50% площади всего участка детского санатория, включая игровые площадки и полосу зеленых насаждений вдоль ограждения территории. Допускается сокращение площади озеленения деревьями и кустарниками в районах Крайнего Севера с учетом климатических условий.

При озеленении участка не используют колючие кустарники, а также растения с ядовитыми плодами.

Деревья высаживают на расстоянии не ближе 15 м, а кустарники не ближе 5 м от светонесущих проемов зданий детского санатория, в целях предупреждения снижения естественной освещенности и инсоляции в помещениях здания и на территории.

3.2. Территория детского санатория планируется с учетом принципа функционального зонирования, с выделением соответствующих обособленных зон, в зависимости от их функционального назначения. На территории детского санатория выделяют следующие зоны: зона приемного отделения, зона проживания, парковая зона, зона физкультурно-оздоровительных сооружений, зона изолятора и хозяйственная зона. Для зонирования территории могут использоваться зеленые насаждения.

3.3. Зона приема должна иметь отдельный въезд, располагаться у входа в приемное отделение.

3.4. В зоне проживания располагают здания, включающие спальные корпуса, помещения для обучения, питания, лечения, культурно-массового и административно-бытового назначения.

3.5. На территории парковой зоны размещают игровые площадки, число которых должно соответствовать количеству дошкольных и младших школьных групп в детском санатории.

Размер игровых площадок в существующих детских санаториях определяют из расчета не менее 5 м<sup>2</sup> на одного ребенка, во вновь строящихся и реконструируемых детских санаториях - из расчета не менее 9 м<sup>2</sup> на 1 ребенка. Игровые площадки организуют с соблюдением принципа групповой изоляции; площадки друг от друга рекомендуется отделять полосой зеленых насаждений.

Оборудование на игровых площадках должно соответствовать возрасту и росту детей. Игровые площадки для детей дошкольного возраста оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

3.6. Зона физкультурно-оздоровительных сооружений должна включать площадки для занятий лечебной физкультурой, оборудованные с учетом возраста детей и медицинского профиля детского санатория.

Зону физкультурно-оздоровительных сооружений размещают на расстоянии не менее 50 м от спальных и учебных помещений.

3.7. Покрытие игровых и физкультурных площадок может быть травяным, утрамбованным грунтом, в районах I строительного-климатической зоны (с вечномёрзлыми грунтами) – дощатым. Возможно выполнение покрытия площадок строительными материалами (синтетическими и полимерными покрытиями) безвредными для здоровья детей.

3.8. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны должны быть установлены отдельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками, на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон. Расстояние от контейнеров до зданий, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок должно быть не менее 25м. Площадку оборудуют с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров.

3.9. Зона изолятора должна иметь отдельную зону с оборудованными игровыми площадками для выздоравливающих детей и подъездные пути для эвакуации больных детей в медицинские организации инфекционного профиля.

3.10. Подходы и подъезды к зданиям детского санатория должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованные пандусами.

3.11. Размещение на территории детского санатория организаций, функционально с ним не связанных, не допускается.

3.12. Продолжительность инсоляции на игровых и физкультурных площадках, зонах отдыха независимо от географической широты должна составлять не менее 3 часов в день не менее, чем на 50% площади территории.

3.13. Территория детского санатория в темное время суток должна иметь искусственное освещение, обеспечивающее уровень искусственной освещенности не менее 10 лк на земле.

3.14. Уровни шума на территории детского санатория должны отвечать гигиеническим требованиям, установленных для территории жилых и общественных зданий.

#### **IV. Требования к зданию и оборудованию помещений**

4.1. Во вновь строящихся зданиях детских санаториев этажность спальных и учебных корпусов определяется профилем детского санатория, его вместимостью и возрастом оздоравливающихся детей.

4.2. Входы в здания детского санатория оборудуют тамбурами или воздушными и воздушно-тепловыми завесами, в зависимости от климатической зоны и расчетной температуры наружного воздуха в соответствии со строительными нормами и правилами.

Для детей с ограниченными возможностями в передвижении, должны быть предусмотрены специальные устройства, обеспечивающие их передвижение на входах и внутри здания (пандусы для колясок, разноуровневые перила, лифты или подъемники, специально оборудованные санитарно-бытовые помещения, достаточные по ширине входы и коридоры в помещениях и другие аналогичные архитектурно-конструктивные решения). Во вновь строящихся зданиях детских санаториев оборудование для детей, имеющих ограничение возможностей в передвижении, предусматривается независимо от профиля детского санатория.

В детских санаториях для лечения детей с заболеваниями и травмами опорно-двигательного аппарата и нервной системы следует предусматривать лифты для перемещения детей на кроватях-каталках и других средствах передвижения.

4.3. Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, помещения, предназначенные для

пребывания детей, палаты, физкультурные и обеденные залы, помещения культурно-массового назначения.

4.4. Высота спальных, игровых и учебных помещений во вновь строящихся зданиях должна быть не менее 3,6 м.

4.5. Архитектурно-планировочные и конструктивные решения зданий и помещений медицинского назначения, их отделка и оснащение должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к зданиям и помещениям организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.

4.6. Набор помещений приемного отделения и их площади определяются профилем, вместимостью детского санатория и организацией приема детей.

Приемное отделение должно быть расположено на первом этаже и включает: холлы с гардеробными, помещения для медицинского персонала, осуществляющего регистрацию и прием детей, кабинет первичного медицинского осмотра, туалеты отдельно для взрослых и детей.

4.7. Во вновь строящихся зданиях детских санаториев палатные секции, лечебно-диагностические, учебные помещения, столовую, помещения отдыха, досуга и физкультурного назначения следует размещать в одном корпусе или отдельных блоках, соединенных отопливаемыми переходами. Палатные секции для детей дошкольного возраста рекомендуется размещать не выше 2-го этажа.

4.8. В палатных секциях для детей предусматривают: спальни (палаты), игровые для детей дошкольного и младшего школьного возраста, помещения отдыха для детей школьного возраста, гардеробные с сушильными шкафами, помещения санитарно-бытового назначения, рекомендуемая площадь которых представлена в Приложении № 1 настоящих санитарных правил.

Помещения игровых одновременно могут использоваться для приема пищи (далее игровые - столовые).

Необходимо предусмотреть комнату для отдыха медицинского и педагогического персонала.

4.9. Вместимость спальных помещений для детей дошкольного возраста во вновь строящихся и реконструируемых зданиях не должна превышать 8 мест. Спальные помещения для мальчиков и девочек школьного возраста должны быть отдельными, их вместимость не должна превышать 4 мест.

Спальные помещения оборудуют стационарными или специализированными кроватями в зависимости от профиля детского санатория, шкафами для повседневной одежды и обуви и индивидуальными прикроватными тумбочками. Для детей школьного возраста прикроватных тумбочек должно быть две: для личных вещей и школьных принадлежностей. Количество отделений в шкафах должно соответствовать количеству спальных мест в комнате.

Покрывтия столов, тумбочек, спинки кроватей, полки и другой мебели должны быть гладкими, допускающими их уборку влажным способом, и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

4.10. Помещения санитарно-бытового назначения для детей дошкольного возраста оборудуют отдельно для каждой группы (наполняемость группы – не более 16 человек) в количестве не менее: ванной (детская) – 1 или душевой кабиной - 1; умывальниками - 2; мойками для ног - 2; унитазами - 2; мойкой для мытья горшков - 1; полками-стеллажами для хранения горшков, открытыми шкафчиками для хранения полотенец и умывальных принадлежностей. Для детей с 5 лет необходимо предусматривать отдельные туалеты для мальчиков и девочек.

4.11. Помещения санитарно-бытового назначения для детей школьного возраста должны быть отдельными для мальчиков и девочек и оборудованы: умывальниками, из расчета не менее -1 умывальник на 5 человек, не менее - 2 ногомойками на 15 человек, не менее - 2 унитазами на 15 девочек, не менее - 1 унитазом и 1 писсуаром на 15 мальчиков,

душевыми кабинами, из расчета не менее - 1 рожок на 15 человек; кабиной гигиены девочек, оборудованной поддоном с гибким шлангом и умывальником.

Во вновь строящихся зданиях детских санаториев туалеты и душевые кабины рекомендуется оборудовать при каждом спальном помещении.

4.12. Во всех палатных секциях в составе санитарно-бытовых помещений предусматривают комнату для глажения и чистки одежды и санитарную комнату, которую оборудуют сливом и умывальником, а в детских санаториях, где имеются лежащие дети - установкой для обработки суден.

Туалет для персонала, оборудованный умывальником в шлюзе, должен быть предусмотрен в отдельном помещении.

4.13. Унитазы в туалетах для детей оборудуют закрывающимися кабинами высотой 1,2 м на расстоянии 15 см от пола.

В туалетах и санитарных комнатах устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, мыло. Мыло, туалетная бумага должны быть в наличии постоянно.

4.14. На каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

4.15. Игровые -столовые для детей дошкольного возраста оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

Для детей школьного возраста предусматривают обеденные залы при пищеблоках, из расчета не менее 1,5 м<sup>2</sup> на одно посадочное место. Во вновь строящихся и реконструируемых зданиях должна быть обеспечена одномоментная посадка 100% детей в обеденных залах. Около обеденного зала необходимо предусмотреть установку раковин для мытья рук (в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой), из расчета не менее 1 умывальник на 10 посадочных мест.

Установку умывальников следует проводить с учетом роста-возрастных особенностей детей: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для детей в возрасте до 10-11 лет; на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для детей в возрасте от 11 лет и старше.

4.16. В палатных секциях для лежащих больных площади и оборудование помещений для раздачи пищи и мытья столовой посуды предусматривают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

4.17. В зависимости от профиля детского санатория, предусматривают набор помещений медицинского назначения, административно-хозяйственные и вспомогательные помещения, набор и оборудование которых должен соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

4.18. Изолятор проектируют из расчета не менее 5% коек от вместимости детского санатория. Помещения изолятора должны предусматривать возможность изоляции больных с инфекционными заболеваниями - не менее чем для двух инфекций (желудочно-кишечные, воздушно-капельные). Площадь и оборудование помещений изолятора должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

В изоляторе необходимо предусматривать кабинет врача и медсестры, помещение раздачи пищи и мытья посуды (площадью не менее 5 м<sup>2</sup>), туалет для детей, оборудованный унитазом и умывальником в шлюзе (площадью не менее 4 м<sup>2</sup>), ванную (душевую) комнату и помещение для хранения дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря (площадью не менее 3 м<sup>2</sup>). Туалет для персонала (с умывальником в шлюзе) должен быть в отдельном помещении.

Во вновь строящихся детских санаториях в состав помещений изолятора включают одноместные палаты типа "бокс" с туалетом и отдельным входом. Число мест в боксах должно составлять не менее 25% вместимости изолятора.

4.19. Для организации занятий лечебной физкультурой во вновь строящихся и реконструируемых зданиях детских санаториев предусматривают плавательный бассейн с ванной, площадью не менее  $18 \text{ м}^2$  и с переменной глубиной от 0,6 до 0,8 м – для детей дошкольного возраста; для детей школьного возраста – ванной площадью не менее  $36 \text{ м}^2$  и с переменной глубиной от 0,7 до 1,0 м.

По периметру ванны оборудуют обходные дорожки шириной не менее 0,75 м, со стороны выхода из душевых - 1,5 м. В местах выхода из душевой на обходную дорожку устанавливают ножные ванны длиной и шириной не менее 0,8 м и глубиной 0,1 м.

4.20. Для занятий лечебной физкультурой площадь зала определяют из расчета не менее  $5 \text{ м}^2$  на 1 ребенка, а общая площадь кабинета для индивидуальных занятий - не менее  $12 \text{ м}^2$ .

Для занятий физической культурой может быть предусмотрен спортивный зал, площадь и оборудование которого определяется профилем и вместимостью детского санатория. При спортивном зале оборудуют кладовые для хранения спортивного инвентаря.

4.21. При наличии бассейнов, их эксплуатация должна соответствовать гигиеническим требованиям к устройству, эксплуатации плавательных бассейнов и качеству воды.

4.22. Используемые в детском санатории медицинская техника, мебель, игрушки, игровое и спортивное оборудование, изделия медицинского назначения, технические средства обучения, строительные и отделочные материалы должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности для здоровья человека.

4.23. Для организации образовательного процесса по реализации программ начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования в соответствии с уровнями общеобразовательных программ трех ступеней общего образования должны быть предусмотрены учебные помещения, которые рекомендуется группировать в учебные секции: для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов.

4.24. Площади и оборудование учебных помещений и рекреаций, отделка помещений, подбор учебной мебели (парты, столы или конторки) и ее расстановка в учебных помещениях, использование учебных досок должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. В зависимости от профиля детского санатория может быть увеличено расстояние между рядами парт (столов, конторок) при использовании детьми средств, обеспечивающих их передвижение.

Для обучения лежачих больных детей необходимо предусмотреть специальное оборудование.

4.25. Площади и оборудование кабинетов информатики и других помещений, в которых используют персональные компьютеры, должны соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

4.26. Уровни шума в помещениях детского санатория должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным для помещений жилых и общественных зданий.

## **V. Требования к водоснабжению и канализации**

5.1. Все вновь строящиеся, реконструируемые и действующие здания детских санаториев должны быть оборудованы водопроводом, канализацией, централизованным

холодным и горячим водоснабжением в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

При наличии собственного источника водоснабжения он должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения.

5.2. Вода, используемая для хозяйственно-питьевого назначения, должна соответствовать гигиеническим требованиям безопасности к питьевой воде.

5.3. Очистка и обеззараживание сточных вод от детского санатория должна осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях, гарантирующих эффективную очистку и обеззараживание сточных вод.

Отвод сточных вод от помещений медицинского назначения должен осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

5.4. Подводку холодной и горячей воды необходимо предусмотреть в помещениях детского санатория: лечебно-диагностических, изолятора, столовой (пищеблока), туалетах, душевых, ванных и умывальных комнатах, учебных кабинетах, столовых-игровых, буфетных-раздаточных, умывальных перед обеденным залом, помещениях для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

Во вновь строящихся зданиях детских санаториев в спальнях (палатных) помещениях предусматривают умывальники с подводкой горячей и холодной воды со смесителем.

5.5. В помещениях медицинского назначения, туалетах, душевых, и комнатах гигиены девочек, буфетных, моечных помещениях пищеблоков, должна быть предусмотрена установка резервных электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам, душевым установкам и умывальникам на случай отключения централизованного горячего водоснабжения.

5.6. Моечные и производственные ванны на пищеблоке и в буфетных подключают к канализации с воздушным разрывом между сливом и приемной воронкой не менее 20 мм, расположенным выше сифонного устройства.

## **VI. Требования к воздушно-тепловому режиму**

6.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений.

Паровое отопление не используют.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности.

Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

6.2. Температура воздуха в учебных помещениях, актовом зале, столовой, рекреациях, вестибюле, гардеробе должна составлять -  $+18...+24^{\circ}\text{C}$ ; в залах для лечебной физкультуры, залах для проведения физкультурных занятий -  $+17...+20^{\circ}\text{C}$ ; спальнях и столовых-игровых помещениях -  $+20...+24^{\circ}\text{C}$ , в раздевалных физкультурного зала -  $+20...+22^{\circ}\text{C}$ , душевых -  $+25^{\circ}\text{C}$ .

В помещениях медицинского назначения параметры микроклимата принимают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

В помещениях плавательных бассейнов параметры микроклимата принимают в соответствии с гигиеническими требованиями к устройству и эксплуатации плавательных бассейнов.

В игровых помещениях для детей дошкольного возраста, размещенных на первом этаже, в холодный период года температура пола должна быть не менее  $+22^{\circ}\text{C}$ .

6.3. Для контроля температурного режима лечебно-диагностические и учебные помещения, спальни, игровые должны быть оснащены термометрами.

6.4. Относительная влажность воздуха помещений должна составлять 40-60% во все периоды года, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.

6.5. Все помещения должны ежедневно неоднократно проветриваться. Наиболее эффективно сквозное и угловое проветривание. Не допускается проветривание помещений через туалетные комнаты.

Проветривание проводят через фрамуги и форточки в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 1-2°.

Широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года допускается в присутствии детей.

6.6. При замене оконных блоков площадь остекления и площадь открывающихся элементов не должны уменьшаться по сравнению с проектом построенного здания. Плоскость открытия окон и размещение фрагуг (форточек) должны обеспечивать режим проветривания.

6.7. Концентрации вредных веществ в воздухе помещений детского санатория не должны превышать гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест (среднесуточные предельно допустимые концентрации).

## **VII. Требования к естественному и искусственному освещению**

7.1. Помещения детского санатория должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Без естественного освещения допускают к эксплуатации помещения вспомогательных служб, кабинеты и помещения восстановительного лечения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

7.2. Светопроемы спальных, учебных и игровых помещений в зависимости от климатической зоны оборудуют регулируемыи солнцезащитными устройствами (тканевыми шторами, подъемно-поворотными жалюзи); в помещениях медицинского назначения и пищеблока предусматривают подъемно-поворотные жалюзи, устойчивые к влажной обработке.

В учебных и игровых помещениях рекомендуется использование штор из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок), в том числе с ламбрекенами, из поливинилхлоридной пленки, толковых и других или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальных помещениях допускают лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещения.

В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

7.3. В спальных и учебных помещениях, игровых и рекреациях должна быть обеспечена непрерывная инсоляция продолжительностью:

- не менее 2 часов с 22 марта по 22 сентября для центральной зоны (58 с.ш. — 48° с.ш.);

- не менее 2,5 часа с 22 апреля по 22 августа в северной зоне (более 58° с.ш.);



– не менее 1,5 часов с 22 февраля по 22 октября в южной зоне (менее 48 с.ш.).

Допускается отсутствие инсоляции не более чем в 10% палат от общей их численности в здании детского санатория. В этих палатах размещение лежачих больных детей не допускается.

7.4. Уровни искусственной освещенности в помещениях детского санатория должны отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий. В качестве источников искусственного освещения в учебных помещениях применяют люминесцентные лампы или лампы с аналогичными светотехническими характеристиками. Не следует использовать в одном помещении в качестве общего освещения люминесцентные лампы и лампы накаливания одновременно.

В учебных помещениях система искусственного освещения и уровни искусственной освещенности должны соответствовать требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.

7.5. Для рационального использования искусственного света и равномерного освещения учебных помещений необходимо использовать отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность с коэффициентами отражения: для потолка - 0,8 - 0,9; для стен - 0,6 - 0,7; для пола - 0,4 - 0,5, для мебели и парт – 0,45; для классных досок – 0,1-0,2.

Рекомендуется использовать следующие цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) – цвет натурального дерева или светло-зеленый; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый.

### **VIII. Требования к режиму дня и образовательной деятельности**

8.1. Режим дня детей предусматривает лечебно-оздоровительные мероприятия, максимальное пребывание на свежем воздухе, образовательную деятельность, регулярное питание, достаточный по продолжительности дневной и ночной сон. Режим дня должен учитывать возраст детей, форму заболевания, сезон года.

Для детей 15-18 лет с учетом состояния их здоровья может быть предусмотрена замена дневного сна на тихий отдых (чтение книг, настольные игры).

8.2. Во время прогулки необходимо проводить подвижные игры и физические упражнения с учетом состояния здоровья детей. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещение детского санатория.

8.3. Учебные занятия для детей школьного возраста рекомендуется проводить в первую половину дня, начало занятий не ранее 9 часов. При организации обучения во второй половине дня занятия должны завершаться не позднее 18 часов.

8.4. Реализация образовательной деятельности для детей дошкольного возраста должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

8.5. Объем максимальной допустимой дневной нагрузки для обучающихся I ступени образования не должен превышать 4 уроков продолжительностью не более 35 мин. каждый, II-III ступени – не более 5 уроков продолжительностью не более 40 мин. каждый.

Учебные часы, предназначенные для уроков физкультуры, могут быть использованы для занятий лечебной физкультурой. Спортивные нагрузки на уроках физкультуры должны соответствовать возрасту, физической подготовленности и состоянию здоровья обучающихся (с учетом заключения врача).

8.6. Организация учебных занятий в детском санатории в части составления расписания уроков, проведения мероприятий для профилактики зрительного и общего утомления, контрольных работ должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим

требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Рекомендуемая наполняемость классов не более 16 человек.

Занятия для обучающихся 1-4 классов проводят только по 5-дневной учебной неделе.

Режим обучения и досуговых занятий с использованием компьютерной техники должен соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

8.7. Домашние задания обучающимся 1-4 классов не задают. Подготовка домашних заданий (по всем предметам) у обучающихся 5-11 классов не должна превышать 1 ч.

Длительность просмотра телепередач детьми дошкольного возраста должна составлять не более 30 мин. в день, школьного возраста – не более 1,5 часов.

## **IX. Требования к пищеблоку и организации питания**

9.1. Устройство, содержание и организация работы пищеблока детского санатория в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом пищеблока, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Не следует располагать окна производственных помещений пищеблока под окнами помещений спален (палат), игровых, учебных помещений, помещений медицинского назначения.

9.2. Питание детей в детском санатории должно отвечать физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии.

При составлении рациона питания для детей, находящихся на лечении в детском санатории, следует руководствоваться Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях<sup>1</sup>, в том числе среднесуточными наборами продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами по решению лечащего врача могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также instantные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, могут использоваться в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Для доставки готовой пищи из пищеблока в буфетные используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов. Перед раздачей готовую пищу из термоконтейнеров в кухонную посуду не перекладывают. После использования термоконтейнеры обрабатывают в моечном отделении пищеблока.

<sup>1</sup> Инструкция утверждена Приказом Минздравом России от 05.08.2003 № 330, зарегистрировано в Минюсте России 12.09.2003, регистрационный номер 5073.

9.5. Режим питания и кратность приема пищи должны соответствовать возрасту детей и в соответствии с назначением лечащего врача в зависимости от основного заболевания. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 4 часов. Распределение пищи по калорийности в течение дня должно быть равномерным, с небольшим преобладанием калорийности питания в обед:

1-й и 2-й завтраки (суммарно) - 20-35%

обед - 35-40%

полдник - 10-15%

1-й и 2-й ужины (суммарно) -20-30% от суточной потребности.

Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей представлен в Приложении 2 настоящих санитарных правил.

9.6. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд.

Пробу отбирают с линии раздачи (из емкости, в которой транспортировалась готовая пища) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

9.7. Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим в детском санатории может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости (негазированная); кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Вода, расфасованная в емкости (бутилированная вода), должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождают от остатков воды и тщательно ополаскивают.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

В летний период температура воды для питьевых целей должна быть не ниже 14°C.

9.8. При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.9. Мытье столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря, уборку обеденных столов, обработку мочалок, щеток для мытья посуды, обработку ветоши для мытья столов, их хранение осуществляют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

9.10. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия по обработке посуды в соответствии с предписанием, выданным органом, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Для обеззараживания посуды на пищеблоке и в буфетной следует иметь промаркированные емкости с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сушижарового шкафа.

9.11. Перечень продуктов, разрешенных к передаче родителями, утверждается руководителем детского санатория в зависимости от профиля детского санатория и наличия условий для их хранения. Содержание передач, условия хранения и сроки годности пищевых продуктов контролирует персонал.

## **Х. Требования к санитарному содержанию территории и помещений**

10.1. Во всех помещениях детского санатория 2 раза в сутки техническим персоналом проводится влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку в палатных секциях и учебных помещениях проводят перед началом заезда и ежемесячно, с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещениях медицинского назначения – в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

Имеющиеся в помещениях ковры очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3-х раз в месяц проводят их влажную чистку с использованием моющего пылесоса.

Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно, остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета.

Оконные стекла моют по мере их загрязнения.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранят в специально выделенном помещении и вывозят из здания детского санатория с соблюдением требований по обращению с ртутьсодержащими отходами. Вывоз и переработка люминесцентных ламп проводится специализированными организациями.

10.2. В умывальных, душевых, постирочных, комнатах гигиены девочек и туалетах ежедневно моют стены, дверные ручки, краны умывальников и писсуаров, спусковые ручки бачков унитазов горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекцию туалетов необходимо проводить по мере загрязнения, но не менее 2 раз в день. Унитазы моют при помощи квачей и щеток горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10.3. Уборочный инвентарь должен иметь четкую маркировку, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и храниться в помещении уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для туалета (ветошь, ведра, щетки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Уборочный инвентарь (щетки, ветошь, квачи и прочие) дезинфицируют способом замачивания. После экспозиции уборочный инвентарь прополаскивают и сушат.

10.4. Банные дни для детей проводят не реже 1 раза в 7 дней. Возможность помывки детей в душе должна быть предоставлена ежедневно. В душевых необходимо пользоваться индивидуальными обувью, полотенцем, мылом, мочалкой.

10.5. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла, спальные мешки) перед началом заезда следует выколачивать, проветривать и просушивать на воздухе. Один раз в год, а также по эпидемиологическим показаниям постельные принадлежности должны подвергаться камерной дезинфекции в специализированных организациях.

Смена нательного, постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Для своевременной замены необходимо иметь не менее 3 смен постельного белья и 2 смен полотенец.

10.6. Сбор, хранение и стирку нательного и постельного белья осуществляют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

10.7. Для раздельного хранения чистого белья и постельных принадлежностей должны быть предусмотрены помещения, оборудованные полками, шкафами.

10.8. Обработка изделий медицинского назначения и рук медицинского персонала производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации, осуществляющим медицинскую деятельность.

Медицинские отходы, относящиеся к классу Б (потенциально эпидемиологически опасные), обеззараживают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к сбору, хранению и удалению отходов лечебно-профилактических учреждений.

10.9. Игрушки моют ежедневно в конце дня, кукольную одежду стирают по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживают.

Приобретенные игрушки перед использованием в группах необходимо промыть в течение 15 мин проточной водой (температура 37°) с мылом и затем высушить на воздухе. После мытья резиновых, пенополиуретановых, пенолатексных, пластизольных игрушек необходимо их тщательно отжать.

Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки могут приобретаться только в качестве дидактических пособий. Не допускается использовать данные игрушки в изоляторах, а также передавать любые игрушки из одной палатной секции в другую.

Выносные игрушки, мелкий физкультурный инвентарь, используемые на игровых и физкультурных площадках, должны подвергаться обязательной механической чистке и мытью в конце дня и храниться отдельно от других игрушек.

Физкультурный инвентарь ежедневно протирают увлажненной ветошью, металлические части – сухой ветошью. Маты (кожаные или из кожзаменителя) ежедневно протирают мыльно-содовым раствором.

10.10. В помещениях детского санатория не должно быть насекомых и грызунов. При их появлении проводят истребительные дезинсекционные и дератизационные мероприятия специализированными организациями либо силами подготовленного персонала. В помещениях пищеблока проводятся плановые профилактические дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

10.11. В теплое время года, с целью предупреждения залета насекомых, следует засетчивать окна и двери металлической сеткой или синтетическими материалами с размером ячеек не более 2-2,2 мм. Для борьбы с мухами внутри помещений можно использовать только механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10.12. В случае расположения детского санатория на эндемичной по клещевому энцефалиту территории проводят мероприятия по уничтожению клещей до начала сезона их активности или до заезда детей в соответствии с действующими санитарными правилами по профилактике клещевого энцефалита.

10.13. Уборка территории детского санатория проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до выхода детей на участок и в течение дня по мере необходимости. В сухую, жаркую погоду поверхности площадок и травяной покров поливают за 20 минут до выхода детей на участок.

Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на  $\frac{2}{3}$  объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют разрешенными для этих целей средствами.

Сжигание мусора на территории детского санатория и в непосредственной близости от него не допускается.

10.14. Ежегодно весной, а также при обнаружении возбудителей паразитарных болезней, кишечных инфекций, примесей, опасных для здоровья детей (химических, механических, радиологических), в песочницах на игровых площадках для детей дошкольного возраста проводят полную смену песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы

в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками или полимерными пленками, тентами или другими защитными приспособлениями).

10.15. В детском санатории не допускается проводить в период оздоровления детей ремонтные и отделочные работы.

10.16. Для профилактики возникновения инфекционных заболеваний в детском санатории постоянно проводится комплекс дезинфекционных мероприятий (Приложение 3 настоящих санитарных правил).

## **XI. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом детского санатория**

11.1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в детском санатории медицинский персонал осуществляет:

- медицинские осмотры поступающих детей с целью определения состояния их здоровья, показаний для лечения в условиях детского санатория, выявления больных инфекционными заболеваниями в продромальном периоде, инфекционными и паразитарными болезнями кожи, глаз и волосистой части головы;

- ежедневные осмотры детей, выявление больных с педикулезом, чесоткой, микроспорией;

- меры профилактики заносов и распространения инфекционных заболеваний в детском санатории;

- своевременную изоляцию больных, лечение и уход за детьми, находящимися в изоляторе;

- информирование органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и территориальных учреждений здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди детей и персонала детского санатория в течение 1 часа после установления диагноза в установленном порядке;

- контроль за пищеблоком и организацией питания детей;

- контроль за выполнением режима дня, санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории детского санатория;

- контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом;

- контроль за проведением банных дней, сменой постельного белья;

- осмотр всех работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрос о наличии кишечных расстройств (с занесением результатов осмотра и опроса в специальный журнал). Сотрудники с подозрением на инфекционное заболевание, а также больные сотрудники, к работе не допускаются;

- контроль организации и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- ведение медицинской документации.

11.2. Плановый осмотр всех детей на педикулез медицинский персонал проводит при поступлении (заезде) детей в детский санаторий, а затем регулярно (1 раз в неделю), а также перед возвращением домой (за 1-3 дня). В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, проводятся противопедикулёзные мероприятия в соответствии с действующими документами по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом.

11.3. При обнаружении у детей чесотки проводится комплекс лечебно-профилактических мероприятий по предписанию органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Решение о профилактическом лечении лиц, бывших в контакте с больным чесоткой, должно приниматься с учётом эпидемиологической обстановки. К указанному лечению привлекаются группы детей, в которых зарегистрировано несколько случаев заболевания чесоткой или там, где в процессе наблюдения за очагом продолжают выявляться новые больные. В организованных коллективах, где профилактическое лечение контактных лиц не проводилось, осмотр детей осуществляется трижды с интервалом в 10 дней.

## **ХII. Требования к соблюдению санитарных правил**

12.1. В целях выполнения настоящих санитарных правил руководитель детского санатория обеспечивает:

- наличие в детском санатории санитарных правил и доведение их содержания до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

12.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит осмотр детей при приеме в детский санаторий, ведет учет заболеваемости.

12.3. Во всех случаях возникновения инфекционных заболеваний, а также при выявлении нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель детского санатория обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, для принятия мер, установленных законодательством Российской Федерации.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.2.2843 -11

### **Рекомендуемый набор и площадь основных помещений для детей в палатных секциях детского санатория**

<b>Помещение</b>	<b>Площадь на одного ребенка, не менее, (м<sup>2</sup>)</b>	<b>Общая площадь помещения, не менее, (м<sup>2</sup>)</b>
<b>Спальня* (палата) – в существующих зданиях</b>	<b>6,0</b>	<b>Рассчитывается в зависимости от профиля детского санатория и количества детей</b>
<b>Спальня* (палата) – во вновь строящихся и реконструируемых зданиях</b>	<b>7,0</b>	<b>То же</b>
<b>Игровые-столовые для детей дошкольного возраста</b>	<b>2,5</b>	<b>То же</b>
<b>Игровые для детей</b>	<b>2,0</b>	<b>То же</b>

младшего школьного возраста, помещения для отдыха и досуга детей школьного возраста		
Гардеробная с сушильными шкафами	0,6	То же
Комната для глажения и чистки одежды	0,1	То же
Помещение для хранения вещей	0,2	То же
Буфетная для детей дошкольного возраста	-	3,0
Санитарная комната	-	4, 0
Помещения туалетов, умывальных, душевых кабин, ванных комнат		Рассчитывается в зависимости от профиля детского санатория и количества детей
Комната гигиены девочки	-	4,0
Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов	-	4,0

\* При расчете площади необходимо учитывать расстановку кроватей с соблюдением минимальных разрывов: от наружных стен – не менее 0,6 м, от наружных стен с окнами – 0,9 м, между изголовьями двух кроватей – не менее 0,3 м. Ширину прохода между кроватями определяют заданием на проектирование, в зависимости от профиля детского санатория, но она должна быть не менее 1,1 м.

Приложение 2  
к СанПиН 2.4.2.2843 -11

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП (г, мл)

Наименование блюд	Возраст детей (годы)		
	4-6	7-10	11-17
Завтрак			
Каша, овощное блюдо	200	220	250
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	60	70	80
Сыр	15	15	20
Масло сливочное	5	10	10
Кофейный напиток, какао, чай, молоко	200	200	200
2 завтрак			
Молоко, кисломолочный напиток, сок	200	200	200
Фрукты свежие	150	200	200
Обед			
Салат	60	70	80



Первое блюдо (суп)	200	250	350
Блюдо из мяса	80	90	100
Блюдо из птицы	90	110	130
Блюдо из рыбы	90	110	130
Гарнир	130	150	200
Напиток	150	200	200
Полдник			
Кисломолочный напиток, молоко, чай	200	200	200
Булочные или мучные кулинарные изделия / мучные кондитерские изделия	50/15	90/30	90/30
Творог	50	100	100
Фрукты свежие	150	200	250
Ужин			
Овощное блюдо, каша	200	220	250
Блюдо из мяса	80	90	100
Блюдо из птицы	90	110	130
Блюдо из рыбы	90	110	130
Чай	200	200	200
Перед сном			
Кисломолочный напиток	200	200	200
Хлеб на весь день			
Пшеничный	80	180	230
Ржаной (ржано-пшеничный)	50	100	150

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.2.2843-11

### **Дезинфекционные мероприятия по профилактике возникновения инфекционных заболеваний в детском санатории**

1. Дезинфекционные мероприятия осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим дезинфекционную деятельность.

Дезинфекционные и стерилизационные мероприятия при осуществлении медицинской деятельности организуются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

2. Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал детского санатория. Заключительную дезинфекцию проводят специализированные организации или персонал детского санатория, получивший профессиональную подготовку.

3. Дезинфекционные мероприятия проводят в соответствии с действующими нормативно-методическими документами с использованием средств, допущенных для применения в детских учреждениях в установленном порядке, строго в соответствии с инструкцией или методическими указаниями по их применению (с учетом указанной области применения дезинфицирующего средства). В присутствии детей допускается использовать только дезинфицирующие средства IV класса опасности (малоопасные).

4. При выборе дезинфицирующего средства предпочтение следует отдавать средствам, обладающим вирулицидной активностью, на основе катионных поверхностно-активных веществ (четвертичные аммониевые соединения, третичные амины,

производные гуанидина). Применение фенольных и альдегидсодержащих средств запрещено.

5. Для плановой профилактической дезинфекции дезинфицирующие средства применяют по режиму, установленному для дезинфекции при инфекциях бактериальной этиологии; в душевых, ваннных комнатах, бассейнах, физкультурных залах и залах лечебной физкультуры – по режиму, установленному для дезинфекции при грибковых инфекциях. Профилактическая дезинфекция по эпидемиологическим показаниям проводится с учетом эпидемиологических особенностей конкретной инфекции и установленных для нее режимов применения дезинфицирующих средств.

6. Дезинфицирующие средства хранят в отдельных помещениях, оборудованные вентилицией, в оригинальной упаковке производителя, в местах, недоступных для детей, обеспечивая постоянный запас препаратов из расчета потребности в дезинфицирующих средствах не менее чем на один месяц.

Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2010, регистрационный номер 17378

## **МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

### **ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

#### **ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 25 ОТ 19.04.2010**

#### **ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.4.2599 -10**

#### **«ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ В ПЕРИОД КАНИКУЛ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

#### **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (приложение).

2. Ввести в действие указанные санитарные правила с момента официального опубликования.

Г.Г. Онищенко

**Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.4.2599 -10**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, организуемых на базе функционирующих общеобразовательных учреждений, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных сооружений, центров социальной реабилитации, и направлены на оздоровление детей и подростков в период каникул.

1.2. Санитарные правила распространяются на все виды оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей и подростков, независимо от их подчиненности и форм собственности и являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением отдыха детей в период каникул.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.3. Оздоровительные учреждения с дневным пребыванием детей (далее – оздоровительные учреждения) организуются для обучающихся образовательных учреждений на время летних, осенних, зимних и весенних каникул.

Оздоровительные учреждения комплектуются из числа обучающихся одной или нескольких общеобразовательных, спортивных, художественных школ и иных учреждений для детей и подростков, подразделяются на отряды не более 25 человек для обучающихся 1 - 4 классов и не более 30 человек для остальных школьников.

1.4. Учредителю оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей необходимо в срок не менее, чем за 2 месяца до начала оздоровительного сезона поставить в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, о планируемых сроках открытия оздоровительного учреждения, режиме работы, количестве оздоровительных смен и количестве оздоравливаемых детей и не позднее, чем за 30 дней до начала работы оздоровительного учреждения предоставить документы в соответствии с Приложением 1 настоящих санитарных правил.

1.5. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет в период летних каникул не менее 21 календарного дня; осенью, зимой и весной не менее 5 рабочих дней. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения

составляет не менее 2 дней.

1.6. Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам на весь период каникул (весенних, летних, осенних, зимних), выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.7. К работе в оздоровительные учреждения допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке (приложение 2). Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работники оздоровительных учреждений должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.8. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.9. Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия в установленном законодательством Российской Федерации мер.

## **II. Гигиенические требования к режиму дня**

2.1. Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей:

- с 8.30. до 14.30 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед);

- с 8.30. до 18.00 часов, с обязательной организацией дневного сна для детей в возрасте до 10 лет и 3-разового питания (завтрак, обед, полдник). Рекомендуется организация дневного сна и для других возрастных групп детей и подростков.

2.2. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 или 3-разовое питание и дневной сон для детей.

В оздоровительных учреждениях рекомендуется следующий режим дня:

<b>Элементы режима дня</b>	<b>Пребывание детей</b>	
	<b>с 8.30 до 14.30 часов</b>	<b>с 8.30 до 18 часов</b>
Сбор детей, зарядка	8.30 - 9.00	8.30 - 9.00
Утренняя линейка	9.00 - 9.15	9.00 - 9.15
Завтрак	9.15 - 10.00	9.15 - 10.00
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00 – 12.00	10.00 – 12.00
Оздоровительные процедуры	12.00 - 13.00	12.00 - 13.00
Обед	13.00 - 14.00	13.00 - 14.00

Свободное время	14.00-14.30	14.00-14.30
Уход домой	14.30	
Дневной сон		14.30-15.30
Полдник		16.00-16.30
Работа по плану отрядов, работа кружков и секций		16.30-18.00.
Уход домой		18.00

2.3. Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) должна чередоваться с активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

2.4. Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводится в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

2.5. Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Для отдельных видов кружков (туристического, юных натуралистов, краеведческого и т.п.) допускается продолжительность занятий до 1,5 часов.

2.6. Оптимальная наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах не более 15 человек, допустимая - 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий).

### **III. Гигиенические требования к организации физического воспитания детей и оздоровительных мероприятий**

3.1. Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

3.2. Физкультурно - оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию;
- прогулки, экскурсии и походы с играми на местности;
- спортивные соревнования и праздники;
- занятия на тренажерах.

3.3. Спортивно - оздоровительные мероприятия могут проводиться на базе стадиона и спортивного зала школы или школы - интерната, спортивных сооружений районного, местного или городского значения, спортивных школ и других объектов, выделенных для оздоровительного учреждения.

3.4. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях, проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой.

3.5. Проведение закаляющих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) должно контролироваться медицинским персоналом. Закаливание начинают после

адаптации детей в оздоровительном учреждении, проводят систематически, постепенно увеличивая силу закаливающего фактора.

3.6. Водные процедуры после утренней гимнастики (обтирание, обливание) проводят под контролем врача.

Купание проводится ежедневно в первую половину дня до 11 – 12 часов; в жаркие дни разрешается повторное купание во второй половине дня, после 16 часов. Начинать купания рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже  $23^{\circ}\text{C}$  и температуре воды не ниже  $20^{\circ}\text{C}$  для детей основной и подготовительной групп, для детей специальной группы - при разрешении врача, температура воды и воздуха должна быть на  $2^{\circ}$  выше. После недели регулярного купания допускается снижение температуры воды до  $18^{\circ}\text{C}$  для основной и подготовительной групп. Продолжительность купания в первые дни начала купального сезона - 2-5 минут, с постепенным увеличением до 10-15 минут.

Не допускается купание сразу после еды и физических упражнений с большой нагрузкой.

3.7. Использование открытого водного объекта для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

При использовании плавательных бассейнов для детей должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

3.8. Воздушные ванны начинают с первых дней пребывания в учреждении для детей основной группы при температуре воздуха не ниже  $18^{\circ}\text{C}$ , для детей специальной группы - не ниже  $22^{\circ}\text{C}$ . Продолжительность первых процедур - 15-20 минут.

Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями.

3.9. Солнечные ванны проводят в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды, при температуре воздуха -  $18-25^{\circ}\text{C}$ . Во II и III климатических районах солнечные ванны проводят во второй половине дня. Детям основной и подготовительной групп солнечные ванны следует начинать с 2-3 минут для младших и с 5 минут для старших, постепенно увеличивая процедуру до 30-50 минут. Солнечные ванны проводят при температуре воздуха  $19-25^{\circ}\text{C}$ .

Дети специальной группы принимают солнечные ванны по рекомендации врача.

3.10. Подвижные игры должны занимать в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут - для младших детей (6-11 лет) и 1,5 часа - для старших детей (с 12 лет).

3.11. Дети, перенесшие острые заболевания во время отдыха или незадолго до прибытия, могут освобождаться врачом от занятий физической культурой и спортом.

#### **IV. Требования к территории оздоровительного учреждения**

4.1. На территории оздоровительного учреждения выделяется не менее 3-х зон: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

4.2. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки должны иметь твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров. Синтетические и полимерные покрытия для открытых спортивных площадок должны быть безопасны,

водонепроницаемы, морозостойчивы и оборудованы водостоками. Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся.

4.3. При отсутствии на территории оздоровительного учреждения зоны отдыха и (или) физкультурно-спортивной зоны для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию рекомендуется использовать парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, в том числе плавательные бассейны, расположенных вблизи оздоровительного учреждения.

4.4. Хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд с улицы.

4.5. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, должна быть предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны. Площадка с трех сторон оборудуется ветронепроницаемым ограждением с высотой превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

#### **V. Требования к зданию, помещениям и оборудованию**

5.1. Оздоровительное учреждение рекомендуется размещать не выше третьего этажа здания.

Не допускается размещение помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания.

5.2. Набор помещений оздоровительного учреждения должен включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, помещение для сушки одежды и обуви, раздевалку для верхней одежды, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Для проведения водных закаливающих процедур, мытья ног перед сном, рекомендуется предусмотреть условия для их организации, в том числе с использованием имеющихся душевых или специально приспособленных помещений (площадок).

5.3. Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 3 кв. м на 1 человека, но не более 15 человек в 1 помещении.

Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются отдельными, независимо от возраста детей.

Спальни оборудуют стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2-х и 3-х ярусные кровати не используются.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотрасником, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплект постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца). Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней; допускается стирка постельного белья родителями индивидуально для каждого ребенка.

5.4. Помещения для кружковых занятий и их оборудование должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования. Гардеробные оборудуются вешалками или шкафами для верхней одежды детей.

5.5. Для просмотра телевизионных передач возможна установка в игровой комнате телевизора с рядами стульев. Расстояние от экрана телевизора до первых рядов стульев должно быть не менее 2 метров.

5.6. Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

5.7. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении должен быть предусмотрен медицинский пункт или медицинский кабинет, изолятор для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащается письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Изолятор оснащается кроватями (раскладушками) – не менее 2-х, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета.

Не допускается в качестве стульев и кушеток использовать мягкую мебель (диваны, кресла, стулья с мягкой обивкой).

При отсутствии медицинского кабинета допускается организация медицинского обслуживания в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах, обслуживающие детское население.

5.8. Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельными, и оборудованы кабинками с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.

Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).

5.9. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудуются умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.

5.10. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

5.11. В период работы оздоровительного учреждения не допускается проведение всех видов ремонтных работ в базовом учреждении.

5.12. Уровни эквивалентного шума в помещениях оздоровительного учреждения не должны превышать 40 дБА.

## **VI. Требования к воздушно - тепловому режиму**

6.1. Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18<sup>0</sup> С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 - 60%.

6.2. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги), с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

6.3. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года, окна, имеющие южную, юго -



западную и западную ориентации, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

Меры по ограничению избыточного теплового воздействия инсоляции не должны приводить к нарушению норм естественного освещения помещений.

6.4. Концентрации вредных веществ в воздухе всех помещений оздоровительных учреждений не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия (ПДК и ОБУВ) для атмосферного воздуха населенных мест.

## **VII. Требования к естественному и искусственному освещению**

7.1. Все основные помещения оздоровительного учреждения должны иметь естественное освещение.

7.2. Окна игровых и кружковых помещений должны быть ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта.

7.3. Во всех помещениях оздоровительного учреждения обеспечиваются нормируемые уровни освещенности в соответствии с санитарными правилами, предъявляющие требования к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

## **VIII. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима**

8.1. Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

8.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения оздоровительное учреждение следует обеспечить бесперебойной подачей воды в помещения пищеблока и санитарные узлы.

8.3. В неканализованных районах оздоровительные учреждения оборудуются внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений. Допускается оборудование учреждений люфтклозетами (с организацией вывоза стоков), надворными туалетами.

8.4. Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

8.5. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

8.6. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

8.7. При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.8. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

8.9. Бутилированная вода, поставляемая в оздоровительные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7 дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10 или 14 (18) -дневное меню для летних каникул).

9.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностях в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

9.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, в соответствии рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

9.6. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 5 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложения 3 и 6 настоящих санитарных правил).

9.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9.9. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

9.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

9.11. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник – 15%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

9.12. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

9.13. Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

9.14. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Рекомендуются включать овощи и фрукты.

9.15. Обед должен включать закуску, первое, второе и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи. Второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

9.16. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, йогурты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты.

9.17. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

9.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

9.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда указанные в приложении 8 настоящих санитарных правил.

9.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания обслуживающие оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться до окончания использования продукции.

9.21. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

9.22. Овощи урожая прошлого года (капуста, морковь) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

9.23. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке, санитарный паспорт.

9.24. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил.

При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов, предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований.

#### **Х. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд**

10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

10.2. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

10.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

10.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

10.6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню могут быть использованы специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами.

10.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей детей и подростков.

#### **ХI. Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды**

11.1. Территория оздоровительного учреждения должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Летом, в сухую погоду, поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала спортивных занятий. Зимой – площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенные в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках.

11.2. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной

уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

11.3. Уборку спальных помещений следует проводить после дневного сна, обеденного зала - после каждого приема пищи, физкультурного зала - после каждого занятия, остальных помещений - в конце дня.

11.4. В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

11.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей.

11.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждении проводят дополнительные противозидемические мероприятия по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

11.7. Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

11.8. Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте.

11.9. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом.

11.10. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

11.11. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45° С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

11.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

11.13. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

11.14. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

11.15. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

11.16. При образовании медицинских отходов, которые по степени их эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным (рискованным) отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с установленными санитарными правилами требованиями по сбору, хранению, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

11.17. При наличии бассейна, режим эксплуатации и качество воды бассейна, а также уборка и дезинфекция помещений и оборудования, проводится в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями для плавательных бассейнов.

11.18. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

11.19. Ковровые покрытия очищаются пылесосом ежедневно, а также после каждой смены подвергаются просушиванию и выколачиванию на улице.

11.20. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

11.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).

11.22. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

## **ХII. Требования к соблюдению правил личной гигиены**

12.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

а) в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;

б) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

в) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;

г) в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

12.2. Работники столовой обязаны:

а) приходить на работу в чистой одежде и обуви;

б) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

в) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- г) коротко стричь ногти;
- д) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- ж) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- з) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- и) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

12.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

12.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

12.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

### **ХIII. Требования к соблюдению санитарных правил**

13.1. Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивают:

- а) наличие в учреждении настоящих санитарных правил и санитарных правил, предъявляющие требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- б) выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;
- в) необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- г) прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- д) наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;
- е) организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- ж) наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

13.3. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 11 настоящих санитарных правил).

13.4. Медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица, в соответствии с должностными инструкциями (регламентами), несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

#### **Документы, необходимые для открытия детского оздоровительного учреждения на время каникул**

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение;
- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения);
- примерное меню;
- режим дня;
- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна, при наличии бассейна в образовательном учреждении;
- программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.



**О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения\***

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований.
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт - 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография - 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.

\* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Таблица 1

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, brutto		в г, мл, netto	
	7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. <i>инстантные</i>	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

**Примечание:**

\* Масса brutto приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса netto является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце netto.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ФОРМА  
СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ  
ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

N реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	День №1 – завтрак:					
	....					
	День №1 – обед:					
	...					
	День № 1 - полдник					
	....					
	ИТОГО:	-				
	День №2 – завтрак:					
	....					
	День №2 – обед:					
	...					
	День №2 –полдник					
	...					
	ИТОГО:	-				
	...					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)  
ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясное, рыбное блюдо	75 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

### РАСЧЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД

Возраст детей	Количество витамина С мг/ сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

### ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага	15	0,8	-	8,3	
Чернослив (без косточек)	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	

<b>Замена мяса (по белку)</b>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
<b>Замена творога (по белку)</b>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

Приложение 8  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
26. Газированные напитки.
27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
32. Окрошки и холодные супы.
33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
34. Яичница-глазунья.
35. Паштеты.
36. Блинчики с мясом и с творогом.
37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА  
ФОРМА 1. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7		8

\* *Примечание:* Указываются факты списания, возврата продуктов и др

Таблица 2

ФОРМА 2. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

\* *Примечание:* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

ФОРМА 3. "ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ"

N п/п	Наименование группы продуктов	Единица измерения	Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в день на одного ребенка, в зависимости от возраста	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), г на одного человека					В среднем за 18 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
				1	2	3	...	18		
1	Мясные продукты	грамм								
1.1.	в т.ч. колбасные изделия	грамм								
2	Рыба	грамм								
3	Яйцо	штук								
4	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	грамм								
5	Творог	грамм								
6	Сметана	грамм								
7	Сыр	грамм								
8	Масло сливочное	грамм								
9	Масло растительное	грамм								
10	Макаронные изделия, крупы, бобовые	грамм								
11	Сахар	грамм								
12	Кондитерские и выпечные изделия	грамм								
13	Картофель	грамм								
16	Овощи	грамм								
17	Сухофрукты	грамм								
18	Кофейный напиток, какао, чай	грамм								
20	Фрукты свежие	грамм								
21	Сок	грамм								
22	Хлеб	грамм								



Таблица 4

**ФОРМА 4. "ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ"**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель				
			1	2	3	...	18
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд. <*>	Отстра- нен	б/л	...	отп.
2.							
3.							

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

Таблица 5

**ФОРМА 5.. "ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД"**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминового препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Таблица 6

**ФОРМА 6. "ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ"**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С						
		месяц/дни: апрель						
		1	2	3	6	...	30	

**ФОРМА 7. "ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ"**

Наименование неисправного оборудование	Дата установления неисправности	Принятые меры, (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранени я неисправн ости	Подпись отв. лица
--	---------------------------------------	--	---	----------------------

Приложение 10  
к СанПиН 2.4.4.2599-10

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ**

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Приложение 11  
к СанПиН 2.4.4.2599 -10

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ  
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ  
В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 26 апреля 2010 N 29**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СанПиН 2.4.4.2605-10  
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ,  
СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДЕТСКИХ  
ТУРИСТИЧЕСКИХ ЛАГЕРЕЙ ПАЛАТОЧНОГО ТИПА  
В ПЕРИОД ЛЕТНИХ КАНИКУЛ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить СанПиН 2.4.4.2605-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул» (приложение).
2. Ввести в действие указанные санитарные правила с момента официального опубликования.

Г.Г. Онищенко

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением Главного  
государственного санитарного  
врача Российской Федерации  
от « 26 » апреля 2010 г. № 29

**Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.4.2605-10**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей в период летних каникул с использованием палаток (далее – туристические лагеря), независимо от их подчиненности и форм собственности.

1.2. Туристические лагеря организуются для обучающихся образовательных учреждений в возрасте от 12 лет и старше с целью их отдыха, практического приобретения навыков пребывания в природных условиях, занятий физической культурой, спортом, туризмом.

В исключительных случаях, в палаточные лагеря допускается прием детей с 10 лет, занимающихся в туристических объединениях и имеющих соответствующую физическую подготовку.

1.3. Настоящие санитарные правила распространяются и на другие типы детских лагерей с использованием палаток для формирования творческого потенциала и навыков здорового образа жизни у детей и подростков в период летних каникул (оборонно-спортивные, спортивно-оздоровительные, краеведческие и другие лагеря).

1.4. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и обеспечением отдыха детей и подростков в палаточных лагерях в период летних каникул.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. Туристические лагеря размещают в естественных природных условиях или на стационарной (основной) базе.

Туристические лагеря могут функционировать как передвижные (передвижение по маршрутам в группах по 10-15 детей с остановками на 1-2 дня) и неподвижные (стационарные, размещенные на основной базе - туристической, спортивной, оборонно-спортивной, отдыха и других), с возможностью организацией туристских походов группами по 10-15 учащихся и использованием палаток для размещения и обслуживания в них детей.

При организации туристического палаточного лагеря возможно использование свободной территории, функционирующих зданий и сооружений загородного стационарного учреждения для отдыха и оздоровления детей, к которым установлены требования санитарных правил СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»<sup>\*</sup>

1.6. Учредителю или собственнику туристического лагеря необходимо поставить в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и органы местного самоуправления по месту его размещения о сроках его открытия не менее чем за 1 месяц и перед заездом детей – не менее чем за 2 недели.

1.7. Открытие туристического лагеря передвижного и неподвижного (стационарного) осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным

<sup>\*</sup> Зарегистрированы в Минюсте России 21 марта 2003 года, регистрационный номер 4303.

осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор по месту размещения туристического лагеря.

1.8. К работе в туристический лагерь допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке (Приложение 1). Работники палаточного лагеря должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

1.9. Каждый работник туристического лагеря должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.10. Каждая смена туристического лагеря комплектуется одновременно с рекомендуемым количеством детей и подростков по 10-15 человек в каждом отряде. Зачисление детей проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). В туристический лагерь могут быть зачислены дети только 1 и 2 групп здоровья, при наличии сведений об отсутствии контактов с инфекционными больными.

1.11. Рекомендуемая продолжительность смены 5-21 день в неподвижном туристском лагере.

В передвижном туристическом лагере рекомендуемая продолжительность смены для неподготовленных детей, впервые участвующих не более 3-4 дней; для подготовленных детей, занимающихся в туристических объединениях не более 6-8 дней.

Продолжительность смены в туристическом лагере определяется наличием условий для проведения банных дней 1 раз в 7 дней и температурой наружного воздуха в ночное время, которая в течение 3 дней подряд не должна быть ниже 15<sup>0</sup>С.

При отсутствии условий для проведения банных дней и стирки постельного белья (при его наличии) продолжительность смены не может составлять более 7 дней.

Не рекомендуется организация походов при температуре наружного воздуха выше 30<sup>0</sup> С.

1.12. При перевозке детей и подростков железнодорожным транспортом к месту размещения палаточного лагеря и обратно должны соблюдаться санитарные правила по перевозке организованных групп детей и подростков железнодорожным транспортом.

Перевозку детей автомобильным транспортом к местам отдыха и обратно осуществлять при нахождении в пути не более 4-х часов в сопровождении медицинского работника.

1.13. В штат неподвижного туристского лагеря должны входить медицинские работники.

Во время передвижения групп передвижного туристического лагеря и походов неподвижного туристского лагеря медицинское обслуживание детей может обеспечивать ответственное лицо, прошедшее специальную подготовку по оказанию первой медицинской помощи.

1.14. Палаточный лагерь должен быть обеспечен устойчивой телефонной связью, аптечкой.

1.15. К неподвижному туристическому лагерю должен быть подъезд автотранспорта.

## **II. Требования к территории и размещению палаточного лагеря**

2.1. Размещение туристского лагеря не допускается на территории эндемичной по антропозоонозным инфекциям, рекультивированных полигонах токсичных промышленных

и твердых бытовых отходов, в санитарно-защитных зонах, на территориях радиоактивного загрязнения и мест захоронения радиоактивных отходов.

Предпочтительными являются территории для размещения с гамма-фоном не превышающим 0,3 мкГр/ч или плотности потока радона с поверхности грунта не более 80 мБк/(м<sup>2</sup>х с).

2.2. Туристические лагеря следует располагать на расстоянии не менее 500 м от населенных пунктов, не ближе 100 м от линий электропередач, автомагистралей, железнодорожных путей и не менее чем на 500 м выше по течению водоемов относительно источников загрязнения.

Через территорию туристических лагерей не должны проходить магистральные инженерные коммуникации (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение).

2.3. Для расположения туристического лагеря и мест стоянок по маршруту передвижения, должна быть выбрана сухая, незаболоченная, незатопляемая тальми, дождевыми и паводковыми водами территория. Для лучшего стока дождевых вод и быстрого просушивания территории лагеря целесообразно выбирать участок с ровным рельефом и одним склоном для стока ливневых вод.

Туристский лагерь должен быть расположен вблизи источника водообеспечения. При отсутствии источника питьевого водоснабжения во время похода может использоваться привозная питьевая вода или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.4. Территория туристического лагеря должна быть обозначена по периметру хорошо заметными знаками (флажки, ленты и прочее).

2.5. На территории туристского лагеря или его временной стоянки выделяются зоны: жилья; приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания; санитарно-бытовая; административно-хозяйственная; физкультурно-оздоровительная (для неподвижных туристских лагерей).

2.6. Перед открытием неподвижного туристического лагеря и в местах стоянок передвижных туристических лагерей проводится: генеральная уборка территории, скашивание травы, уборка сухостоя и валежника, очистка от колючих кустарников и зеленых насаждений с ядовитыми плодами, акарицидная обработка территории, мероприятия по борьбе с грызунами.

2.7. В неподвижном лагере предусматривают место для сбора и хранения мусора на расстоянии не ближе 25 м от жилой зоны и зоны пищеблока, оборудованное закрывающимися контейнерами.

### **III. Требования к водоснабжению**

3.1. Туристический лагерь должен быть обеспечен водой, отвечающий требованиям безопасности на питьевую воду.

В качестве источника могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения населенных мест, источники нецентрализованного водоснабжения (артскважины, каптажи, колодцы, родники и другие источники), а также питьевая вода, доставляемая специализированным транспортом, имеющего санитарный паспорт.

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

3.3. Во время передвижения детей по маршруту, походах, экскурсиях используют охлажденную кипяченую воду.

Для организации питьевого режима может быть использована питьевая вода, расфасованная в емкости (бутилированная негазированная вода), на которую должны быть документы, подтверждающие её качество и безопасность.

Количество питьевой воды рекомендуется принимать из расчета не менее 2 литров на 1 человека в сутки.

3.4. Для питья, мытья овощей и фруктов, которые в дальнейшем не будут подвергаться термической обработке, используют бутилированную или кипяченую воду (кипячение в течение 5-10 мин. от момента закипания). Кипяченую воду хранят на кухне и меняют не реже 1 раза в 12 часов.

3.5. В неподвижном туристическом лагере необходимо предусмотреть условия для подогрева воды с целью обеспечения горячей водой пищеблока и санитарно-бытовой зоны.

#### **IV. Требования к организации жилой зоны**

4.1. В жилой зоне размещаются: жилые палатки, место для складирования снаряжения коллективного пользования, место для сушки одежды и обуви, палатка для размещения медпункта (в неподвижном лагере).

4.2. Палатки размещают на сухом возвышенном месте на площадках с травяным покрытием или с утрамбованным грунтом. Вокруг палаток предусматривается устройство канавок с уклоном (от палатки) для стока дождевых вод.

4.3. Тип палаток (одно-, двух- и трехслойные) применяется в зависимости от природно-климатических особенностей местности.

Палатки должны быть прочными, непромокаемыми (наружная палатка-тент), ветроустойчивыми, обеспечивать теплоизоляционные свойства, иметь открывающиеся клапаны-окна для проветривания, защиту от проникновения кровососущих насекомых (защитная сетка на окнах и двери, застежка типа «молния»). Могут использоваться кемпинговые палатки.

Все палатки должны иметь плотно закрывающийся вход. В палатке должно предусматриваться место для хранения обуви.

Дно внутренней палатки должно быть из водонепроницаемой ткани, пол приподнят с помощью дощатого настила или выполнен тепло- и влагоизоляционными материалами.

4.4. Туристские палатки следует использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Количество спальных мест в палатке определяется её вместимостью, указанной в инструкции по применению. Каждый отдыхающий должен иметь индивидуальное спальное место.

Палатки для мальчиков и девочек должны быть отдельными.

4.5. В неподвижных туристских лагерях, кроме туристских палаток, могут быть оборудованы военные палатки (модули) с открывающимися засетчаными клапанами-окнами, площадью не менее 3м<sup>2</sup> на одного проживающего. Такие палатки оборудуются кроватыми или раскладушками. Смена постельного белья – не реже 1 раза в 7 дней. Запас постельного белья должен обеспечивать кратность смены постельного белья. Из постельных принадлежностей на 1 спальное место должны быть матрац, одеяло, подушка.

Грязное белье в палатках складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые), которые доставляют в прачечную. Мешки для грязного белья не должны находиться в жилых палатках.

4.6. Для организации сна используют спальные мешки с индивидуальными воротниками из хлопчатобумажной ткани и специальные туристские коврики.

Спальные мешки должны хорошо сохранять тепло и быстро сушиться. Спальные мешки комплектуются съёмными вкладышами.

4.7. При оборудовании палаток кроватыми или раскладушками, их устанавливают на деревянные настилы высотой не менее 0,2 м от поверхности земли.

4.8. Место для сушки обуви и одежды должно быть оборудовано навесом (тентом).

4.9. Медицинский пункт размещают в палатке площадью не менее 4 м<sup>2</sup>. Для изоляции заболевших детей устанавливается отдельная палатка на 2-3 места, использование которой для проживания детьми и персоналом не допускается.

4.10. В конце каждой смены все постельные принадлежности (матрац, одеяло, подушка) и спальные мешки с вкладышами подлежат камерной дезинфекции в целях профилактики педикулеза и инфекционных заболеваний. Палатки подлежат обработки с мощными и дезинфицирующими средствами.

## **V. Требования к организации физкультурно-спортивной зоны**

5.1. Физкультурно-спортивная зона в неподвижном туристическом лагере должна быть инсолируемой, с выделением площадок для проведения подвижных игр. Покрытие площадок может быть травяное, твердое грунтовое или иметь специальные покрытия, разрешенные для применения в установленном порядке. Футбольное поле должно иметь травяное покрытие.

5.2. Купание детей в открытых водоемах осуществляется в специально отведенных местах. На берегу оборудуются защитные устройства от солнца.

Использование открытых водных объектов для купания детей допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3. Граница поверхности воды, предназначенной для купания, обозначается яркими, хорошо видимыми плавучими сигналами.

5.4. Территория берега водоема, предназначенная для отдыха и купания, должна быть очищена от мусора и камней, удалена от мест сброса сточных вод, водопоя скота и других источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

## **VI. Требования к организации административно-хозяйственной зоны**

6.1. В административно-хозяйственной зоне предусматривают: палатки администрации лагеря; зона для приготовления и приема пищи, хранения продуктов питания.

6.2. Устройство зоны для приготовления и приема пищи (далее – пищеблок) определяется формой организации питания: привозное, на костре, с использованием полевой кухни.

6.3. На территории пищеблока размещают кухню для приготовления пищи, моечную для мытья столовой и кухонной посуды, столовую для приема пищи, кладовую (продовольственная палатка) для хранения запасов пищевых продуктов.

Кухня располагается в отдельной палатке, имеющей естественную вентиляцию. Окна и вход должны быть закрыты мелкой сеткой. Рядом с входом в кухню оборудуется умывальник для мытья рук персонала пищеблока.

Моечная должна располагаться рядом с кухней. Допускается устройство моечной на кухне с выделением отдельной рабочей зоны.

Кухня и столовая могут быть объединены, или расстояние между ними не должно превышать 20 метров.

В неподвижных туристских лагерях для приема пищи используются столы, скамейки (стулья), оборудованные навесом, или специально оборудованная палатка.



Кладовая (продовольственная палатка) должна располагаться рядом с кухней. Кладовая должна быть оборудована подтоварниками и стеллажами, приподнятыми над полом не менее чем на 0,15м и на расстоянии от стены не менее чем 0,2м. Обеспечивается хранение продуктов в емкостях с крышками, исключающих возможность проникновения влаги, грызунов, животных и насекомых.

6.4. Дизельные установки, при их наличии их в туристическом лагере, должны располагаться не ближе 25 м от жилой зоны.

## **VII. Требования к организации санитарно - бытовой зоны**

7.1. Санитарно-бытовая зона включает в себя умывальники, место для мытья ног, для стирки белья, для сушки одежды, туалеты, место сбора мусора. Рекомендуется оборудовать душевые.

7.2. Умывальники следует располагать вблизи жилой зоны под навесом на утробованной площадке из расчёта 1 умывальник на 6-7 человек.

Сточные воды отводятся по канаве в специальную яму, объем которой принимается из расчета 5 литров на 1 человека. Мыльные воды должны проходить через мылоуловитель (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

7.3. Для помывки детей должна использоваться баня ближайшего населенного пункта или заранее выбранная по маршруту передвижения. Помывка проводится 1 раз в 7 дней.

Дополнительно может быть оборудован душ с подогревом воды солнечными лучами.

7.4. Постирочная, для индивидуальной стирки белья и одежды детьми, устраивается с противоположной стороны умывальника с оборудованием скамейки для установки тазов. Сток осуществляется через канаву в ту же яму, что и от умывальников.

7.5. Туалеты в неподвижных туристских лагерях располагаются на расстоянии не менее 25 метров от жилой зоны и кухни и не менее 50 метров от места купания, из расчёта 1 очко (размером не более 0,2м х 0,3м) на 10 человек раздельно для мальчиков и для девочек. Не допускается устройство туалетов без крыши (навеса). Возле туалетов оборудуются рукомойники.

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

В туристских лагерях оптимальным является использование биотуалетов.

7.6. В передвижном туристском лагере (при длительности стоянки более 1 суток) для сбора и обезвреживания нечистот оборудуются туалеты кратковременного пользования (ровики из расчета 1 ровик шириной 0,3м, глубиной 0,5 - 0,8 м и длиной 1 м на 10 человек; допускается устраивать ровики параллельно на расстоянии 1-2м). После каждого пользования ровиком нечистоты подвергаются дезинфекции и сразу присыпаются землей. Туалеты кратковременного пользования не должны располагаться ниже водоемов и не ближе 200 м от них, на расстоянии не менее 30 м от жилой зоны, зоны приготовления и приема пищи и источников водообеспечения.

7.7. Дорожки к туалетам в неподвижном туристическом лагере должны быть хорошо утробованы, ровные, без впадин и ям, освещены.

Должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение туалетов.

7.8. В неподвижном туристическом лагере место для личной гигиены девушек оборудуется в женском туалете. Оборудуется подставками (полками) для предметов личной гигиены и емкости с теплой водой.

### **VIII. Режим дня и организация досуга детей**

8.1. Распорядок дня туристского лагеря должен предусматривать: продолжительность сна не менее 8,5-9,0 часов, 4-5-разовое питание, проведение утренней зарядки, спортивных и культурно-массовых мероприятий, гигиенических, оздоровительных и закалывающих (водные, воздушные) процедур, отдых и свободное время, работы по благоустройству лагеря.

8.2. В туристском лагере должны использоваться различные формы физкультурно-оздоровительной работы: утренняя зарядка, занятия физкультурой, обучение плаванию, туристские походы, прогулки, экскурсии, спортивные соревнования и праздники.

При проведении спортивно-оздоровительных мероприятий возможно использование имеющихся вблизи места дислокации лагеря спортивные сооружения.

8.3. Физкультурно-оздоровительная работа организуется с учетом возраста, физической подготовленности и здоровья детей.

Медицинским работником (или ответственным лицом) на основании справок о состоянии здоровья проводится распределение детей на медицинские группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях. Детям основной медицинской группы разрешается участвовать во всех спортивных мероприятиях без ограничения.

Для детей, отнесенных по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, физическая нагрузка нормируется с учетом состояния здоровья, врачебных рекомендаций и уровня физической подготовленности.

8.4. Утренняя гимнастика проводится ежедневно на открытом воздухе, за исключением дождливой погоды.

8.5. Купание проводится в первую половину дня, в жаркие дни допускается повторное купание во второй половине дня. Начинать купание рекомендуется в солнечные и безветренные дни при температуре воздуха не ниже 23<sup>0</sup>С и температуре воды не ниже 20<sup>0</sup>С. Продолжительность купания в первые дни 2 - 5 минут, с постепенным увеличением до 10 - 15 минут. Не разрешается купание сразу после еды. Одновременно купаться может не более 10 детей под наблюдением 2 взрослых (один находится в водоеме, второй наблюдает с берега).

Воздушные ванны начинают при температуре воздуха не ниже 18<sup>0</sup>С. Продолжительность первых процедур 15 - 20 минут. Прием воздушных ванн рекомендуется сочетать с ходьбой, подвижными играми, физическими упражнениями, общественно полезным трудом.

Солнечные ванны назначают детям после приема воздушных ванн. Их проводят в первой половине дня до 11 часов или после 16 часов на пляже, площадках, защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды при температуре воздуха 25<sup>0</sup>С. Солнечные ванны следует начинать с 5 мин, постепенно увеличивая процедуру до 30-50 мин. Не допускается прием солнечных ванн без головных уборов.

8.6. В режим дня неподвижного палаточного лагеря рекомендуется включать однодневные прогулки и пешеходные экскурсии протяженностью 5-10 км в зависимости от возраста. Через каждые 35-40 мин. ходьбы необходимо устраивать на 10 мин. остановку для отдыха. Маршрут должен пролегать в основном по затененной местности.

8.7. Передвижение детей при пешеходном походе по маршруту должно быть равномерным со скоростью не более 5 км/ч. В зависимости от рельефа местности и погодных условий скорость передвижения может быть уменьшена.

Для подготовленных детей, занимающихся в туристических объединениях, длительность передвижения по маршруту должна быть не более 15 км в день для детей 12-15 лет и 20 км – для детей 16-17 лет.

Для неподготовленных детей, впервые участвующие в походах, рекомендуется длительность пешеходных переходов организовывать не более чем на 3-4 дня и

протяженностью не более 25-30 км за весь переход. В первый день рекомендуется ограничить до 3-5 км для детей 12-15 лет, и до 5-7 км для детей 16-17 лет.

Первый привал может быть организован через 10-15 минут после начала передвижения (для подгонки ремней рюкзаков и др.), затем через каждые 40 мин длительностью не менее 15 мин. Во время малых привалов проводится самоконтроль частоты сердечных сокращений по окончании движения и затем через 3-4 мин. Большой привал, длительностью 2-3 часа организуется на обед и отдых. Прием пищи заканчивается не позднее, чем за 30 мин до начала передвижения.

8.8. Перед началом передвижения все участники должны пройти медицинский осмотр и получить разрешение медицинского работника (или ответственного лица).

Медицинский работник за 1-2 дня до отправки в поход подписывает маршрутный лист.

8.9. Масса личного снаряжения для неподготовленных детей не должна превышать: для учащихся 12 лет – 2,5кг, 13-14 лет – 3,0-3,5кг, 15-17 лет – 4,0-4,5 кг. Масса рюкзака без снаряжения не должна превышать 1 кг.

Рекомендуемая масса рюкзака со снаряжением для подготовленных детей, в зависимости от пола и возраста не должна превышать: для учащихся 12 лет – 4 кг; мальчиков 13-14 лет – 5 кг, девочек 13-14 лет - 4 кг; мальчиков 15 лет – 6 кг; девочек 15 лет – 5 кг; мальчиков 16 лет – 8 кг; девочек 16 лет – 5 кг; мальчиков 17 лет – 9 кг; девочек 17 лет – 5 кг.

Личное (индивидуальное) снаряжение детей и снаряжение коллективного пользования формируется в соответствии с рекомендуемым перечнем Приложения 2 и Приложения 3.

## **IX. Требования при организации питания**

9.1. Для организации питания детей и подростков туристического лагеря могут быть использованы следующие формы питания:

а) питание туристического лагеря в близлежащей (или по маршруту передвижения) организации общественного питания;

б) привозное горячее питание;

в) приготовление пищи на костре;

г) использование полевой кухни.

9.2. При организации питания детей туристического лагеря в организации общественного питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящим санитарным правилам.

9.3. Доставка пищевых продуктов в туристический лагерь осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

При доставке готовой пищи используются термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов.

9.4. Полевые кухни оборудуются под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли. Оборудуются разделочными столами, разделочными досками и поварскими ножами с соответствующей маркировкой.

9.5. Во время стоянок лагеря возможно приготовление пищи на костре.

9.6. В передвижных туристических лагерях кухню оборудуют разделочными столами, не менее 2-х для раздельной обработки сырых и готовых продуктов. Столы должны быть с гигиеническим покрытием и маркировкой для обработки сырой и готовой продукции. Допускается покрытие столов клеенкой (она должна заменяться при нарушении ее целостности и по мере износа).

В оборудование кухни также входят:

а) разделочные доски и ножи с соответствующей маркировкой: «СМ»-сырое мясо, «СР»-сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Гастрономия», «КС» - куры сырые, «Зелень», «Сельдь». Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева, использование досок из пластмассы и прессованной фанеры не допускается.

б) баки, бачки, ведра, (котлы) кастрюли, столовые приборы и другие предметы кухонного оборудования;

в) фартуки, халаты, косынки не менее чем в двух комплектах для всего поварского состава и дежурных по кухне;

г) баки и ведра с крышками для сбора пищевых отходов.

Для хранения скоропортящихся продуктов должны быть предусмотрены условия для их хранения при температуре не выше 6<sup>0</sup> С.

Сточные воды отводятся от кухни и моечных в специальную яму. Сточные воды должны проходить через фильтр (ящик с решетчатым дном, наполненный соломой, стружками).

9.7. В качестве столовой посуды и столовых приборов (металлической, эмалированной, фаянсовой и другой) возможно использование одноразовой посуды, разрешенной к применению для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается повторное использование одноразовой посуды.

9.8. В передвижных туристических лагерях количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно полностью обеспечивать одномоментную посадку отдыхающих детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое легко моется, устойчиво к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств.

Уборку столовой проводят после каждого приема пищи. Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

9.10. В передвижном туристском лагере при приготовлении пищи обязательно наличие квалифицированных поваров или должностных лиц, ответственных за питание.

9.11. В передвижном туристическом лагере должны быть обеспечены условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды: выделяют место для мытья кухонной посуды (котлов, кастрюль, инвентаря) и место для мытья столовой посуды; столы для сбора грязной и чистой посуды; стеллажи для сушки и хранения посуды.

Для мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов используются промаркированные ёмкости в количестве не менее 3-х; для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря выделяют отдельную промаркированную емкость.

Для мытья посуды применяют разрешенные моющие средства в соответствии с инструкциями по их применению.

Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (45<sup>0</sup>С) с применением моющих средств в 1-й ёмкости, ополаскиваются горячей водой (65<sup>0</sup>С) во 2-й ёмкости. Столовые приборы после мытья ошпариваются.

Столовая посуда обрабатывается в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищи;
- б) мытье в 1-й ёмкости в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией;
- в) мытье во 2-й ёмкости в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й ёмкости;
- г) ополаскивание посуды в 3-й ёмкости горячей водой с температурой не ниже 65°C.

Рекомендуется смену воды в каждой ёмкости проводить после мытья и ополаскивания 20 единиц посуды.

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются.

Разделочные доски и ножи после их мытья необходимо ошпарить кипятком, просушить и хранить на стеллажах.

Чистая посуда и столовые приборы хранятся на полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Столовые приборы хранятся ручками вверх, хранение их рассыпью не допускается.

Ветошь, щётки для мытья посуды после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением моющих средств или замачивают в дезинфицирующем растворе, разрешенном к применению, затем прополаскивают, сушат и хранят в специально промаркированной емкости.

В передвижном туристическом лагере при отсутствии горячей воды используют разрешенные моющие средства, предназначенные для мытья столовой посуды в холодной воде, в соответствии с инструкцией изготовителя.

9.12. В туристическом лагере организуется 4-5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4-4,5 часов. Не менее 3-х приемов пищи должны быть с горячими блюдами (завтрак, обед, ужин); два приема пищи (полдник, второй ужин или второй завтрак) могут включать соки, чай, фрукты и кондитерские изделия.

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 Приложения 4) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2 Приложения 4) настоящих санитарных правил.

9.13. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное 10-ти дневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 5 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При организации питания детей в туристических лагерях (передвижных и неподвижных) с преобладанием консервированных пищевых продуктов продолжительность смены не должна превышать 7 дней.

9.14. Примерное меню для туристического лагеря разрабатывается организацией, организующей питание и утверждается начальником туристического лагеря либо учредителем туристического лагеря.

9.15. В примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (таблица 1 Приложения 6), их пищевой и энергетической ценности (Приложение 4).

9.16. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9.17. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд

и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (таблица 2 Приложение 6 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

9.18. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

9.19. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона должно составлять: завтрак - 20- 25%, второй завтрак – 10%; обед – 30-35%, полдник – 10%, ужин – 25-30%.

Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

9.20. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

9.21. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу – белкам, жирам, углеводам (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами.

9.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда указанные в Приложении 8 настоящих санитарных правил.

9.23. При организации питания в передвижных туристических лагерях необходимо руководствоваться перечнем продуктов Приложения 9 настоящих санитарных правил.

Мясные и рыбные консервы можно использовать только для приготовления горячей пищи.

9.24. Пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые в питании, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Качество пищевых продуктов и продовольственного сырья проверяется медицинским работником или ответственным за питание с занесением информации в журнал бракеража сырой продукции (таблица 1 Приложения 10).

Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшими сроками реализации, с признаками порчи.

9.25. Продукты следует хранить в таре производителя. При хранении продуктов должны строго соблюдаться сроки годности, условия хранения, правила товарного соседства. Хранение сырых продуктов следует хранить отдельно от готовых блюд.

9.26. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, морковь, свекла) допускается использовать только после термической обработки.

9.27. Консервированные продукты (мясные и рыбные консервы, концентрированное и сгущенное молоко и др.), должны использоваться для приготовления горячих блюд непосредственно после вскрытия банки.

9.28. В неподвижном туристическом лагере от каждой партии приготовленных блюд оставляются суточные пробы, которые хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильном оборудовании месте при температуре 2-6 °С. Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или повар) в

специально выделенные, прокипяченные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками.

9.29. Дети могут быть допущены к мытью своей посуды.

9.30. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы медицинским работником (ответственным лицом). Оценку качества блюд проводят по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственного из емкостей, в которых готовится пища). Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции установленной формы (таблица 2 Приложения 10).

9.31. Пищу готовят на каждый прием и реализуют не позднее 1-го часа с момента её приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

9.32. При приготовлении блюд необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, предъявляемыми санитарными правилами к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

9.33. Контроль выполнения норм питания осуществляется медицинским работником или ответственным работником ежедневно.

## **X. Требования к санитарному содержанию территории туристического лагеря**

10.1. Территория туристского лагеря должна содержаться в чистоте. Перед началом смены туристского лагеря и после окончания должна быть проведена генеральная уборка с вывозом мусора на полигоны для сбора твердых бытовых отходов.

Текущая уборка территории должна проводиться ежедневно: утром и по мере загрязнения. Твёрдые бытовые отходы собирают в полиэтиленовые мешки, мусоросборники или специальные емкости. При заполнении их на 2/3 объёма и по окончании смены они должны быть вывезены в узаконенные места сбора твёрдых бытовых отходов. Повторное использование полиэтиленовых мешков не допускается.

Вывоз мусора осуществляют на специальном автотранспорте на полигоны твердых бытовых отходов. Сжигание мусора на территории лагеря и на прилегающей территории не допускается.

10.2. Ямы для сбора сточных вод в неподвижных туристических лагерях должны быть закрыты крышками и регулярно, при заполнении не более 2/3 объёма, очищаться. Для предупреждения выплода мух рекомендуется использовать дезинсекционные средства, прошедших государственную регистрацию, и применять в соответствии с инструкцией производителя. Рекомендованная кратность обработки - 1 раз в 5-10 дней.

10.3. В передвижных туристических лагерях во время стоянок для утилизации пищевых отходов организуют ямы глубиной не менее 1 м, которые ежедневно засыпают слоем земли не менее 2,5 см. При заполнении на 2/3 объёма яма полностью засыпается землёй.

10.4. Дверные ручки и полы в туалетах ежедневно промывают с использованием моющих средств и обрабатывают дезинфицирующими средствами. Не допускается привлекать детей к уборке туалетов.

10.5. Выгребные ямы туалетов ежедневно заливаются растворами дезинфицирующих средств.

10.6. В палатках должны быть порядок и чистота. Жилые палатки должны ежедневно подвергаться уборке с применением моющих средств.

10.7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре производителя, допускается их хранение в специально выделенных промаркированных емкостях.

10.8. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован. После использования уборочный инвентарь моют с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

10.9. На территории туристического лагеря не должно быть безнадзорных животных.

## **XI. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом**

11.1. Работники кухни перед началом работы должны надевать чистую спецодежду, убирать волосы под головной убор, тщательно мыть руки с мылом.

Необходимо предусмотреть централизованную стирку спецодежды.

11.2. Ежедневно перед началом работы медработник осматривает работающих на кухне и дежурных на наличие гнойничковых заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями верхних дыхательных путей к работе на кухне не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (приложение 11 настоящих санитарных правил).

11.3. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

## **XII. Организация работы медицинского персонала**

12.1. Оснащение медицинского пункта должно соответствовать рекомендациям органа исполнительной власти в области здравоохранения.

12.2. Медицинский работник принимает участие в проверке готовности туристического лагеря; контролирует полноту оснащения медицинской палатки; обеспечения моющими и дезинфицирующими средствами; проверяет личные медицинские книжки сотрудников; проводит медицинский осмотр детей перед заездом их в туристический лагерь; сопровождает детей в пути следования; контролирует организацию питания, осматривает детей и дает разрешение на участие в походах, ведет учет заболеваемости.

12.3. При возникновении инфекционных заболеваний и отравлений информация немедленно доводится до органа уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и территориального учреждения здравоохранения.

## **XIII. Требования к выполнению санитарных правил**

13.1. Руководитель палаточного лагеря является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие в учреждении настоящих санитарных правил и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;



- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

13.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

13.3. Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия в установленном законодательством Российской Федерации мер.

13.4. Работники туристического лагеря должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

13.5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица палаточного лагеря в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

#### **О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в оздоровительные учреждения\***

<b>Характер производимых работ</b>	<b>Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований</b>
Работники детских оздоровительных учреждений	Терапевт - 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу. Крупнокадровая флюорография - 1 раз в год. Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.

\* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Приложение 2  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

#### **Рекомендуемый перечень личного (индивидуального) снаряжения учащегося в туристическом лагере (походе)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
1	Рюкзак, объемом 20 л	1
2	Спальный мешок	1

3	Коврик пенополиуретановый многослойный	1
4	Пленка полиэтиленовая 1м х 1м или дождевик	1
5	Куртка – ветровка	1
6	Головной убор с козырьком для защиты от солнца	1
7	Свитер шерстяной (полушерстяной)	1
8	Ботинки туристские	1
9	Легкая обувь: кеды или кроссовки	1 пара
10	Нижнее белье	1-2 комплекта
11	Носки теплые	1-2 пары
12	Носки хлопчатобумажные	2-3 пары
13	Брюки спортивные хлопчатобумажные	1
14	Миска	1
15	Ложка	1
16	Кружка	1
17	Средства личной гигиены: шампунь (в разовых пакетах), мыло (малого веса), зубная щетка, зубная паста (малого объема)	по 1-2

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

#### Примерный перечень снаряжения коллективного пользования

№ п / п	Наименование	Количество
1	Палатка туристская	в зависимости от наполняемости палатки согласно инструкции
2	Набор кострового снаряжения	1
3	Аптечка отрядная (входят средства первой медицинской помощи)	1
4	Ремонтный набор (нитки швейные, иголки швейные, ножницы)	1
5	Фонарь	1
6	Компас	1
7	Музыкальный инструмент (гитара)	1
8	Репелленты	в зависимости от формы выпуска
9	Электрофонарики индивидуальные	1 на палатку

Таблица 1

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии  
детей с учетом их возраста**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Таблица 2

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе,  
используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков в  
туристических лагерях\***

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, <b>брутто</b>		в г, мл, <b>нетто</b>	
	10 лет	11 лет и старше	10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250**	250**	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280***	320***
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185***	185***
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. <i>инстантные</i>	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, <b>брутто</b>		в г, мл, <b>нетто</b>	
	10 лет	11 лет и старше	10 лет	11 лет и старше
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар****	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

**Примечание:**

\* Рекомендуется увеличивать нормы на 10-15% при организации походов.

\*\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Приложение 5  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

**Рекомендуемая форма составления примерного меню и  
пищевой ценности приготовляемых блюд**

N реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7

	День №1 – завтрак:					
	....					
	День №1 – обед:					
	...					
	День № 1 - полдник					
	....					
	ИТОГО:	-				
	День №2 – завтрак:					
	....					
	День №2 – обед:					
	...					
	День №2 –полдник					
	...					
	ИТОГО:	-				
	...					
	ИТОГО ЗА СМЕНУ ВСЕГО:	-				-
	ИТОГО ЗА СМЕНУ соотношение	-				-

Приложение 6  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

Таблица 1

**Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах)  
для детей различного возраста**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	10- 11 лет	12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	—		—	—

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Приложение 7  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага ( без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
<b>Замена творога</b>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5г
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**Продукты и блюда, которые не допускается использовать в питании детей в детских туристических лагерях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений):**

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- плодоовощную продукцию с признаками порчи и гнили;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, не прошедшие ветеринарный контроль;
- консервы из мяса свинины; консервы мясные, выработанные в соответствии с ТУ;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных, отловленную рыбу;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог, сметану, не прошедшие термическую обработку;
- простоквашу - "самокваш";
- грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия);
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- блюда, изготовленные из сырых мяса, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- запеканки (мясные, рыбные, творожные, крупяные);
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- блины, оладьи;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, приготовленные в условиях туристического лагеря;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов;
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- кулинарные жиры, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- холодные напитки и морсы, без термической обработки, из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- паштеты, за исключением консервированных промышленным способом;



- блинчики с мясом и с творогом;
- недопускается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и других) из потребительской тары в емкости (их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы перед раздачей пищи).

Приложение 9  
к СанПиН 2.4.4.2605-10

### Рекомендуемый набор продуктов для походов

№ п/п	Наименование продуктов	Вес продуктов в граммах в день (брутто)
1	Хлеб черный и белый, или сухари, печенье, сушки, галеты, хлебцы хрустящие	500 200
2	Крупа, макаронные изделия, готовые концентраты каш или концентраты супов в пакетах	100-200 50
3	Масло сливочное топленое, растительное	50-60
4	Консервы мясные промышленного производства, выработанные в соответствии с ГОСТ  Мясо сублимированное	150  50
5	Сало-шпик, сосиски консервированные, сырокопченые мясные гастрономические изделия и сырокопченые колбасы;	50
6	Сахар Конфеты, шоколад, мед в промышленной упаковке	80-100 70-100
7	Консервы рыбные в масле и(или) натуральные	50
8	Овощи свежие или овощи сухие, сублимированные	100 50
9	Молоко сухое, сливки сухие или молоко сгущенное, консервированное	25-30 50
10	Сыры твердых сортов	20-40
11	Фрукты свежие Соки в потребительской упаковке сухофрукты, концентрированные кисели, орехи (кроме арахиса)	100 200 30
12	Кофе суррогатный Какао-порошок Чай	3 10 4
13	Специи: лавровый лист, лук, чеснок, лимонная кислота	30-40
14	Соль	10-12
15	Витамины, глюкоза	3

**«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

Таблица 1

Дата и время поступления продуктов	Наименование продукта и его количество (вес, штуки)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**«Журнал бракеража готовой продукции»**

Таблица 2

Дата и час изготовления блюда	Время бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

**"Журнал здоровья"**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни:									
			1	2	3	4	5	6	7	...		
1.												
2.												
3.												

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 22 ноября 2010 г. N 152**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СП 2.5.2775-10**

**«ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ № 1 К СП 2.5.1277-03 «САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕВОЗКЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ  
ТРАНСПОРТОМ ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить СП 2.5.2775-10 «Изменения и дополнения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.5.1277-03\* «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов» (приложение).
2. Ввести в действие указанные санитарные правила с 1 марта 2011 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

**Изменения и дополнения № 1 к СП 2.5.1277-03**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным**  
**транспортом организованных детских коллективов»**

Приложение утверждено постановлением  
Главного государственного санитарного  
врача Российской Федерации  
от 22.11.2010 г. № 152

**Санитарно-эпидемиологические правила**  
**СП 2.5.2775 -10**

Внести изменения и дополнения в СП 2.5.1277-03:

1. Пункт 1.1. исключить.

2. Пункт 1.2. изложить в новой редакции:

«1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки железнодорожным транспортом организованных детских коллективов (групп детей) и направлены на охрану здоровья детей и подростков при нахождении их в пути следования и в стационарных условиях зон обслуживания пассажиров на станциях отправления и станциях прибытия.»

3. Пункт 1.3. изложить в новой редакции:

«1.3. Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил является обязательным для всех юридических и физических лиц, участвующих в перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов (групп детей) в возрасте до 18 лет в количестве от 8 детей и более.»

4. Пункты 2.1. и 2.1.1. изложить в новой редакции:

«2.1. Организаторы детских коллективных поездок (на отдых и оздоровление, соревнования, фестивали, слеты, экскурсии и другие):

2.1.1. Формируют группы детей с сопровождающими лицами из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей.»

Сопровождающие лица должны иметь справку о состоянии здоровья или медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, отметкой о прохождении гигиенической подготовки.»

5. Пункт 2.1.2. исключить.

6. В пункте 2.1.4. «Приложение № 1» заменить на «Приложение 2».

7. В пункте 2.1.5. слова «организаторы коллективного отдыха» заменить на «организаторы детских коллективных поездок».

8. В пункте 2.1.6.:

- слова «Организаторы коллективного отдыха детей» заменить на «Организаторы детских коллективных поездок»;

- «Приложение № 2» заменить на «Приложение № 1».

9. В пункте 2.1.7. слова «Организаторы коллективного отдыха детей» заменить на «Организаторы детских коллективных поездок».

10. Пункт 2.1.8. изложить в следующей редакции:

«2.1.8. Организаторам детских коллективных поездок необходимо заранее решить вопрос доставки детских групп от вокзала к месту назначения.»

11. Пункт 2.1.9. дополнить абзацем в следующей редакции:

«Рекомендуется размещать организованные группы детей в пассажирском вагоне рядом с вагоном-рестораном. В вагоне-ресторане прием пищи детьми должен осуществляться отдельно от других пассажиров. Количество вагонов-ресторанов, предназначенных для организации питания детских коллективов в пути следования должно определяться в зависимости от их производственной мощности и числа посадочных мест.

Организация питания детских коллективов в вагонах-ресторанах должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по организации перевозок на

железнодорожном транспорте. При организации питания детских коллективов рекомендуется использование полуфабрикатов высокой степени готовности. Допускается возможность доставки горячего питания в пути следования к месту размещения организованных групп детей в вагоне железнодорожного транспорта силами работников вагона-ресторана.»

12. Пункт 2.1.10. изложить в виде пунктов 2.1.10. и 2.1.11. в следующей редакции:

«2.1.10. Направляющиеся железнодорожным транспортом в организованные коллективные поездки дети должны иметь медицинские справки о состоянии здоровья и отсутствия контакта с инфекционными больными.»

2.1.11. Посадка в пассажирский состав больных детей не допускается. При выявлении до выезда, во время посадки в поезд или в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме, данный ребенок должен быть госпитализирован. Факт выздоровления подтверждается справкой, выданной медицинскими работниками лечебно-профилактического учреждения.»

13. Пункты 2.3 и 2.4. исключить.

14. Пункт 3.2. исключить.

15. В пункте 4.1 исключить слова «а также представителями организаций, отправляющих детей».

16. Пункт 4.2. дополнить абзацами:

«Пассажирские вагоны, в которых перевозятся организованные группы детей, должны быть оборудованы кондиционерами и биотуалетами. Туалетные помещения должны быть обеспечены мылом, туалетной бумагой и бумажными салфетками.

Ввести в действие с 01.06.2003 санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов. СП 2.5.1277-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 31.03.2003.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации -  
первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО  
31.03.2003

Дата введения: 01.06.2003

2.5. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ПЕРЕВОЗКЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ  
ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ

Санитарно-эпидемиологические правила

СП 2.5.1277-03

1. Область применения

---

Примечание:

Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 N 554, утратило силу в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 N 569.

---

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила "Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов" разработаны на основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554, утвердившего "Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации" и "Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), "Положения о порядке осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах железнодорожного транспорта" N ЦУВС-782 от 14.09.2000, зарегистрированного Минюстом России 10.11.2000, регистрационный N 2447.

1.2. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила направлены на предотвращение неблагоприятного воздействия на организм детей вредных факторов и условий, связанных с пребыванием в стационарных условиях зон обслуживания пассажиров (вокзалов, станций) и в пути следования железнодорожным транспортом.

1.3. Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил является обязательным для всех юридических и физических лиц, участвующих в перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов.

1.4. Контроль соблюдения настоящих санитарно-эпидемиологических правил осуществляется органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте.

2. Требования к организации перевозок

железнодорожным транспортом детских коллективов

2.1. Организаторы коллективного отдыха детей в пункте отправления:

2.1.1. Формируют группы из детей в возрасте:

от 7 до 9 лет численностью до 25 - 30 человек;

от 10 до 12 лет - по 35 - 40 человек;

от 13 лет и старше - по 45 - 50 человек;

дети разных возрастов - по 30 человек.

В пассажирском поезде одновременно могут перевозиться несколько организованных групп детей.

2.1.2. Для сопровождения организованных групп детей назначают воспитателей, преподавателей или родителей из расчета 1 сопровождающий на:

8 детей в возрасте от 7 лет до 9 лет;

12 детей от 10 до 12 лет;

12 детей от 13 и старше;

12 детей разных возрастов.

Сопровождающие лица должны иметь справку о состоянии здоровья.

2.1.3. Осуществляют подбор квалифицированного медицинского персонала для медицинского сопровождения организованных групп детей до конечного пункта.

2.1.4. Медицинские работники, выделенные для сопровождения детских организованных коллективов, должны быть своевременно проинструктированы и ознакомлены с рекомендациями (Приложение N 1) и соответствующим образом экипированы организаторами коллективного отдыха детей.

2.1.5. В пути следования организаторы коллективного отдыха предусматривают оказание медицинской помощи детям в случае вынужденной госпитализации из пассажирского поезда и доотправку их до места жительства или места отдыха.

2.1.6. Организаторы коллективного отдыха детей направляют информацию в центры государственного санитарно-эпидемиологического надзора в субъектах Российской Федерации и на железнодорожном транспорте о планируемых сроках отправки организованных детских групп и количестве детей по рекомендуемой форме (Приложение N 2) не менее чем за 3 суток до отправления.

2.1.7. Организаторы коллективного отдыха детей согласовывают с центрами госсанэпиднадзора ассортимент продуктов, входящих в дорожный набор - "сухой паек", и обеспечивают питание детей из таких наборов в пути следования.

2.1.8. Организаторам отдыха необходимо заранее решить вопрос доставки детских групп от вокзала прямо к оздоровительному учреждению.

2.1.9. При нахождении в пути свыше одних суток организуется полноценное горячее питание организованных детских групп в вагонах-ресторанах пассажирских поездов совместно организаторами коллективного отдыха детей, начальником поезда и директором вагона-ресторана.

2.1.10. В состав организованных детских коллективов, направляющихся на отдых в оздоровительные учреждения, включаются дети, прошедшие медицинский осмотр. При выявлении во время посадки в поезд или в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме данный ребенок должен быть госпитализирован. Посадка в пассажирский состав больных детей запрещается.

2.2. Для организованных детских контингентов вне зависимости от численности групп продажа железнодорожных билетов осуществляется только при наличии официального подтверждения организаторами коллективного отдыха детей обеспечения соответствующего медицинского сопровождения.

2.3. При заболевании ребенка во время нахождения в детском оздоровительном учреждении и госпитализации в изолятор или другой стационар выписка и отправка ребенка домой не разрешается до полного выздоровления. Факт выздоровления подтверждается справкой, выданной медицинскими работниками лечебно-профилактических учреждений.

2.4. Главный врач центра госсанэпиднадзора, в зоне ответственности которого находится детское оздоровительное учреждение, обеспечивает полноту и своевременность проведения санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в отношении детских организованных коллективов на территории оздоровительного учреждения.

2.5. Главные врачи центров госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте, расположенных по маршруту следования поезда с детскими организованными коллективами, обеспечивают преемственность проведения санитарно-эпидемиологического контроля до станции назначения.

### 3. Гигиенические требования к услугам, предоставляемым организованным детским коллективам в стационарных условиях зон обслуживания пассажиров на станциях отправления и станциях прибытия

3.1. В местах отправления и местах прибытия по назначению организованных детских коллективов управлениями железных дорог и дирекциями по обслуживанию пассажиров назначаются ответственные работники за организацию посадки, высадки детей в пассажирские вагоны и размещения детей в помещениях вокзалов, обеспечивающие:

3.1.1. Соблюдение поточности основных операций по отправлению и прибытию детских организованных коллективов.

3.1.2. Соответствующие условия для кратковременного пребывания детских организованных коллективов в залах ожидания и для длительного пребывания в комнатах отдыха вокзалов.

3.1.3. При необходимости - услуги общественного питания в вокзальных ресторанах, буфетах и других разрешенных центрами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте точках общественного питания.

3.1.4. Необходимые санитарно-бытовые услуги (туалеты, умывальники).

3.1.5. Организацию безопасной и своевременной посадки в пассажирские вагоны и высадки из пассажирских вагонов детских организованных коллективов.

3.1.6. Установление диспетчерского контроля за следованием поездов с организованными детскими коллективами с организацией ежесуточного отчета на железных дорогах и ежесменного доклада в МПС России об отправлении, прибытии поездов с организованными детскими коллективами.

3.2. Работники вокзалов, связанные с обслуживанием пассажиров и оказывающие услуги детским организованным коллективам, должны подвергаться профилактическим и периодическим медицинским осмотрам, иметь личные медицинские книжки.

3.3. В условиях больших, средних и крупнейших вокзалов силами расположенных в них медицинских пунктов должна быть оказана неотложная медицинская помощь пассажирам (детям и сопровождающим их взрослым), заболевшим в пути, на вокзалах или пострадавшим от несчастного случая. В медпунктах устанавливается круглосуточное дежурство медицинского персонала. Аптечки для оказания первой помощи должны быть полностью укомплектованы средствами оказания медицинской помощи и медикаментами.

### 4. Гигиенические требования к экипировке пассажирских вагонов и вагонов-ресторанов при перевозке организованных детских коллективов

4.1. Контроль готовности железнодорожных составов, назначаемых для перевозки детских организованных коллективов, осуществляют комиссии в составе представителей пассажирской службы, дирекции по обслуживанию пассажиров, органов государственного санитарного надзора на железнодорожном транспорте, а также представителей организаций, отправляющих детей. Результаты осмотра оформляются актом общей формы.

4.2. Для перевозки детей в пунктах экипировки выделяются пассажирские вагоны и вагоны-рестораны с минимальными сроками службы и техническим состоянием, соответствующим санитарным правилам по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте.

4.3. Подготовка пассажирских вагонов в рейс должна соответствовать установленному технологическому процессу на специально оснащенных пунктах экипировки.

4.4. Вагон-ресторан должен экипироваться достаточным количеством провианта и бутилированной питьевой воды.

4.5. Пассажирские вагоны и вагоны-рестораны должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с санитарными требованиями. Пищевые



продукты по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

4.6. Пассажирские составы, осуществляющие перевозки детских организованных коллективов, должны быть обеспечены средствами для оказания медицинской помощи в пути следования. Аптечки и укладки должны быть в достаточной степени укомплектованы медикаментами и средствами оказания медицинской помощи.

#### 5. Гигиенические требования к услугам, предоставляемым организованным детским коллективам в пути следования

5.1. При перевозке детских организованных коллективов проводники вагонов должны обеспечивать полное справочно-информационное обслуживание о санитарных зонах по маршруту движения поезда, об ассортименте оказываемых пассажирам услуг, о факторах риска и мерах по его предупреждению, о правилах внутреннего распорядка.

5.2. Проводники совместно с сопровождающими детей взрослыми:

оказывают помощь в размещении детей на местах проезда;

осуществляют выдачу постельного белья и постельных принадлежностей;

производят по необходимости замену мест;

обеспечивают питьевой водой, чаем не менее 3 раз в сутки;

организуют специальные купе для детей-инвалидов.

5.3. Контроль за соблюдением детьми чистоты в пассажирских вагонах и вагонах-ресторанах осуществляется взрослыми, сопровождающими детскую группу. Влажная уборка пассажирских вагонов должна проводиться проводниками не менее 2 раз в сутки, уборка туалетов - не менее 4 раз в сутки, вакуумное обеспыливание ковровых дорожек - не менее 2 раз в сутки.

5.4. Постельное белье, запаянное в полиэтиленовые пакеты, и постельные принадлежности предоставляются каждому ребенку. Запрещается пользование постельными принадлежностями без постельного белья. При этом проводники вагонов обеспечивают:

раздельное хранение чистого и использованного постельного белья;

уборку использованного постельного белья после высадки детей.

5.5. Для приготовления и раздачи чая и кондитерских изделий проводник одевает специально предназначенную для этих целей куртку или передник. Кондитерские изделия должны выдаваться детям в мелкой фабричной расфасовке.

5.6. Взрослые и медицинские работники, сопровождающие детские организованные коллективы, обязаны осуществлять контроль за питанием детей в вагоне-ресторане, совместно с директором вагона-ресторана организовать диетпитание нуждающимся в нем детям.

5.7. Обеспечение питания детских организованных коллективов в вагоне-ресторане включает процессы приготовления, реализации и организации потребления детьми разнообразного ассортимента блюд и изделий всех основных групп, в том числе сложного изготовления (за исключением первых блюд в поездах с продолжительностью следования до суток) из разрешенных видов сырья, покупных товаров и напитков.

5.8. При организации горячего питания рекомендуется 4-разовое питание с распределением общей калорийности суточного рациона: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%.

Рекомендуемые величины калорийности (ккал/день): 6 лет - 1970, 7 - 10 лет - 2300, 11 - 13 лет (мальчики) - 2700, 11 - 13 лет (девочки) - 2450, 14 лет (юноши) - 2900, 14 лет (девушки) - 2600. Рекомендуемое соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4.

5.9. Ассортимент блюд и изделий в вагонах-ресторанах для питания, в том числе диетического, организованных детских коллективов должен быть в обязательном порядке согласован директором вагона-ресторана с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте в пунктах формирования.

5.10. Удовлетворение потребностей в питании детских организованных групп в пути следования поездов также включает услуги по доставке работниками вагона-ресторана кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам в купе пассажирского поезда и доставку в купе скомплектованных рационов питания в индивидуальной упаковке.

5.11. Перечень услуг, предоставляемых вагонами-ресторанами в пассажирских поездах при осуществлении организованных детских перевозок, согласовывается с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте.

5.12. Проводники, включенные в рейс в составе поездной бригады, не должны иметь нарушений в состоянии здоровья, обязаны иметь личные медицинские книжки и отметки в них о прохождении обязательных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров и сдаче зачета по программе гигиенической подготовки.

5.13. Организация оказания медицинской помощи детям в пути следования поезда предусматривает наблюдение за состоянием здоровья детей, контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пассажирских составов с организованными детскими коллективами, оказание первой медицинской помощи.

5.14. Организаторы отдыха по окончании оздоровительной смены в обязательном порядке должны обеспечить медицинское сопровождение организованных детских коллективов до места жительства.

5.15. Каждый пассажирский состав должен иметь:

две укомплектованные аптечки для оказания медицинской помощи - рабочую и аварийную;

эпидукладку на случай выявления в пути следования больного, подозрительного на заболевание особо опасной инфекцией;

противопедикулезную укладку.

Приложение N 1  
к СП 2.5.1277-03

**ИНФОРМАЦИЯ  
О ВЫЕЗДЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ ОРГАНИЗОВАННЫХ  
ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

N п/п	Исходные данные	Подлежит заполнению
1.	Организатор отдыха (учреждение, фирма, фонд, организация и др.)	
2.	Юридический адрес организатора отдыха детей	
3.	Дата выезда	
4.	Станция отправления	
5.	Поезд N	
6.	Род вагона (межобластной спальный, купейный, мягкий)	
7.	Количество детей	
8.	Количество сопровождающих	
9.	Наличие медицинского сопровождения (кол-во врачей, средних медработников)	
10.	Станция назначения	
11.	Наименование и адрес детского оздоровительного учреждения	

12.	Планируемый тип питания в пути следования (вагон-ресторан, сухой паек)	
-----	--	--

Руководитель учреждения  
(фирмы, фонда, организации),  
организующего отдых \_\_\_\_\_

М.П.

Приложение N 2  
к СП 2.5.1277-03

### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ МЕДРАБОТНИКОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ МЕДИЦИНСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ

1. Для медицинского сопровождения приглашаются врачи или медицинские сестры, имеющие стаж лечебной работы с детским контингентом, прошедшие инструктаж по вопросам гигиены и эпидемиологии в центре государственного санитарно-эпидемиологического надзора, ознакомленные с настоящей инструкцией.

2. Основной задачей медицинского работника при перевозке организованных детских коллективов является: контроль состояния здоровья детей в пути следования; оказание медицинской помощи заболевшим детям; организация госпитализации больных; контроль соблюдения детьми правил гигиены и санитарии в вагонах.

3. Во время рейса он согласует свои действия с бригадиром пассажирского состава, органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте.

А. До отправления в рейс медицинский работник:

- проверяет наличие справок о состоянии здоровья детей и сопровождающих их лиц;
- проверяет укомплектованность аптечки с медикаментами в соответствии с перечнем, несет ответственность за ее состояние и своевременное пополнение;
- проверяет наличие тетради для регистрации обращений детей за медицинской помощью и записи своей работы во время рейса;
- проводит с детьми инструктивные беседы о правилах личной гигиены и поведения в условиях длительной поездки в вагоне пассажирского поезда;
- перед посадкой в поезд проводит опрос о состоянии здоровья в организованных группах с целью выявления детей с недомоганием;
- проверяет обеспеченность всех мест для детей постельными принадлежностями и постельным бельем.

Б. Во время рейса медицинский работник:

- ежедневно контролирует состояние здоровья детей, при необходимости - с проведением термометрии; проверяет санитарно-гигиеническое состояние в вагонах, обращая особое внимание на содержание санитарных узлов, которыми пользуются дети, чистоту, вентиляцию и температуру в вагонах, постоянное наличие питьевой воды, состояние постельных принадлежностей, хранение личных продуктов детей;
- требует от обслуживающего персонала пассажирского поезда и детей выполнения всех санитарных правил, соблюдения чистоты и порядка в вагонах;
- создает актив из взрослых, сопровождающих детей в поездке, которые помогают медицинскому работнику осуществлять санитарно-профилактические мероприятия;

- при выявлении инфекционного больного или подозрении на пищевое отравление среди детей медицинский работник совместно с проводником обязан изолировать заболевших, немедленно сообщить об этом в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- при помощи актива из взрослых, сопровождающих детей, составить списки детей, общавшихся с больным (контактных), с указанием номера вагона, фамилии, имени, отчества, даты рождения, места жительства, места учебы;

- при оставлении заболевшим ребенком поезда по болезни медицинский работник принимает участие в составлении акта совместно с бригадиром поезда и начальником станции (вокзала), на которой осуществляется госпитализация;

- медицинский работник вручает ребенку или взрослому, сопровождающему ребенка, копию акта и путевку, которые вместе со справкой из лечебного учреждения служат основанием для получения бесплатного железнодорожного билета общей формы для проезда в купейном вагоне пассажирского поезда до места назначения;

- при питании организованных групп детей в вагоне-ресторане проверяет санитарное состояние зала, качество мытья посуды, требует от работников вагона-ресторана и детей соблюдения правил личной гигиены;

- принимает участие в составлении меню и подборе ассортимента продуктов, выдаваемых детям вместо горячей пищи;

- проводит бракераж готовых блюд перед началом каждого приема пищи организованными группами детей, результаты записывает в бракеражный журнал каждого вагона-ресторана совместно с заведующим производством и директором вагона-ресторана;

- выдает медикаменты, необходимые для оказания первой помощи детям во время поездки;

- ведет учет своей работы.

В. По прибытии на станцию назначения медицинский работник:

- готовит отчет о медико-санитарной работе во время рейса, а также справку о госпитализированных в пути следования с указанием фамилии, имени, отчества, домашнего адреса и номера путевки ребенка, названия и адреса лечебного учреждения, даты госпитализации и диагноза;

- составляет акт о списании израсходованных медикаментов.

4. Медработник, осуществляющий медицинское сопровождение, сообщает в пункт формирования поезда, на котором осуществлялась перевозка организованных детских коллективов, о случаях отказа работников вагонов-ресторанов или бригадира поезда бригады принять необходимые меры для предотвращения массовых заболеваний или невыполнения ими своих функциональных обязанностей по поддержанию санитарно-эпидемиологического благополучия в составе.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 22 ОТ 18.03.2011**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СанПин 2.4.2.2842 -11  
«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ,  
СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ЛАГЕРЕЙ ТРУДА И ОТДЫХА ДЛЯ  
ПОДРОСТКОВ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» (приложение).
2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы с 1 июня 2011 года.

Г.Г. Онищенко

УТВЕРЖДЕНЫ  
постановлением Главного государственного  
санитарного врача Российской Федерации  
от «18» марта 2011 № 22

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ  
ЛАГЕРЕЙ ТРУДА И ОТДЫХА ДЛЯ ПОДРОСТКОВ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы  
СанПиН 2.4.2.2842-11**

---

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы лагерей труда и отдыха, которые формируются в период каникул для обучающихся образовательных учреждений, достигших возраста 14 лет (далее – подростков), с целью организации отдыха и выполнения труда.

Санитарные правила направлены на охрану здоровья подростков в период пребывания их в лагере труда и отдыха.

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на все виды лагерей труда и отдыха независимо от их подчиненности и форм собственности и являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией и эксплуатацией лагерей труда и отдыха и организацией в них трудовой деятельности и отдыха подростков в период каникул.

1.3. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил проводится органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

1.4. Лагеря труда и отдыха могут быть организованы с круглосуточным или дневным пребыванием подростков.

1.5. Учредителю или собственнику лагеря труда и отдыха необходимо поставить в известность орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, и органы местного самоуправления по месту размещения лагеря труда и отдыха о сроках его открытия не менее чем за 1 месяц и не менее чем за 2 недели перед заездом подростков.

1.6. При перевозке организованных групп подростков к месту размещения лагеря труда и отдыха и обратно железнодорожным транспортом следует соблюдать санитарно-эпидемиологические требования по перевозке организованных групп детей и подростков железнодорожным транспортом. При перевозке подростков автомобильным или водным транспортом к месту размещения лагеря труда и отдыха и обратно в числе сопровождающих лиц должен быть медработник.

1.7. Открытие лагеря труда и отдыха осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам, выданного органом,

осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту его размещения.

1.8. Каждая смена лагеря труда и отдыха комплектуется одновременно всеми подростками. Подростки должны предоставить заключение врача о состоянии здоровья и допуске к трудовой деятельности в лагере труда и отдыха, об отсутствии у них контактов с инфекционными больными в установленном порядке.

1.9. Каждый сотрудник лагеря труда и отдыха должен иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, сведений о прививках, прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

1.10. Продолжительность смены не должна превышать 24 календарных дней.

## **II. Требования к размещению и участку лагеря труда и отдыха**

2.1. Лагеря труда и отдыха должны размещаться за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта. Через территорию не должны проходить магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

2.2. Для размещения лагерей труда и отдыха могут быть использованы помещения образовательных учреждений, загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, общежитий, школ-интернатов, санаториев и другие помещения, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям. Возможно размещение лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток).

2.3. Территория лагеря труда и отдыха должна быть благоустроена. На территории предусматриваются площадки для отдыха, занятий спортом, хозяйственная зона, контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием для мусоросборников. Расстояние от мусоросборников до здания, мест отдыха и занятий спортом должно быть не менее 20 м и не более 100 м.

При отсутствии на территории лагеря труда и отдыха зоны отдыха и (или) спортивной зоны допускается использование парков культуры и отдыха, зеленых массивов, бассейнов, спортивных сооружений расположенных вблизи лагеря.

2.4. Территория лагеря труда и отдыха с круглосуточным пребыванием подростков должна быть освещена в темное время суток.

## **III. Требования к зданию, помещениям и оборудованию**

3.1. При размещении лагеря труда и отдыха на базе стационарного загородного лагеря должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей, в части требований к зданиям и сооружениям, санитарно-техническому благоустройству, отделке помещений, содержанию помещений и участка, организации питания, питьевого режима и медицинского обслуживания.

3.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) должны быть соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в части размещения, организации жилой, санитарно-бытовой, спортивной и административно-хозяйственной зон, организации питания, водоснабжения, питьевого режима и медицинского обслуживания.

3.3. При размещении лагеря труда и отдыха на базе образовательных учреждений и иных организаций набор помещений должен включать: столовую, комнаты для отдыха и досуговых занятий, помещения медицинского назначения (кабинет врача (и/или медсестры),

изолятор), раздевалку (гардеробную) для верхней одежды, туалеты и умывальные, комнату гигиены девочек, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, подсобные помещения для хранения инвентаря.

В лагере труда и отдыха с круглосуточным пребыванием подростков дополнительно предусматривают спальные помещения, постирочные, помещение для сушки одежды и обуви, душевую.

При отсутствии в лагере труда и отдыха столовой возможна организация питания в близлежащей организации общественного питания.

3.4. В подвальных и цокольных этажах здания, а также в помещениях без естественного освещения не допускается размещение помещений для проживания (спальни), отдыха и досуга подростков, медицинского назначения, общественного питания.

3.5. Спальные помещения оборудуют отдельно для подростков разного пола из расчета 4,5 м<sup>2</sup> на 1 человека, но не более 10 человек в 1 помещении.

Спальные комнаты оборудуют кроватями, стульями, тумбочками и шкафами для хранения одежды. Количество кроватей, стульев и тумбочек должно соответствовать количеству подростков.

3.6. Каждое спальное место обеспечивают комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотасником, подушка, одеяло) и постельным бельем (наволочка, простыня, пододеяльник и 2 полотенца), из расчета 2-3 комплекта белья на 1 спальное место.

3.7. Туалеты для мальчиков и девочек должны быть раздельные, унитазы оборудованы закрывающимися кабинками. Количество необходимых санитарно-технических приборов в туалете определяют из расчета: 1 унитаз на 20 девочек и 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков.

Туалеты должны быть оснащены педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуют сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается использование надворных туалетов выгребного типа - люфтклозеты (с организацией вывоза стоков) или биотуалеты из расчета не менее 1 на 20 подростков. Надворные туалеты должны иметь естественное и искусственное освещение. Их размещают на расстоянии не менее 25 м от жилых построек и не менее 50 м от источника водоснабжения. Дорожки к надворным туалетам должны быть утрамбованы и освещены в темное время суток. К туалетам должен быть оборудован подъезд для специализированного автотранспорта.

3.8. При отсутствии помещений для умывания возможно оборудование умывальников на улице вблизи жилой зоны лагеря под навесом на утрамбованной площадке из расчета - 1 умывальник на 7 человек, ногомойки – 1 на 12 человек, с организацией сбора стоков от умывальников и ногомоек в выгребную яму.

3.9. Помещения душевых оборудуют душевыми рожками из расчета не менее 1 рожок на 20 человек; в комнатах для личной гигиены девочек предусматривают душ с гибким шлангом.

3.10. Помещения постирочных оборудуют скамейками, тазами, устройствами для нагрева воды. При отсутствии помещений для стирки личных вещей возможна организация постирочной на улице под навесом.

3.11. Помещения медицинского назначения должны включать: кабинет врача (и/или медицинской сестры) площадью не менее 10 м<sup>2</sup>; раздельные помещения для временной изоляции заболевших подростков (на 2 инфекции - воздушно-капельной и кишечной) до их госпитализации в лечебные учреждения. Количество коек в палатах изолятора принимается из расчета не менее 2% вместимости лагеря труда и отдыха (площадь на 1 подростка не



менее 6 м<sup>2</sup>).

Помещения медицинского назначения должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.

Проживание персонала и подростков в помещениях медицинского назначения не допускается.

3.12. В лагере труда и отдыха с дневным пребыванием подростков допускается организация медицинского обслуживания подростков в поликлиниках, амбулаториях и фельдшерско-акушерских пунктах при наличии договора на организацию медицинского обслуживания при условии нахождения медицинских организаций от лагеря труда и отдыха на расстоянии не более 1 км.

3.13. Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов должно быть оборудовано поддоном и подводкой к нему воды и иметь вытяжную вентиляцию; при отсутствии помещения выделяют шкаф (или место) для хранения уборочного инвентаря.

3.14. Основные помещения должны иметь естественное освещение. Без естественного освещения допускаются помещения для хранения инвентаря, туалеты для персонала, раздевалки. Все помещения лагеря труда и отдыха должны иметь искусственную освещенность. Уровни освещенности должны отвечать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

3.15. В помещениях спален, медицинского назначения, отдыха и досуговых занятий температура воздуха не должна быть ниже 18°C.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений в жаркое время года окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентацию, должны быть обеспечены солнцезащитными устройствами или шторами.

3.16. Для предупреждения залета насекомых (комаров, moskitов, мух, ос и других насекомых) необходимо проводить засетчивание окон столовой, спален, помещений медицинского назначения, а также дверных проемов в помещениях столовой.

3.17. В период работы лагеря труда и отдыха не допускается проведение текущего и капитального ремонта в помещениях, используемых для размещения лагеря труда и отдыха.

3.18. Концентрации вредных веществ в воздухе на территории и в помещениях лагеря труда и отдыха не должны превышать предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия, установленные санитарным законодательством Российской Федерации для населения.

#### **IV. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима**

4.1. Здание, в котором размещается лагерь труда и отдыха, должно быть оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения. Водоснабжением (холодным и горячим) должны быть обеспечены помещения столовой, медицинского назначения, умывальные, душевые, туалеты (только холодным), постирочные, комната гигиены девочек, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств.

**При отсутствии систем водоснабжения должен быть обеспечен подвоз питьевой воды.**

4.2. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения следует обеспечить бесперебойную подачу воды в помещения столовой, помещения медицинского назначения, умывальники, душевые.

4.3. При организации централизованного или нецентрализованного водоснабжения вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

4.4. Питьевой режим в лагере труда и отдыха может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости (негазированная), кипяченая вода при нецентрализованном водоснабжении.

Подростки должны быть обеспечены достаточным количеством питьевой воды в течение всего времени их пребывания в лагере труда и отдыха (в местах временного проживания, на объектах трудовой деятельности, в том числе на полевых станах, при организации экскурсий и другие).

В летний период температура воды для питьевых целей должна быть не ниже 14°C.

4.5. Вода, расфасованная в емкости (бутилированная вода), должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

4.6. Кипяченую воду (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания) меняют не реже 1 раза каждые 6 часов. Перед сменой воды емкость полностью освобождают от остатков воды и тщательно ополаскивают. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится ежедневно препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке в соответствии с инструкцией производителя.

4.7. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

4.8. При организации питьевого режима необходимо обеспечить достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

4.9. При размещении лагеря труда и отдыха в районах, не имеющих канализацию, и при отсутствии возможности отвода сточных вод в канализационные сети от столовой, умывальников, постирочной, медицинского кабинета и душевых, допускается устройство местных систем очистки и удаления бытовых сточных вод в соответствии с гигиеническими требованиями по охране поверхностных вод от загрязнения.

## **V. Требования к организации питания**

5.1. При организации питания подростков в ближайшей организации общественного питания лагеря труда и отдыха или собственной стационарной столовой должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, а также санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части соблюдения требований к: размещению, санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде, санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды, организации здорового питания и формированию примерного меню, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, ведению форм учетной документации пищеблока, производственному контролю.

5.2. При размещении лагеря труда и отдыха на базе палаточного лагеря (или с использованием палаток) организация питания должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул в части соблюдения требований к организации питания.

5.3. Возможна организация питания подростков с использованием привозного горячего питания, приготовленного в организации общественного питания.

5.4. При организации работы столовой на привозном горячем питании в здании лагеря труда и отдыха должны быть выделены два помещения – обеденный зал и помещение для обработки столовой посуды (далее - моечная).

Обеденный зал для раздачи и приема пищи должен быть оборудован столами и стульями.

Моечная для обработки столовой посуды и инвентаря оборудуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания (не менее чем 3 мойками и подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем; раковиной для мытья рук персонала; столами для сбора использованной посуды; сетками-сушками и шкафами для хранения чистой посуды).

5.5. Для доставки готовой пищи используют термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должно превышать 2 часов. Перед раздачей готовую пищу из термоконтейнеров в кухонную посуду не перекладывают. После использования термоконтейнеры обрабатывают в организации общественного питания.

5.6. В качестве столовой посуды и столовых приборов используют металлическую, эмалированную, фаянсовую, фарфоровую и одноразовую посуду, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование посуды одноразового применения не допускается.

5.7. Для мытья столовой и кухонной посуды должны применяться разрешенные моющие средства. Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы, разделочный инвентарь, щетки для мытья посуды, ветошь для мытья столов должны обрабатываться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

5.8. При наличии посудомоечных машин режим мытья посуды должен соблюдаться в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

5.9. Питание подростков должно отвечать физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах  
для подростков в возрасте 14-18 лет

№ п/п	Показатели (в сутки )	От 14 до 18 лет	
		юноши	девушки
Энергия и пищевые вещества			
1	Энергия (ккал)	2900	2500
2	Белок , г	87	75
	в.т.ч. животный (%)	60	
3	Жиры, г	97	83
4	Углеводы, г	421	363

При повышенных энерготратах во время трудовой деятельности, нормы питания (в г на одного подростка) должны быть увеличены на 10-15% по сравнению с нормами, приведенными в таблице 1.

5.10. Примерное меню рациона питания разрабатывается представителем организации, обеспечивающей питание, на период не менее двух недель (10-14 дней) и согласовывается руководителем лагеря труда и отдыха. Рацион питания составляется на основании рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов для подростков в возрасте 14-18 лет (Приложение 1 настоящих санитарных правил) и санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования в части формированию примерного меню.

5.11. В лагере труда и отдыха с дневным пребыванием подростков питание должно быть 2-разовым, с круглосуточным – 4-разовое.

5.12. Питание подростков организуют с интервалами между приемами пищи не более 3,5-4 часов. Не менее 3-х приемов пищи должны быть с горячими блюдами. На полдник, второй ужин или второй завтрак целесообразно включать соки, фрукты и кондитерские изделия.

Распределение пищи по калорийности в течение дня должно быть равномерным с небольшим преобладанием калорийности питания в обед:

1-й и 2-й завтраки (суммарно) – 20-30%

Обед – 35-40%

Полдник – 10-15%

1-й и 2-й ужины (суммарно) – 20-30%

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

5.13. Число мест в обеденном зале должно обеспечивать прием пищи всеми подростками не более чем в 2 смены.

## **VI. Требования к режиму дня и организации трудовой деятельности**

6.1. Организация режима дня подростков в лагере труда и отдыха предусматривает рациональную организацию трудовой деятельности, проведение физкультурно-оздоровительных, культурно-массовых мероприятий, организацию экскурсий, походов, организацию перерывов для отдыха и приема пищи.

6.2. Условия труда подростков независимо от выполняемых видов деятельности и сроков работы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста.

6.3. Не допускается привлекать обучающихся к уборке санитарных узлов и мест общего пользования, мытью окон и светильников и другим аналогичным работам.

6.4. Используемые в трудовой деятельности оборудование, инструменты, рычаги управления, рабочая мебель по своим параметрам должны соответствовать эргономическим требованиям с учетом роста и физического развития подростка.

6.5. Рекомендуется перед началом выполнения работ осматривать подростков медицинским работником лагеря труда и отдыха для выявления больных. Больные подростки к работе не допускаются.

6.6. Во время работы подростки должны быть обеспечены спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых видов работ.

6.7. Рекомендуется организовывать подвоз подростков к месту их трудовой деятельности, если расстояние от лагеря труда и отдыха превышает 2 км.

6.8. В теплое время года в зависимости от климатических условий выполнение сельскохозяйственных и других видов работ на открытых площадках следует проводить в часы наименьшей инсоляции. При температурах воздуха от 25°C до 28°C продолжительность работы подростков должна составлять не более 2,5 часов для лиц в возрасте от 14 до 16 лет, не более 3,5 часов для лиц от 16 до 18 лет с увеличением длительности перерывов на отдых.

В дни с повышенной температурой воздуха (выше 28°C) необходимо принимать профилактические меры для предупреждения перегрева, тепловых ударов у подростков. В такие дни не проводят мероприятия с интенсивной физической нагрузкой; целесообразно в жаркие дни организовывать отдых и купание подростков в открытых водоёмах, бассейнах.

Мероприятия на открытом воздухе следует проводить в местах, защищенных от прямых солнечных лучей, время их проведения необходимо сдвигать на часы с наименьшей инсоляцией.

6.9. Начало рабочего дня подростков устанавливают с учетом климатических условий. В северных районах и районах умеренной полосы (I и II климатические зоны) для сельскохозяйственных работ и работ по благоустройству и озеленению территорий следует отводить преимущественно первую половину дня и начинать работу не ранее 8 час. В южных районах (III-IV климатические зоны) из-за высоких температур воздуха и повышенной инсоляции в середине дня работу подростков организуют в 2 этапа с началом работы в 7-7.30 час. и последующим ее продолжением после перерыва в 16.00-17.00 час.

6.10. В летний период на начальном этапе работы для обеспечения адаптации к условиям трудовой деятельности продолжительность работы подростков в первые три дня целесообразно сокращать на 1,5 часа для подростков до 16 лет, на 2 часа для подростков старше 16 лет.

6.11. Через каждые 45 минут работы подросткам необходимо устраивать 10-15-минутные перерывы для отдыха.

6.12. При выполнении полевых работ на участках могут быть организованы специальные места (полевой стан) для кратковременного отдыха, которые рекомендуется оборудовать навесом для защиты от солнца и дождя.

6.13. В местах организации трудовой деятельности подростков в наличии должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

6.14. Для организации отдыха и проведения физкультурно-спортивных мероприятий используют парки культуры и отдыха, зеленые массивы, спортивные сооружения, бассейны, расположенные вблизи лагеря труда и отдыха, открытые водоемы. Организуют культурно-массовые мероприятия.

6.15. Купание подростков в поверхностных водоемах организуют в специально отведенных местах. На берегу оборудуют защитные устройства от солнца.

Территория берега водоема, предназначенная для отдыха и купания, должна быть удалена от мест сброса сточных вод, водопоя скота и других источников загрязнения на расстоянии не менее 500 м.

6.16. Использование поверхностных водных объектов для купания подростков допускается только при наличии документа, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, предъявляющим гигиенические требования к охране поверхностных вод и (или) предъявляющим санитарно-эпидемиологические требования к охране прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения, выданного органом, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6.17. При использовании плавательных бассейнов должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов.

## **VII. Требования к санитарному содержанию территории, помещений**

7.1. Территория лагеря труда и отдыха должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

7.2. Мусор собирают в мусоросборники и вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории лагеря труда и отдыха, в том числе в мусоросборниках.

Выгребные ямы туалетов ежедневно заливают растворами дезинфицирующих средств.

7.3. Все помещения лагеря труда и отдыха подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку помещений проводят при открытых окнах и фрамугах.

7.4. Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

7.5. Все виды дезинфекционных работ осуществляют в отсутствии подростков. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для подростков.

7.6. При угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) по предписанию должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в лагере труда и отдыха проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия.

7.7. Места общего пользования (столовая, помещения медицинского назначения, туалеты, душевые, умывальные, комната гигиены девочек, спальни) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Уборку обеденного зала проводят после каждого приема пищи; столы моют горячей водой с моющими средствами.

7.8. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств. Ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатывают дезинфицирующим раствором.

7.9. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку, использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7.10. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7.11. Постельные принадлежности, бывшие в употреблении (матрацы, подушки, одеяла) и спальные мешки перед началом каждой смены должны быть подвергнуты химической чистке или камерной дезинфекции в специализированных организациях.

7.12. В помещениях и на территории лагеря труда и отдыха мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами проводят специализированными организациями или специально обученным персоналом.

В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой

обработки в местах планируемого пребывания подростков (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к профилактике клещевого вирусного энцефалита. Эти работы должны быть проведены не менее чем за 1 месяц до начала смены в лагере труда и отдыха.

7.13. Перед открытием лагеря и по окончании каждой смены проводят генеральную уборку всех помещений лагеря, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.

Перерыв между сменами для проведения генеральной уборки и необходимой санитарной обработки составляет не менее 2 дней.

7.14. Банные дни проводят не реже 1 раза в 7 дней. Возможность помывки в душе после работы должна быть предоставлена подросткам ежедневно.

7.15. Постельное белье и полотенца для лица и ног меняют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Грязное белье в специально отведенном месте складывают в специальные мешки (матерчатые, клеенчатые, пластиковые), которые после сортировки отправляют в прачечную.

## **VIII. Требования к соблюдению санитарных правил**

8.1. Для обеспечения соблюдения требований настоящих санитарных правил руководитель лагеря труда и отдыха обеспечивает:

- наличие в лагере труда и отдыха санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника (в соответствии со штатным расписанием и списочным составом сотрудников) с результатами медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- наличие примерного меню;
- наличие списка поставщиков пищевых продуктов и питьевой воды расфасованной в емкости;

8.2. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания подростков осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в лагере труда и отдыха.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил в местах трудовой деятельности подростков организует и проводит работодатель в соответствии с действующим санитарным законодательством.

8.3. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с подростками и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит осмотр подростков при приеме в лагерь (включая осмотр на педикулез перед приемом в лагерь труда и отдыха, и далее 1 раз в неделю), ведет учет заболеваемости.

Медицинское обеспечение подростков лагеря труда и отдыха осуществляется медицинским персоналом, находящимся в штате указанной организации, либо может осуществляться медицинским персоналом территориальных лечебно-профилактических учреждений на основании договора.

8.4. Во всех случаях возникновения инфекционных заболеваний, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель лагеря труда и отдыха обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать орган, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-

эпидемиологического благополучия населения, для принятия мер, установленных законодательством Российской Федерации.

Приложение № 1  
к СанПиН 2.4.2.2842-11

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для подростков в возрасте 14-18 лет<sup>\*</sup>**

Наименование продуктов	Количество продуктов	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	120	120
Хлеб пшеничный	200	200
Мука пшеничная	20	20
Крупы, бобовые	50	50
Макаронные изделия	20	20
Картофель	250**	188
Овощи свежие, зелень	400	320***
Фрукты (плоды) свежие	200	185***
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. <i>инстантные</i>	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	86 (105)	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	60 (76)	53
Рыба-филе	80	77
Колбасные изделия	20	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	180	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	60	60
Сыр	12	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10
Масло сливочное	35	35
Масло растительное	18	18
Яйцо диетическое	1 шт.	40
Сахар****	45	45
Кондитерские изделия	15	15
Чай	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Соль	7	7

**Примечание:**

\* Рекомендуется увеличивать нормы на 10-15% при трудовой деятельности.

\*\*Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.



\*\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 45 ОТ 23.07.2008**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СанПиН 2.4.5. 2409-08**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч.1), ст.1; 2003, № 2, ст.167; № 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, № 35, ст.3607; 2005, № 19, ст.1752; 2006, № 1, ст.10; 2006, № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, № 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213, .2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; Российская газета 2008, № 153) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, №47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение).

2. Признать утратившими силу:

- пункты 2.3.25., 2.3.26., 2.12. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.11.2002 № 44 (зарегистрировано в Минюсте России 05.12.2002, регистрационный № 3997);

- пункты 2.2.5., 2.7., приложения 4, 5, 6 и 7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2003, № 2 (зарегистрировано в Минюсте России 11.02.2003, регистрационный № 4204) (с изменениями).

3. Ввести в действие указанные санитарные правила с 1 октября 2008г.

Г.Г. Онищенко

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,  
УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ  
СанПиН 2.4.5.2409 -08**

---

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч.1), ст.1; 2003, № 2, ст.167; № 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, № 35, ст.3607; 2005, № 19, ст.1752; 2006, № 1, ст.10; 2006, № 52 (ч. 1), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 21; 2007, № 1 (1 ч.), ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213, .2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; Российская газета 2008, № 153), направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее – образовательные учреждения).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений.

1.5. В организациях общественного питания образовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется, в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами.

## **II. Организация общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям**

2.1. Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2. Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и её реализацию.

2.4. В буфетах - раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание обучающихся образовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательного учреждения, отапливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа – не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;
- навесы над входами и загрузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

### III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодца, коптежей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков

на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

#### IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда

для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающим требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## V. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном

порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моющие ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.



5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засечивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

## **VI. Требования к организации здорового питания и формированию меню**

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюдец, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее, чем пяти кратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с требованиями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 % (для обучающихся во вторую смену – до 20-25 %), ужин – 25 %. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20 %, обед – 30-35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %, второй ужин – 5-10 %. При организации шестизразового питания: завтрак – 20 %, второй завтрак – 10

%, обед – 30 %, полдник – 15 %, ужин – 20 %, второй ужин – 5 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5$  %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина, фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7.

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.29. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.30. В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых, следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

## **VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **VII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3. Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12<sup>0</sup> С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими

партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°C.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блуд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

## IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящими санитарными правилами.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

#### Х. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

#### XI. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях

11.1. В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.



11.3. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.

## **XII. Требования к условиям труда персонала**

12.1. Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

12.3. Содержание вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

12.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

12.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

## **XIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания, образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользящая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрезшенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуются проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

#### XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

14.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами.);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и

сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования », в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).

14.13. В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Приложение 1  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овошерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук

<b>Наименование производственного помещения</b>	<b>Оборудование</b>
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Догоотовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебoreзательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета- раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточ-ной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение 2  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

### Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Приложение 3  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

### Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150

Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Приложение 4  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Таблица 2

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
Белки (г)	98 - 113	90 - 104
в т.ч. животного происхождения	59 - 68	54 - 62
Жиры (г)	100 - 115	90 - 104
в т.ч. растительного происхождения	30 - 35	27 - 31
Углеводы (г)	425 - 489	360 - 414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8

Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниац.экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10%
Итого	60-70%

Таблица 4

**Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)**

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20-25%
Второй завтрак	10%
Обед	30-35%
Полдник	10%
Ужин	25-30%*



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	—		—	—

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага ( без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13г
<b>Замена творога</b>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5г
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации  
в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. №9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 8  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, <b>брутто</b>		в г, мл, <b>нетто</b>	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, <i>в т.ч. инстантные</i>	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

**Примечание:**

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица 2

**Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании**

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4-х разовом питании	При 2-х разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Мargarин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2

Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1,5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Приложение 9  
к СанПиН 2.4.5.2409-08

**Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	—	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
7.	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Формы учетной документации пищеблока

Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции





Форма 5. «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования» »

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6.	.....	30

Форма 6. «Ведомость контроля за рационом питания»

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в %( +/–)
			1	2	3	...	10		

**Примечание:**

\* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

### Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

### Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдом	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ СанПиН 2.1.5.980-00 2.1.5.**  
**«ВОДООТВЕДЕНИЕ НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ, САНИТАРНАЯ ОХРАНА ВОДНЫХ**  
**ОБЪЕКТОВ,ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ПОВЕРХНОСТНЫХ ВОД»**  
**(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22 июня 2000 г.)**

Согласно письму Минюста РФ от 1 ноября 2000 г. N 9295-ЮД  
настоящие правила в государственной регистрации не нуждаются  
Дата введения: 1 января 2001 г.

**Федеральный закон Российской Федерации "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"**

"Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний" (статья 1)."Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц" (статья 39)."За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность" (статья 55).

**1. Область применения**

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к охране поверхностных вод (далее - санитарные правила) устанавливают гигиенические требования:

- к качеству воды водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования;
- к условиям отведения сточных вод в водные объекты;

- к размещению, проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации хозяйственных и других объектов, способных оказать влияние на состояние поверхностных вод, а также требования к организации контроля за качеством воды водных объектов.

1.2. Требования настоящих санитарных правил распространяются на все поверхностные водные объекты на территории Российской Федерации, используемые или намечаемые к использованию для нужд населения за исключением прибрежных вод морей.

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения на территории Российской Федерации всеми юридическими и физическими лицами, деятельность которых связана с проектированием, строительством и эксплуатацией объектов, а также для организаций, осуществляющих государственное управление и государственный контроль в области охраны вод в соответствии с законодательством.

**2. Нормативные ссылки**

2.1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650).

2.2. Водный Кодекс Российской Федерации от 16 ноября 1995 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 47, ст. 4471).

2.3. "Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации", утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.

2.4. "Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554.

**3. Общие положения**

3.1. Настоящие санитарные правила имеют целью обеспечить предотвращение и устранение загрязнения поверхностных вод, которое может привести к нарушению здоровья населения, развитию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, а также к ухудшению условий водопользования населения.

3.2. Водные объекты питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования считаются загрязненными, если показатели состава и свойства воды в пунктах водопользования изменились под прямым или косвенным влиянием хозяйственной деятельности, бытового использования и стали частично или полностью непригодными для водопользования населения.

3.3. Пунктом водопользования является участок водного объекта, используемый населением для питьевого, хозяйственно-бытового водоснабжения, рекреации и спорта.

3.4. Водопользователи на основе регламентированных условий сброса сточных вод и требований к различным видам хозяйственной деятельности обязаны обеспечить разработку и реализацию водоохраных мероприятий, осуществление контроля за использованием и охраной вод, принятие мер по предотвращению и ликвидации загрязнения водных объектов, в т.ч. и вследствие залпового или аварийного сброса.

3.5. Государственный надзор за соблюдением требований санитарных правил осуществляется органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации в соответствии с действующим законодательством.

3.6. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, индивидуальные предприниматели и юридические лица в случае, если водные объекты представляют опасность для здоровья населения, обязаны в соответствии с их полномочиями принять меры по ограничению, приостановлению или запрещению использования указанных водных объектов.

#### **4. Требования к санитарной охране водных объектов**

4.1. В целях охраны водных объектов от загрязнения не допускается:

4.1.1. Сбрасывать в водные объекты сточные воды (производственные, хозяйственно-бытовые, поверхностно-ливневые и т.д.), которые:

- могут быть устранены путем организации малоотходных производств, рациональной технологии, максимального использования в системах оборотного и повторного водоснабжения после соответствующей очистки и обеззараживания в промышленности, городском хозяйстве и для орошения в сельском хозяйстве;

- содержат возбудителей инфекционных заболеваний бактериальной, вирусной и паразитарной природы. Сточные воды, опасные по эпидемиологическому критерию, могут сбрасываться в водные объекты только после соответствующей очистки и обеззараживания до числа термотолерантных колиформных бактерий КОЕ/100 мл  $\leq$  100, числа общих колиформных бактерий КОЕ/100 мл  $\leq$  500 и числа колифагов БОЕ/100 мл  $\leq$  100;

- содержат вещества (или продукты их трансформации), для которых не установлены гигиенические ПДК или ОДУ, а также отсутствуют методы их определения;

- содержат чрезвычайно опасные вещества, для которых нормативы установлены с пометкой "отсутствие";

4.1.2. Не допускается сброс промышленных, сельскохозяйственных, городских сточных вод, а также организованный сброс ливневых сточных вод:

- в пределах первого пояса зон санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения;

- в черте населенных пунктов;

- в пределах первого и второго поясов округов санитарной охраны курортов, в местах туризма, спорта и массового отдыха населения;

- в водные объекты, содержащие природные лечебные ресурсы;

- в пределах второго пояса зон санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения, если содержание в них загрязняющих веществ и микроорганизмов превышает установленные настоящими санитарными правилами гигиенические нормативы.

- 4.1.3. Не допускается сбрасывать в водные объекты, на поверхность ледяного покрова и водосборную территорию пульпу, снег, кубовые осадки и другие отходы и мусор, формирующиеся на территории населенных мест и производственных площадок.
- 4.1.4. Не допускается осуществлять молевой сплав леса, а также сплав древесины в пучках и кошелях без судовой тяги на водных объектах, используемых населением для питьевых, хозяйственно-бытовых и рекреационных целей.
- 4.1.5. Не допускается производить мойку автотранспортных средств и других механизмов в водных объектах и на их берегах, а также проводить работы, которые могут явиться источником загрязнения вод.
- 4.1.6. Не допускаются утечки от нефте- и продуктопроводов, нефтепромыслов, а также сброс мусора, неочищенных сточных, подсланевых, балластных вод и утечки других веществ с плавучих средств водного транспорта.
- 4.2. Сточные воды, которые технически невозможно использовать в системах повторного, оборотного водоснабжения в промышленности, городском хозяйстве, для орошения в сельском хозяйстве и для других целей, допускается отводить в водные объекты после очистки в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил к санитарной охране водных объектов и соблюдении нормативов качества воды в пунктах водопользования.
- 4.3. Сброс сточных вод с судов допускается после очистки и обеззараживания на судовых установках, разрешенных к эксплуатации органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы, за пределами I и II поясов зон санитарной охраны источников централизованного питьевого водоснабжения и вне черты населенных мест.
- 4.4. Сброс, удаление и обезвреживание сточных вод, содержащих радионуклиды, должен осуществляться в соответствии с действующими нормами радиационной безопасности НРБ-99.
- 4.5. Проведение строительных, дноуглубительных и взрывных работ, добыча полезных ископаемых, прокладка коммуникаций, гидротехническое строительство и любые другие работы, включая реабилитационные, на водоемах и в зонах санитарной охраны допускаются только при положительном заключении органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.
- 4.6. Предоставление отдельных водоемов, водотоков или их участков в обособленное водопользование для конкретных хозяйственных целей, в т.ч. для охлаждения подогретых вод (пруды-охладители), создание лесотоварных баз и др. производится только вне 1 - 2 поясов зоны санитарной охраны источников.
- 4.7. Отведение поверхностного стока с промплощадок и жилых зон через дождевую канализацию должно исключать поступление в нее хозяйственно-бытовых, производственных сточных вод и промышленных отходов. К отведению поверхностного стока в водные объекты предъявляются такие же требования, как к сточным водам.

## **5. Нормативы качества воды водных объектов**

- 5.1. Настоящими санитарными правилами установлены гигиенические нормативы состава и свойств воды в водных объектах для двух категорий водопользования.
- 5.1.1. К первой категории водопользования относится использование водных объектов или их участков в качестве источника питьевого и хозяйственно-бытового водопользования, а также для водоснабжения предприятий пищевой промышленности.
- 5.1.2. Ко второй категории водопользования относится использование водных объектов или их участков для рекреационного водопользования. Требования к качеству воды, установленные для второй категории водопользования, распространяются также на все участки водных объектов, находящихся в черте населенных мест.
- 5.2. Качество воды водных объектов должно соответствовать требованиям, указанным в приложении 1. Содержание химических веществ не должно превышать гигиенические предельно допустимые концентрации и ориентировочные допустимые уровни веществ в воде водных объектов, утвержденные в установленном порядке (ГН 2.1.5.689-98, ГН 2.1.5.690-98 с дополнениями).

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 2003 г. N 79 гигиенические нормативы ГН 2.1.5.689-98 признаны утратившими силу с 15 июня 2003 г. См. гигиенические нормативы "ГН 2.1.5.1315-03. Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 2003 г. N 78

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 2003 г. N 75 гигиенические нормативы ГН 2.1.5.690-98 признаны утратившими силу. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 апреля 2003 г. N 74 с 15 июня 2003 г. вводятся в действие гигиенические нормативы ГН 2.1.5.1316-03 "Ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования"

5.3. При отсутствии установленных гигиенических нормативов водопользователь обеспечивает разработку ОДУ или ПДК, а также метода определения вещества и/или продуктов его трансформации с нижним пределом измерения  $\leq 0,5$  ПДК.

5.4. В случае присутствия в воде водного объекта двух и более веществ 1 и 2 классов опасности, характеризующихся однонаправленным механизмом токсического действия, в т.ч. канцерогенных, сумма отношений концентраций каждого из них к соответствующим ПДК не должна превышать единицу:

$$\frac{C_1}{\text{ПДК}_1} + \frac{C_2}{\text{ПДК}_2} + \dots + \frac{C_n}{\text{ПДК}_n} \leq 1, \text{ где}$$

$C_1, \dots, C_n$  - концентрации  $n$  веществ, обнаруживаемые в воде водного объекта;

$\text{ПДК}_1, \dots, \text{ПДК}_n$  - ПДК тех же веществ.

## 6. Гигиенические требования к размещению, проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации хозяйственных и других объектов

6.1. Соблюдение настоящих санитарных правил обязательно при размещении, проектировании, вводе в эксплуатацию и эксплуатации хозяйственных или других объектов и проведении любых работ, способных оказать влияние на качество воды водных объектов.

6.2. Предпроектные и проектные материалы, представляемые в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы для заключения о соответствии их настоящим санитарным нормам и правилам, должны содержать:

- обоснование выбора района, пункта, площадки (трассы) для строительства, включая природные особенности территории (гидрологические, гидрогеологические и др.);
- данные о фоновом загрязнении водных объектов;
- качественные и количественные характеристики сбросов вредных веществ в водные объекты с результатами опытно-промышленных испытаний новых технологий, данными эксплуатации действующего аналога, материалами зарубежного опыта по созданию подобного производства;
- перечень и сроки выполнения водоохранных мероприятий, разрабатываемые на основе значений ПДК и ПДС вредных веществ и продуктов их трансформации с подтверждением их эффективности данными, полученными при эксплуатации отечественных и зарубежных аналогов;
- данные о вероятности залповых и аварийных сбросов в водные объекты, меры по их предупреждению и планы действий при их возникновении;



- расчеты ожидаемого (прогнозируемого) загрязнения водных объектов с учетом действующих, строящихся и намечаемых к строительству хозяйственных и иных объектов, а также рассредоточенных источников загрязнения, включая выпадение загрязнений из атмосферы;

- предложения по организации производственного контроля за качеством воды водных объектов (включая перечень контролируемых показателей), подверженных влиянию строящегося (реконструируемого) объекта.

6.3. Строительство хозяйственных, промышленных и других объектов, в т.ч. очистных сооружений, допускается по проектам, имеющим заключение органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об их соответствии настоящим санитарным нормам и правилам.

6.4. Не допускается ввод в эксплуатацию новых и реконструируемых хозяйственных и других объектов, которые не обеспечены мероприятиями и сооружениями для предотвращения или устранения существующего загрязнения поверхностных вод, без опробования, испытания и проверки работы всего оборудования, включая лабораторный контроль за качеством водных объектов.

6.5. Любое изменение технологических процессов, связанных с увеличением объема, изменением состава сточных вод, а также концентраций содержащихся в них веществ без заключения органов государственной санитарно-эпидемиологической службы не допускается.

6.6. Место выпуска сточных вод населенного пункта должно быть расположено ниже по течению, за его пределами с учетом возможного обратного течения при нагонных явлениях. Место выпуска сточных вод в непроточные и малопроточные водные объекты должно определяться с учетом санитарных, метеорологических и гидрологических условий.

6.7. Сброс сточных и дренажных вод в черте населенных мест через существующие выпуски допускается лишь в исключительных случаях при соответствующем технико-экономическом обосновании и по согласованию с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы. В этом случае нормативные требования, предъявляемые к составу и свойствам сточных вод должны соответствовать требованиям, предъявляемым к воде водных объектов питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.

6.8. При проектировании сооружений обеззараживания сточных вод выбирается метод (хлорирование, ультрафиолетовая обработка, озонирование и др.) с учетом эффективности обеззараживания и сравнительной опасности продуктов трансформации в соответствии с МУ 2.1.5.800-99. Расчет допустимых сбросов сточных вод, подвергшихся обеззараживанию, должен быть выполнен с учетом количественного и качественного состава продуктов трансформации.

6.9. В случае строительства очистных сооружений, в т.ч. сооружений биологической очистки сточных вод, водопользователи обязаны обеспечить проведение пуско-наладочных работ в сроки, установленные приемочной комиссией. После выхода объекта на полную проектную мощность водопользователи обязаны обеспечить проведение лабораторных исследований качества воды водных объектов в створах, расположенных до и после выпуска сточных вод и передать результаты исследований в органы государственной санитарно-эпидемиологической службы для подтверждения соответствия объекта настоящим санитарным правилам, согласования ПДС и перечня контролируемых показателей.

6.10. Ввод в эксплуатацию объектов и сооружений допускается при наличии системы противопожарных мер. В целях обеспечения безопасных условий водопользования населения на объектах и сооружениях, подверженных авариям, в т.ч. нефте- и продуктопроводах, нефте- и продуктохранилищах, нефтяных скважинах, буровых платформах, судах и других плавающих средствах, накопителях сточных вод, канализационных коллекторах и очистных сооружениях предприятий и т.п., должны разрабатываться и осуществляться противопожарные мероприятия в соответствии с водным законодательством Российской Федерации, МУ 1.1.724-98 и с учетом рекомендаций, изложенных в международных Картах химической безопасности. Меры предупреждения и ликвидации аварийного загрязнения водных объектов согласовываются органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы и утверждаются в установленном порядке.

6.11. Для объектов, сбрасывающих сточные воды, устанавливаются нормативы предельно допустимых сбросов веществ в водные объекты (ПДС), которые утверждаются специально

уполномоченными органами по охране окружающей природной среды только после согласования с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

6.11.1. ПДС устанавливаются для каждого выпуска сточных вод и каждого загрязняющего вещества, в т.ч. продуктов его трансформации, исходя из условия, что их концентрации не будут превышать гигиенические нормативы химических веществ и микроорганизмов в воде водного объекта в створе не далее 500 м от места выпуска.

6.11.2. При расчете ПДС ассимилирующая способность водных объектов не должна учитываться.

6.11.3. При наличии в сточных водах химических веществ, содержащихся в воде фонового створа (принятого для расчета ПДС) на уровне ПДК, в расчетах ПДС не должны учитываться процессы разбавления.

6.11.4. Временные сбросы (ВДС) химических веществ, устанавливаемые для действующих предприятий на период осуществления мер по достижению ПДС (на срок не более 5 лет), не должны создавать в расчетном створе концентрации, превышающие их максимально действующие концентрации (МПК) по санитарно-токсикологическому признаку вредности.

6.11.5. При сбросе сточных вод в систему водоотведения населенного пункта или предприятия, ответственность за соблюдение нормативных требований к сбросу в водные объекты несет предприятие, сбрасывающее сточные воды в водный объект.

6.12. Водопользователи обязаны:

- проводить согласованные с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы или по предписаниям указанных органов и учреждений организационно-технические, санитарно-эпидемиологические или иные мероприятия, направленные на соблюдение гигиенических нормативов качества воды водных объектов;
- обеспечивать проведение работ по обоснованию безопасности и безвредности для здоровья человека материалов, реагентов, технологических процессов и устройств, используемых при очистке сточных вод, в канализационных, гидротехнических сооружениях и других технических объектах, которые могут привести к загрязнению поверхностных вод;
- обеспечивать контроль состава сбрасываемых сточных вод и качества воды водных объектов;
- своевременно, в установленном порядке, информировать органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы об угрозе возникновения, а также при возникновении аварийных ситуаций, представляющих опасность для здоровья населения или условий водопользования.

## **7. Требования к организации надзора и контроля за качеством воды водных объектов**

7.1. В соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, должен осуществляться государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за составом сточных вод и качеством воды водных объектов питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.

7.2. Производственный контроль за составом сточных вод и качеством воды водных объектов обеспечивается организациями и предприятиями, иными хозяйствующими субъектами, являющимися водопользователями, независимо от подчиненности и форм собственности, в лабораториях, аккредитованных (аттестованных) в установленном порядке.

7.3. Размещение пунктов контроля, перечень загрязняющих веществ, подлежащих контролю, а также периодичность проведения исследований и предоставления данных согласовываются с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

7.3.1. Перечень критериев для выбора приоритетных контролируемых показателей представлен в приложении 2.

7.3.2. При установлении периодичности наблюдения должны быть учтены наименее благоприятные периоды (межень, паводки, максимальные попуски в водохранилищах и т.п.).

7.4. Ближайший к месту выпуска сточных вод пункт производственного контроля за сосредоточенным сбросом устанавливается не далее 500 м по течению от места сброса сточных вод на водотоках и в радиусе 500 м от места сброса на акватории - на непроточных водоемах и

водохранилищах. При сбросе сточных вод в черте населенных мест указанный пункт контроля должен быть расположен непосредственно у места сброса.

7.5. В водохранилищах и нижнем бьефе плотины гидроэлектростанции, работающей в резком переменном режиме, при установлении пунктов контроля учитывается возможность воздействия на пункты водопользования обратного течения при смене режима работы или прекращении работы электростанции.

7.6. Результаты производственного контроля качества воды водных объектов представляются в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы по согласованной форме. Обобщенные за год результаты исследований качества воды водных объектов представляются с анализом причин динамики изменений за последние два года и мероприятиями по снижению загрязнения с конкретными сроками их выполнения.

7.7. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством воды водных объектов осуществляют органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы в плановом порядке и по санитарно-эпидемиологическим показателям.

7.8. Государственный контроль за эффективностью обеззараживания сточных вод осуществляется органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы выборочно, а также в случаях превышения гигиенических нормативов качества воды водных объектов в местах водопользования населения по микробиологическим и паразитологическим показателям, и повышения заболеваемости острыми кишечными инфекциями, инфекционным гепатитом А, паразитарными и другими инфекциями, распространяемыми водным путем.

7.9. Контроль качества воды в трансграничных водных объектах осуществляется на основе межтерриториальных и международных соглашений с использованием согласованных критериев и методов оценки качества поверхностных вод.

7.10. Водопользователи обязаны предоставлять информацию органам и учреждениям государственной санитарно-эпидемиологической службы и населению о загрязнении водных объектов и прогнозируемом ухудшении качества воды, а также о принятом решении о запрещении или ограничении водопользования, осуществляемых мероприятиях.

Приложение 1  
(обязательное)

## Общие требования к составу и свойствам воды водных объектов в контрольных створах и местах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования

N	Показатели	Категории водопользования	
		Для питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, а также для водоснабжения пищевых предприятий	Для рекреационного водопользования, а также в черте населенных мест
1	2	3	4
1	Взвешенные вещества*	При сбросе сточных вод, производстве работ на водном объекте и в прибрежной зоне содержание взвешенных веществ в контрольном створе (пункте) не должно увеличиваться по сравнению с естественными условиями более чем на	
		0,25 мг/дм3	0,75 мг/дм3
		Для водных объектов, содержащих в межень более 30 мг/дм3 природных взвешенных веществ, допускается увеличение их содержания в воде в пределах 5%. Взвеси со скоростью выпадения более 0,4 мм/с для проточных водоемов и более 0,2 мм/с для водохранилищ к	

		спуску запрещаются	
2	Плавающие примеси	На поверхности воды не должны обнаруживаться пленки нефтепродуктов, масел, жиров и скопление других примесей	
3	Окраска	Не должна обнаруживаться в столбике	
		20 см	10 см
4	Запахи	Вода не должна приобретать запахи интенсивностью более 2 баллов, обнаруживаемые:	
		непосредственно или при последующем хлорировании или других способах обработки	непосредственно
5	Температура	Летняя температура воды в результате сброса сточных вод не должна повышаться более чем на 3°C по сравнению со среднемесячной температурой воды самого жаркого месяца года за последние 10 лет	
6	Водородный показатель (рН)	Не должен выходить за пределы 6,5 - 8,5	
7	Минерализация воды	Не более 1000 мг/дм <sup>3</sup> , в т.ч.: хлоридов - 350; сульфатов - 500 мг/дм <sup>3</sup>	
8	Растворенный кислород	Не должен быть менее 4 мг/дм <sup>3</sup> в любой период года, в пробе, отобранной до 12 часов дня.	
9	Биохимическое потребление кислорода (БПК <sub>5</sub> )	Не должно превышать при температуре 20°C	
		2 мг O <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>	4 мг O <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
10	Химическое потребление кислорода (бихроматная окисляемость), ХПК	Не должно превышать:	
		15 мг O <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>	30 мг O <sub>2</sub> /дм <sup>3</sup>
11	Химические вещества	Не должны содержаться в воде водных объектов в концентрациях, превышающих ПДК или ОДУ	
12	Возбудители кишечных инфекций	Вода не должна содержать возбудителей кишечных инфекций	
13	Жизнеспособные яйца гельминтов (аскарид, власоглав, токсокар, фасциол), онкосферы тениид и жизнеспособные цисты	Не должны содержаться в 25 л воды	

	патогенных кишечных простейших		
14	Термотолерант- ные колиформные бактерии**	Не более 100 КОЕ/100 мл**	Не более 100 КОЕ/100 мл
15	Общие колиформные бактерии**	Не более	
		1000 КОЕ/100 мл**	500КОЕ/100мл
16	Колифаги**	Не более	
		10 БОЕ/100 мл**	10 БОЕ/100 мл
17	Суммарная объемная активность радионуклидов при совместном присутствии***	Сумма (Ai / YBi) <= 1	

#### Примечания.

\* Содержание в воде взвешенных веществ не природного происхождения (хлопья гидроксидов металлов, образующихся при обработке сточных вод, частички асбеста, стекловолна, базальта, капрона, лавсана и т.д.) не допускается.

\*\* Для централизованного водоснабжения; при нецентрализованном питьевом водоснабжении вода подлежит обеззараживанию.

\*\*\* В случае превышения указанных уровней радиоактивного загрязнения контролируемой воды проводится дополнительный контроль радионуклидного загрязнения в соответствии с действующими нормами радиационной безопасности;

Ai - удельная активность i-го радионуклида в воде;

YBi - соответствующий уровень вмешательства для i-го радионуклида (приложение П-2 НРБ-99).

Приложение 2  
(рекомендуемое)

#### Критерии выбора приоритетных региональных показателей для контроля качества воды водных объектов

В основе выбора приоритетных региональных показателей лежит ориентация на вещества, в наибольшей степени опасные для здоровья населения и наиболее характерные для сбрасываемых в водные объекты региона сточных вод. Сущность их выбора сводится к последовательному исключению из общего перечня поступающих в водоем загрязнений тех веществ, которые не приоритетны для контроля. В итоге качество воды водного объекта на региональном уровне оценивается как по общим показателям (приложение 1), единым для всех водоемов страны, так и по дополнительному перечню приоритетных загрязнений, специфичных

только для данного региона. Выбор приоритетных показателей водного объекта осуществляется учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы по критериям, информация о которых имеется в распоряжении санитарных врачей региона или может быть получена из материалов обследования источников загрязнения, а также результатов анализов стоков и воды водных объектов. К таким критериям относятся:

- специфичность вещества для сточных вод, поступающих в водные объекты региона;
- степень превышения ПДК вещества в воде водного объекта;
- класс опасности и лимитирующий признак вредности (характеризуют одновременно кумуляцию, токсичность и способность вещества вызывать отдаленные эффекты);
- канцерогенность;
- частота обнаружения вещества в воде;
- тенденция к росту концентраций вещества в воде при долговременном наблюдении;
- биоразлагаемость;
- степень контакта вещества с населением (по численности населения, использующего водоем как источник питьевого водоснабжения или для рекреационных целей).

Гигиеническая надежность перечня приоритетных показателей повышается, если при его составлении учитываются дополнительные критерии, применение которых требует проведения специальных исследований в научных учреждениях или областных, или республиканских центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Исследования включают определение уровней и спектра загрязнения сточных вод с привлечением всех современных методов контроля: хромато-масс-спектрометрии, жидкостной и газовой хроматографии для более полного выявления органических соединений и продуктов их трансформации, атомно-адсорбционной спектрофотометрии для идентификации ионов тяжелых металлов, а также поиск информации о свойствах и биологическом действии веществ в справочных изданиях, в т.ч., выпускаемых ВОЗ, и компьютерных банках данных.

К дополнительным критериям относятся:

- биоаккумуляция;
- стабильность (резистентность);
- трансформация с образованием более токсичных соединений;
- способность к образованию галогенсодержащих соединений при хлорировании;
- способность к накоплению в донных отложениях;
- кожно-резорбтивное действие;
- сравнительная выраженность отдаленных эффектов - канцерогенного, мутагенного, тератогенного, эмбриотоксического, аллергенного и гонадотоксического;
- комплексность воздействия на население из-за способности вещества к межсредовым переходам.

Дополнительные критерии могут применяться выборочно в зависимости от физико-химических характеристик веществ, состава и свойств сточных вод и воды водных объектов, а также условий водопользования населения региона.

Ориентация на приоритетные для данного региона загрязнения позволяет оптимизировать контроль качества воды водных объектов, сократив число определяемых показателей и сосредоточив основное внимание на веществах, действительно представляющих опасность для здоровья населения.

## **Термины и определения**

**Водопользование** - юридически обусловленная деятельность граждан и юридических лиц, связанная с использованием водных объектов.

**Водопользователи** - граждане, индивидуальные предприниматели, юридические лица, использующие водный объект для любых нужд (в т.ч. для сброса сточных вод).

**Госсанэпиднадзор** - деятельность санэпидслужбы по предупреждению, обнаружению и пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

**Допустимая суточная доза (ДСД)** - это количество вещества в воде, воздухе, почве или продуктах питания, в пересчете на массу тела (мг/кг массы тела), которое может поступать в организм раздельно или комплексно ежедневно на протяжении всей жизни без заметного риска для здоровья.

**Зона рекреации водного объекта** - водный объект или его участок с прилегающим к нему берегом, используемый для отдыха.

**Зона санитарной охраны** - территория и акватория, на которых устанавливается особый санитарно-эпидемиологический режим для предотвращения ухудшения качества воды источников централизованного питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и охраны водопроводных сооружений.

**Источник загрязнения вод** - источник, вносящий в поверхностные или подземные воды загрязняющие вещества, микроорганизмы или тепло.

**Качество воды** - характеристика состава и свойств воды, определяющая пригодность ее для конкретных видов водопользования.

**Контроль качества воды** - проверка соответствия показателей качества воды установленным нормам и требованиям.

**Критерий качества воды** - признак, по которому производится оценка качества воды по видам водопользования.

**Лимитирующий признак вредности в воде** - признак, характеризующийся наименьшей безвредной концентрацией вещества в воде.

**Нецентрализованное питьевое и хозяйственно-бытовое водоснабжение** - использование подземных или поверхностных водоисточников для питьевых и бытовых нужд при помощи водозаборных устройств без разводящей водопроводной сети.

**Нормы качества воды** - установленные значения показателей качества воды по видам водопользования.

**Обеззараживание сточных вод** - обработка сточных вод с целью удаления из них патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов.

**Ориентировочный допустимый уровень (ОДУ)** - временный гигиенический норматив, разрабатываемый на основе расчетных и экспресс-экспериментальных методов прогноза токсичности и применяемый только на стадии предупредительного санитарного надзора за проектируемыми или строящимися предприятиями, реконструируемыми очистными сооружениями.

**Охрана вод от загрязнения** - система мер, направленных на предотвращение, ограничение и устранение последствий загрязнения.

**Предельно допустимая концентрация (ПДК)** - максимальная концентрация вещества в воде, в которой вещество при ежедневном поступлении в организм в течение всей жизни не оказывает прямого или опосредованного влияния на здоровье населения в настоящем и последующих поколениях, а также не ухудшает гигиенические условия водопользования.

**Предельно допустимый сброс в водный объект (ПДС)** - масса веществ или микроорганизмов в сточных водах, максимально допустимая к отведению с установленным режимом в данном пункте водного объекта в единицу времени с целью обеспечения норм качества воды в контрольном створе.

**Примечание.** Количественным критерием ПДС служат ПДК веществ; ПДС устанавливается в расчетном створе без учета ассимилирующей способности водного объекта.

Региональное нормирование подразумевает под собой установление безопасных уровней содержания химических веществ в объектах окружающей среды на основе ДСД с учетом реальной химической обстановки в результате хозяйственной деятельности (отрасли промышленности, применяемые в сельском хозяйстве ядохимикаты и т.п.) и других особенностей данного региона (например, характер питания).

**Рекреационное водопользование** - использование водного объекта или его участка для купания, занятия спортом и отдыха.

**Санитарно-эпидемиологический контроль** - деятельность санэпидслужбы по проверке соответствия санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и нормативам, как неотъемлемая часть государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

**Фоновый створ** - контрольный пункт, расположенный выше по течению от сброса загрязняющих веществ.

**Централизованная система питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения** - комплекс инженерных сооружений для забора, подготовки, транспортирования и подачи потребителю питьевой воды.

## Библиографические данные

1. СанПиН 2.1.4.559-96 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

*См. Методические указания по внедрению и применению Санитарных правил и норм СанПиН 2.1.4.559-96 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 сентября 1997 г.)*

*См. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 26 сентября 2001 г. N 24*

2. СанПиН 2.1.4.027-95 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения".

*См. действующие с 1 июня 2002 г. Санитарные правила и нормы "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения. СанПиН 2.1.4.1110-02", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 26 февраля 2002 г.*

3. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации".

*Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 мая 2003 г. N 106 Санитарные правила СанПиН 3.2.569-96 признаны утратившими силу с 30 июня 2003 г. См. санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.2.1333-03 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 мая 2003 г. N 105*

4. ГН 2.1.5.689-98 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования".

5. ГН 2.1.5.690-98 "Ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования".

6. СП 2.1.5.761-99 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) и ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования". (Дополнение N 1 к ГН 2.1.5.689-98 и ГН 2.1.5.690-98).

7. ГН 2.1.5.963а-00 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования". (Дополнение N 2 к ГН 2.1.5.689-98).

8. ГН 2.1.5.963б-00 "Ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования". (Дополнение N 2 к ГН 2.1.5.690-98).

9. СН 2.6.1.758-99 "Нормы радиационной безопасности" (НРБ-99).

10. ГОСТ 2761-84 "Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора".

11. ГОСТ 17.1.5.02-80 "Гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов".

12. СНиП 2.04.03-85 "Канализация. Наружные сети и сооружения".

13. "Правила пользования системами коммунального водоснабжения и канализаций в Российской Федерации". - N 167 от 12.02.99.

14. "Организация и проведение санитарно-гигиенических мероприятий в зонах химических аварий". МУ 1.1.724-98.

15. "Организация госсанэпиднадзора за обеззараживанием сточных вод". МУ 2.1.5.800-99.



**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 26 сентября 2001 г. N 24**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
«ПИТЬЕВАЯ ВОДА. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ  
ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫХ СИСТЕМ ПИТЬЕВОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ.  
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА»**

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" <1> и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании <2>, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554, постановляю:

-----  
<1> Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650.

<2> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

1. Ввести в действие санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1074-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2001, с 1 января 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждено  
Главным государственным  
санитарным врачом  
Российской Федерации  
26 сентября 2001 года

**2.1.4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА И ВОДОСНАБЖЕНИЕ НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ**

**ПИТЬЕВАЯ ВОДА. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ  
ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫХ СИСТЕМ ПИТЬЕВОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ.  
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА**

**САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ  
СанПиН 2.1.4.1074-01**

**1. Область применения**

1.1. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (далее - Санитарные правила) устанавливают гигиенические требования к качеству питьевой воды, а также правила контроля качества воды,

производимой и подаваемой централизованными системами питьевого водоснабжения населенных мест (далее - системы водоснабжения).

---

Примечание.

Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 N 554, утратило силу в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 N 569.

---

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан <1>, Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании и Положения о Государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации <2>.

-----  
<1> Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 33, ст. 1318.

<2> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

1.3. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, деятельность которых связана с проектированием, строительством, эксплуатацией систем водоснабжения и обеспечением населения питьевой водой, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

1.4. Санитарные правила применяются в отношении воды, подаваемой системами водоснабжения и предназначенной для потребления населением в питьевых и бытовых целях, для использования в процессах переработки продовольственного сырья и производства пищевых продуктов, их хранения и торговли, а также для производства продукции, требующей применения воды питьевого качества.

1.5. Гигиенические требования к качеству питьевой воды при нецентрализованном водоснабжении, к качеству питьевой воды, производимой автономными системами водоснабжения, индивидуальными устройствами для приготовления воды, а также реализуемой населению в бутылках или контейнерах, устанавливаются иными санитарными правилами и нормативами.

## 2. Общие положения

2.1. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке государственных стандартов, строительных норм и правил в области питьевого водоснабжения населения, проектной и технической документации систем водоснабжения, а также при строительстве и эксплуатации систем водоснабжения.

2.2. Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил.

2.3. Показатели, характеризующие региональные особенности химического состава питьевой воды, устанавливаются индивидуально для каждой системы водоснабжения в соответствии с правилами, указанными в приложении 1.

2.4. На основании требований настоящих Санитарных правил индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию системы водоснабжения, разрабатывает рабочую программу производственного контроля качества воды (далее - рабочая программа) в соответствии с правилами, указанными в приложении 1. Рабочая программа согласовывается с центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора в городе или районе (далее - центр госсанэпиднадзора) и утверждается на соответствующей территории в установленном порядке.

2.5. При возникновении на объектах и сооружениях системы водоснабжения аварийных ситуаций или технических нарушений, которые приводят или могут привести к ухудшению

качества питьевой воды и условий водоснабжения населения, индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию системы водоснабжения, обязаны немедленно принять меры по их устранению и информировать об этом центр госсанэпиднадзора.

Индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее производственный контроль качества питьевой воды, также обязаны немедленно информировать центр госсанэпиднадзора о каждом результате лабораторного исследования проб воды, не соответствующем гигиеническим нормативам.

2.6. В случаях, связанных с явлениями природного характера, которые не могут быть заблаговременно предусмотрены, или с аварийными ситуациями, устранение которых не может быть осуществлено немедленно, могут быть допущены временные отклонения от гигиенических нормативов качества питьевой воды только по показателям химического состава, влияющим на органолептические свойства.

2.6.1. Отклонения от гигиенических нормативов допускаются при одновременном выполнении следующих условий:

- обеспечение населения питьевой водой не может быть достигнуто иным способом;
- соблюдения согласованных с центром госсанэпиднадзора на ограниченный период времени максимально допустимых отклонений от гигиенических нормативов;
- максимального ограничения срока действия отступлений;
- отсутствия угрозы здоровью населения в период действия отклонений;
- обеспечения информации населения о введении отклонений и сроках их действия, об отсутствии риска для здоровья, а также о рекомендациях по использованию питьевой воды.

2.6.2. Решение о временном отклонении от гигиенических нормативов качества питьевой воды принимается в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.6.3. Одновременно с принятием решения о временном отступлении от гигиенических нормативов утверждается план мероприятий по обеспечению качества воды, соответствующего гигиеническим нормативам, включая календарный план работ, сроки их выполнения и объемы финансирования.

2.7. Подача питьевой воды населению запрещается или ее использование приостанавливается в следующих случаях:

- в установленный срок действия временных отклонений от гигиенических нормативов не устранены причины, обуславливающие ухудшение качества питьевой воды;
- системой водоснабжения не обеспечиваются производство и подача населению питьевой воды, качество которой соответствует требованиям настоящих Санитарных правил, в связи с чем имеется реальная опасность для здоровья населения.

2.7.1. Решение о запрещении или приостановлении использования населением питьевой воды из конкретной системы водоснабжения принимается органом местного самоуправления по постановлению главного государственного санитарного врача по соответствующей территории на основании оценки опасности и риска для здоровья населения, связанных как с дальнейшим потреблением воды, не соответствующей гигиеническим нормативам, так и с прекращением или приостановлением ее использования в питьевых и бытовых целях.

2.7.2. В случае принятия решения о запрещении или приостановлении использования питьевой воды организациями, обеспечивающими эксплуатацию системы водоснабжения, разрабатываются по согласованию с центром госсанэпиднадзора и осуществляются мероприятия, направленные на выявление и устранение причин ухудшения ее качества и обеспечение населения питьевой водой, отвечающей требованиям Санитарных правил.

2.7.3. О принятом решении о запрещении или приостановлении использования питьевой воды, о ее качестве, осуществляемых мероприятиях, а также о рекомендациях по действиям в данной ситуации население информируется в установленном порядке.

### 3. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды

3.1. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

3.2. Качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети.

3.3. Безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении определяется ее соответствием нормативам по микробиологическим и паразитологическим показателям, представленным в таблице 1.

Таблица 1

Показатели	Единицы измерения	Нормативы
Термотолерантные колиформные бактерии	Число бактерий в 100 мл <1>	Отсутствие
Общие колиформные бактерии <2>	Число бактерий в 100 мл <1>	Отсутствие
Общее микробное число <2>	Число образующих колонии бактерий в 1 мл	Не более 50
Колифаги <3>	Число бляшкообразующих единиц (БОЕ) в 100 мл	Отсутствие
Споры сульфитредуцирующих клостридий <4>	Число спор в 20 мл	Отсутствие
Цисты лямблий <3>	Число цист в 50 л	Отсутствие

Примечания:

<1> При определении проводится трехкратное исследование по 100 мл отобранной пробы воды.

<2> Превышение норматива не допускается в 95% проб, отбираемых в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети в течение 12 месяцев, при количестве исследуемых проб не менее 100 за год.

<3> Определение проводится только в системах водоснабжения из поверхностных источников перед подачей воды в распределительную сеть.

<4> Определение проводится при оценке эффективности технологии обработки воды.

3.3.1. При исследовании микробиологических показателей качества питьевой воды в каждой пробе проводится определение термотолерантных колиформных бактерий, общих колиформных бактерий, общего микробного числа и колифагов.

3.3.2. При обнаружении в пробе питьевой воды термотолерантных колиформных бактерий и (или) общих колиформных бактерий, и (или) колифагов проводится их определение в повторно взятых в экстренном порядке пробах воды. В таких случаях для выявления причин загрязнения одновременно проводится определение хлоридов, азота аммонийного, нитратов и нитритов.

3.3.3. При обнаружении в повторно взятых пробах воды общих колиформных бактерий в количестве более 2 в 100 мл и (или) термотолерантных колиформных бактерий, и (или) колифагов проводится исследование проб воды для определения патогенных бактерий кишечной группы и (или) энтеровирусов.

3.3.4. Исследования питьевой воды на наличие патогенных бактерий кишечной группы и энтеровирусов проводится также по эпидемиологическим показаниям по решению центра госсанэпиднадзора.

3.3.5. Исследования воды на наличие патогенных микроорганизмов могут проводиться только в лабораториях, имеющих санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии

условий выполнения работ санитарным правилам и лицензию на деятельность, связанную с использованием возбудителей инфекционных заболеваний.

3.4. Безвредность питьевой воды по химическому составу определяется ее соответствием нормативам по:

3.4.1. обобщенным показателям и содержанию вредных химических веществ, наиболее часто встречающихся в природных водах на территории Российской Федерации, а также веществ антропогенного происхождения, получивших глобальное распространение (таблица 2);

3.4.2. содержанию вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки в системе водоснабжения (таблица 3);

3.4.3. содержанию вредных химических веществ, поступающих в источники водоснабжения в результате хозяйственной деятельности человека (Приложение 2).

Таблица 2

Показатели	Единицы измерения	Нормативы (предельно допустимые концентрации (ПДК)), не более	Показатель вредности <1>	Класс опасности
Обобщенные показатели				
Водородный показатель	единицы рН	в пределах 6 – 9		
Общая минерализация (сухой остаток)	мг/л	1000 (1500) <2>		
Жесткость общая	мг-экв./л	7,0 (10) <2>		
Окисляемость перманганатная	мг/л	5,0		
Нефтепродукты, суммарно	мг/л	0,1		
Поверхностно – активные вещества (ПАВ), анионоактивные	мг/л	0,5		
Фенольный индекс	мг/л	0,25		
Неорганические вещества				
3+ Алюминий (Al )	мг/л	0,5	с.-т.	2
2+ Барий (Ba )	мг/л	0,1	с.-т.	2
2+ Бериллий (Be )	- " -	0,0002	- " -	1
Бор (В, суммарно)	- " -	0,5	- " -	2
Железо (Fe, суммарно)	- " -	0,3 (1,0) <2>	орг.	3
Кадмий (Cd, суммарно)	- " -	0,001	с.-т.	2
Марганец (Mn, суммарно)	- " -	0,1 (0,5) <2>	орг.	3
Медь (Cu, суммарно)	- " -	1,0	- " -	3

Молибден (Mo, суммарно)	- " -	0,25	с.-т.	2
Мышьяк (As, суммарно)	- " -	0,05	с.-т.	2
Никель (Ni, суммарно)	мг/л	0,1	с.-т.	3
- Нитраты (по NO <sub>3</sub> )	- " -	45	с.-т.	3
Ртуть (Hg, суммарно)	- " -	0,0005	с.-т.	1
Свинец (Pb, суммарно)	- " -	0,03	- " -	2
Селен (Se, суммарно)	- " -	0,01	- " -	2
<sup>2+</sup> Стронций (Sr )	- " -	7,0	- " -	2
<sup>2-</sup> Сульфаты (SO <sub>4</sub> )	- " -	500	орг.	4
- Фториды (F )				
для климатических районов				
- I и II	- " -	1,5	с.-т.	2
- III	- " -	1,2		2
- Хлориды (Cl )	- " -	350	орг.	4
<sup>6+</sup> Хром (Cr )	- " -	0,05	с.-т.	3
Цианиды (CN")	- " -	0,035	- " -	2
<sup>2+</sup> Цинк (Zn )	- " -	5,0	орг.	3
Органические вещества				
гамма-ГХЦГ (линдан)	- " -	0,002 <3>	с.-т.	1
ДДТ (сумма изомеров)	- " -	0,002 <3>	- " -	2
2,4-Д	- " -	0,03 <3>	- " -	2

Примечания:

<1> Лимитирующий признак вредности вещества, по которому установлен норматив: "с.-т." - санитарно - токсикологический, "орг." - органолептический.

<2> Величина, указанная в скобках, может быть установлена по постановлению главного государственного санитарного врача по соответствующей территории для конкретной системы водоснабжения на основании оценки санитарно - эпидемиологической обстановки в населенном пункте и применяемой технологии водоподготовки.

<3> Нормативы приняты в соответствии с рекомендациями ВОЗ.

Таблица 3

Показатели	Единицы измерения	Нормативы (предельно допустимые концентрации (ПДК)), не более	Показатель вредности	Класс опасности
Хлор <1>				
- остаточный свободный	мг/л	в пределах 0,3 - 0,5	орг.	3
- остаточный связанный	- " -	в пределах 0,8 - 1,2	- " -	3
Хлороформ (при хлорировании воды)	- " -	0,2 <2>	с.-т.	2
Озон остаточный <3>	- " -	0,3	орг.	
Формальдегид (при озонировании воды)	- " -	0,05	с.-т.	2
Полиакриламид	- " -	2,0	- " -	2
Активированная кремниевая кислота (по Si)	- " -	10	- " -	2
Полифосфаты (по PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )	- " -	3,5	орг.	3
Остаточные количества алюминий- и железосодержащих коагулянтов	- " -	см. показатели "Алюминий", "Железо" таблицы 2		

#### Примечания:

<1> При обеззараживании воды свободным хлором время его контакта с водой должно составлять не менее 30 минут, связанным хлором - не менее 60 минут.

Контроль за содержанием остаточного хлора производится перед подачей воды в распределительную сеть.

При одновременном присутствии в воде свободного и связанного хлора их общая концентрация не должна превышать 1,2 мг/л.

В отдельных случаях по согласованию с центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть допущена повышенная концентрация хлора в питьевой воде.

<2> Норматив принят в соответствии с рекомендациями ВОЗ.

<3> Контроль за содержанием остаточного озона производится после камеры смешения при обеспечении времени контакта не менее 12 минут.

3.4.4. При обнаружении в питьевой воде нескольких химических веществ, относящихся к 1 и 2 классам опасности и нормируемых по санитарно - токсикологическому признаку вредности, сумма отношений обнаруженных концентраций каждого из них в воде к величине его ПДК не должна быть больше 1. Расчет ведется по формуле:

$$\frac{C_{\text{факт}}^1}{C_{\text{норм}}^1} + \frac{C_{\text{факт}}^2}{C_{\text{норм}}^2} + \dots + \frac{C_{\text{факт}}^n}{C_{\text{норм}}^n} \leq 1,$$

С доп

С доп

С доп

где  $C_1, C_2, C_n$  – концентрации индивидуальных химических веществ 1 и 2 класса опасности: факт. (фактическая) и доп. (допустимая).

3.5. Благоприятные органолептические свойства воды определяются ее соответствием нормативам, указанным в таблице 4, а также нормативам содержания веществ, оказывающих влияние на органолептические свойства воды, приведенным в таблицах 2 и 3 и в Приложении 2.

Таблица 4

Показатели	Единицы измерения	Нормативы, не более
Запах	баллы	2
Привкус	- " -	2
Цветность	градусы	20 (35) <1>
Мутность	ЕМФ (единицы мутности по формазину) или мг/л (по каолину)	2,6 (3,5) <1> 1,5 (2) <1>

-----  
Примечание:

<1> Величина, указанная в скобках, может быть установлена по постановлению главного государственного санитарного врача по соответствующей территории для конкретной системы водоснабжения на основании оценки санитарно - эпидемиологической обстановки в населенном пункте и применяемой технологии водоподготовки.

3.5.1. Не допускается присутствие в питьевой воде различных невооруженным глазом водных организмов и поверхностной пленки.

3.6. Радиационная безопасность питьевой воды определяется ее соответствием нормативам по показателям общей альфа- и бета-активности, представленным в таблице 5.

Таблица 5

Показатели	Единицы измерения	Нормативы	Показатель вредности
Общая альфа - радиоактивность	Бк/л	0,1	радиаци.
Общая бета - радиоактивность	Бк/л	1,0	- " -

3.6.1. Идентификация присутствующих в воде радионуклидов и измерение их индивидуальных концентраций проводится при превышении нормативов общей активности. Оценка обнаруженных концентраций проводится в соответствии с гигиеническими нормативами.

#### 4. Контроль качества питьевой воды

4.1. В соответствии с Федеральным законом "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" за качеством питьевой воды должен осуществляться государственный санитарно - эпидемиологический надзор и производственный контроль.



4.2. Производственный контроль качества питьевой воды обеспечивается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, осуществляющим эксплуатацию системы водоснабжения, по рабочей программе.

Индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию системы водоснабжения, в соответствии с рабочей программой постоянно контролирует качество воды в местах водозабора, перед поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети.

4.3. Количество и периодичность проб воды в местах водозабора, отбираемых для лабораторных исследований, устанавливаются с учетом требований, указанных в таблице 6.

Таблица 6

Виды показателей	Количество проб в течение одного года, не менее	
	Для подземных источников	Для поверхностных источников
Микробиологические	4 (по сезонам года)	12 (ежемесячно)
Паразитологические	не проводятся	- "
Органолептические	4 (по сезонам года)	12 (ежемесячно)
Обобщенные показатели	- "	- "
Неорганические и органические вещества	1	4 (по сезонам года)
Радиологические	1	1

4.4. Виды определяемых показателей и количество исследуемых проб питьевой воды перед ее поступлением в распределительную сеть устанавливаются с учетом требований, указанных в таблице 7.

Таблица 7

Виды показателей	Количество проб в течение одного года, не менее				
	Для подземных источников		Для поверхностных источников		
	Численность населения, обеспечиваемого водой из данной системы водоснабжения, тыс. чел.				
	до 20	20 - 100	Свыше 100	до 100	Свыше 100
Микробиологические	50 (1)	150 (2)	365 (3)	365 (3)	365 (3)
Паразитологические	не проводятся			12 (4)	12 (4)
Органолептические	50 (1)	150 (2)	365 (3)	365 (3)	365 (3)
Обобщенные показатели	4 (4)	6 (5)	12 (6)	12 (6)	24 (7)
Неорганические и органические вещества	1	1	1	4 (4)	12 (6)
Показатели, связанные с технологией водоподготовки	Остаточный хлор, остаточный озон - не реже одного раза в час, остальные реагенты не реже одного раза в смену				
Радиологические	1	1	1	1	1

Примечания:

1. Принимается следующая периодичность отбора проб воды:

(1) - еженедельно, (2) - три раза в неделю, (3) - ежедневно, (4) - один раз в сезон года, (5) - один раз в два месяца, (6) - ежемесячно, (7) - два раза в месяц.

2. При отсутствии обеззараживания воды на водопроводе из подземных источников, обеспечивающим водой население до 20 тыс. человек, отбор проб для исследований по микробиологическим и органолептическим показателям проводится не реже одного раза в месяц.

3. На период паводков и чрезвычайных ситуаций должен устанавливаться усиленный режим контроля качества питьевой воды по согласованию с центром госсанэпиднадзора.

4.5. Производственный контроль качества питьевой воды в распределительной водопроводной сети проводится по микробиологическим и органолептическим показателям с частотой, указанной в таблице 8.

Таблица 8

Количество обслуживаемого населения, тыс. человек	Количество проб в месяц
до 10	2
10 - 20	10
20 - 50	30
50 - 100	100
более 100	100 + 1 проба на каждые 5 тыс. человек, свыше 100 тысяч населения

Примечание:

В число проб не входят обязательные контрольные пробы после ремонта и иных технических работ на распределительной сети.

4.6. Отбор проб в распределительной сети проводят из уличных водоразборных устройств на наиболее возвышенных и тупиковых ее участках, а также из кранов внутренних водопроводных сетей всех домов, имеющих подкачку и местные водонапорные баки.

4.7. Производственный контроль качества питьевой воды в соответствии с рабочей программой осуществляется лабораториями индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, эксплуатирующих системы водоснабжения, или по договорам с ними лабораториями других организаций, аккредитованными в установленном порядке на право выполнения исследований (испытаний) качества питьевой воды.

4.8. Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за качеством питьевой воды осуществляют органы и учреждения государственной санитарно - эпидемиологической службы в соответствии с нормативными и методическими документами Госсанэпидслужбы России в плановом порядке и по санитарно - эпидемиологическим показаниям.

4.9. Для проведения лабораторных исследований (измерений) качества питьевой воды допускаются метрологически аттестованные методики, утвержденные Госстандартом России или Минздравом России. Отбор проб воды для анализа проводят в соответствии с требованиями государственных стандартов.

Приложение 1  
(обязательное)

ПРАВИЛА  
УСТАНОВЛЕНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ  
КАЧЕСТВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ И СОСТАВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

### I. Порядок организации работ по выбору показателей химического состава питьевой воды

1. В соответствии с п. 3.3 настоящих Санитарных правил выбор показателей химического состава питьевой воды, подлежащих постоянному производственному контролю, проводится для каждой системы водоснабжения на основании результатов оценки химического состава воды источников водоснабжения, а также технологии производства питьевой воды в системе водоснабжения.

2. Выбор показателей, характеризующих химический состав питьевой воды, для проведения расширенных исследований проводится организацией, осуществляющей эксплуатацию системы водоснабжения, совместно с центром госсанэпиднадзора в городе, районе в два этапа.

2.1. На первом этапе организацией, осуществляющей эксплуатацию системы водоснабжения, совместно с центром госсанэпиднадзора анализируются следующие материалы за период не менее трех последних лет:

- государственной статистической отчетности предприятий и организаций, а также иных официальных данных о составе и объемах сточных вод, поступающих в источники водоснабжения выше места водозабора в пределах их водосборной территории;

- органов охраны природы, гидрометеослужбы, управления водными ресурсами, геологии и использования недр, предприятий и организаций о качестве поверхностных, подземных вод и питьевой воды в системе водоснабжения по результатам осуществляемого ими мониторинга качества вод и производственного контроля;

- центра госсанэпиднадзора по результатам санитарных обследований предприятий и организаций, осуществляющих хозяйственную деятельность и являющихся источниками загрязнения поверхностных и подземных вод, а также по результатам исследований качества вод в местах водопользования населения и в системе водоснабжения;

- органов управления и организаций сельского хозяйства об ассортименте и валовом объеме пестицидов и агрохимикатов, применяемых на территории водозабора (для поверхностного источника) и в пределах зоны санитарной охраны (для подземного источника). На основании проведенного анализа составляется перечень веществ, характеризующих химический состав воды конкретного источника водоснабжения и имеющих гигиенические нормативы в соответствии с Приложением 2 настоящих Санитарных правил.

2.2. На втором этапе индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие эксплуатацию системы водоснабжения, проводят расширенные лабораторные исследования воды по составленному перечню химических веществ, а также по показателям, приведенным в таблице 2 настоящих Санитарных правил.

2.2.1. Для системы водоснабжения, использующей реагентные методы обработки воды, при проведении расширенных исследований перед подачей воды в распределительную сеть дополнительно включают показатели, указанные в таблице 3 настоящих Санитарных правил.

2.2.2. Расширенные лабораторные исследования воды проводятся в течение одного года в местах водозабора системы водоснабжения, а при наличии обработки воды или смешения воды различных водозаборов - также перед подачей питьевой воды в распределительную сеть.

2.2.3. Минимальное количество исследуемых проб воды в зависимости от типа источника водоснабжения, позволяющее обеспечить равномерность получения информации о качестве воды в течение года, принимается:

- для подземных источников - 4 пробы в год, отбираемых в каждый сезон;
- для поверхностных источников - 12 проб в год, отбираемых ежемесячно.

2.2.4. При необходимости получения более представительной и достоверной информации о химическом составе воды и динамике концентраций присутствующих в ней веществ, количество исследуемых проб воды и их периодичность должны быть увеличены в соответствии с поставленными задачами оценки качества воды источника водоснабжения.

2.2.5. При проведении расширенных исследований рекомендуется применение современных универсальных физико - химических методов исследования водных сред (хромато

- масс - спектрометрических и других), позволяющих получить максимально полную информацию о химическом составе воды.

2.3. Центром госсанэпиднадзора анализируются результаты расширенных исследований химического состава воды по каждой системе водоснабжения и с учетом оценки санитарно - гигиенических условий питьевого водопользования населения и санитарно - эпидемиологической обстановки на территории города, населенного пункта, района определяется потенциальная опасность влияния присутствующих в воде химических веществ на здоровье населения.

2.4. На основании проведенной оценки центр госсанэпиднадзора разрабатывает предложения по перечню контролируемых показателей, количеству и периодичности отбора проб питьевой воды для постоянного производственного контроля.

## II. Порядок составления рабочей программы производственного контроля качества питьевой воды

1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие эксплуатацию системы водоснабжения, на основании настоящих Санитарных правил разрабатывают рабочую программу.

2. Для системы водоснабжения, имеющей несколько водозаборов, рабочая программа составляется для каждого водозабора с учетом его особенностей. Для подземных водозаборов, объединенных общей зоной санитарной охраны и эксплуатирующих один водоносный горизонт, может составляться одна рабочая программа при наличии гидрогеологического обоснования.

3. Рабочая программа должна содержать:

3.1. Перечень контролируемых показателей качества воды и их гигиенические нормативы, установленные настоящими Санитарными правилами:

- микробиологические и паразитологические (п. 3.3, таблица 1);
- органолептические (п. 3.5, таблица 4);
- радиологические (п. 3.6, таблица 5);
- обобщенные (п. 3.4.1, таблица 2);
- остаточные количества реагентов (п. 3.4.2, таблица 3);
- химические вещества, выбранные для постоянного контроля в соответствии с правилами, указанными в разделе 1 настоящего приложения (п. 3.4.1, таблица 2 и п. 3.4.3, приложение 2 Санитарных правил).

3.2. Методики определения контролируемых показателей.

3.3. План пунктов отбора проб воды в местах водозабора, перед подачей воды в распределительную сеть водопровода (в резервуаре чистой воды) и в пунктах водоразбора наружной и внутренней сети водопровода.

3.4. Количество контролируемых проб воды и периодичность их отбора для лабораторных исследований (испытаний), перечень показателей, определяемых в исследуемых пробах воды.

3.5. Календарные графики отбора проб воды и проведения их исследования (испытания).

3.6. Количество исследуемых проб воды и периодичность их отбора определяются для каждой системы водоснабжения индивидуально с учетом предложений центра госсанэпиднадзора, но не должны быть ниже установленных п. 4.3, таблица 6, п. 4.4, таблица 7 и п. 4.5, таблица 8 настоящих Санитарных правил.

4. В рабочей программе должно быть предусмотрено проведение ежемесячного анализа результатов контроля качества воды и определен порядок передачи информации по результатам контроля администрации системы водоснабжения, центру госсанэпиднадзора и органу местного самоуправления.

5. Рабочая программа представляется для согласования в центр госсанэпиднадзора в городе, районе и последующего утверждения в установленном порядке.

6. Рабочая программа утверждается на срок не более 5 лет. В течение указанного срока в рабочую программу могут вноситься изменения и дополнения по согласованию с центром госсанэпиднадзора.

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ СОДЕРЖАНИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ

1. В настоящий список включены гигиенические нормативы вредных веществ в питьевой воде. В него входят индивидуальные химические вещества, которые могут присутствовать в питьевой воде в указанном виде и могут быть идентифицированы современными аналитическими методами.

2. Химические вещества расположены в списке в соответствии со строением органических и неорганических соединений. Каждый подраздел является расширением соответствующего раздела. Внутри подразделов вещества расположены в порядке возрастания численных значений их нормативов.

Если строение молекулы органического вещества позволяет отнести его одновременно к нескольким химическим классам, то в перечне его помещают по функциональной группе, с наибольшим индексом расширения (по горизонтальной рубрикации).

Органические кислоты, в том числе пестициды, нормируются по аниону, независимо от того, в какой форме представлена данная кислота в перечне (в виде кислоты, ее аниона или ее соли).

Элементы и катионы (п. 1 раздела "неорганические вещества") нормируются суммарно для всех степеней окисления, если это не указано иначе.

3. Перечень имеет следующую вертикальную рубрикацию:

3.1. В первой колонке перечня приведены наиболее часто употребляемые названия химических веществ.

3.2. Во второй колонке приведены синонимы названий химических веществ и некоторые тривиальные и общепринятые наименования.

3.3. В третьей колонке приведены величины ПДК или ОДУ в мг/л, где:

ПДК - максимальные концентрации, при которых вещества не оказывают прямого или опосредованного влияния на состояние здоровья человека (при воздействии на организм в течение всей жизни) и не ухудшают гигиенические условия водопотребления;

ОДУ (отмечены звездочкой) - ориентировочные допустимые уровни веществ в водопроводной воде, разработанные на основе расчетных и экспресс - экспериментальных методов прогноза токсичности.

Если в колонке величины нормативов указано "отсутствие", это означает, что концентрация данного соединения в питьевой воде должна быть ниже предела обнаружения применяемого метода анализа.

3.4. В четвертой колонке указан лимитирующий признак вредности веществ, по которому установлен норматив:

- с.-т. - санитарно - токсикологический;

- орг. - органолептический с расшифровкой характера изменения органолептических свойств воды (зап. - изменяет запах воды; окр. - придает воде окраску; пен. - вызывает образование пены; пл. - образует пленку на поверхности воды; привк. - придает воде привкус; оп. - вызывает опалесценцию).

3.5. В пятой колонке указан класс опасности вещества:

1 класс - чрезвычайно опасные;

2 класс - высокоопасные;

3 класс - опасные;

4 класс - умеренно опасные.

В основу классификации положены показатели, характеризующие различную степень опасности для человека химических соединений, загрязняющих питьевую воду, в зависимости

от токсичности, кумулятивности, способности вызывать отдаленные эффекты, лимитирующего показателя вредности.

Классы опасности веществ учитывают:

- при выборе соединений, подлежащих первоочередному контролю в питьевой воде;
- при установлении последовательности водоохранных мероприятий, требующих дополнительных капиталовложений;
- при обосновании рекомендаций о замене в технологических процессах высокоопасных веществ на менее опасные;
- при определении приоритетности разработки селективных методов аналитического контроля веществ в воде.

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ СОДЕРЖАНИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ

Наименование вещества	Синонимы	Беличина норматива в мг/л	Показатель вредности	Класс опасности
1	2	3	4	5
Неорганические вещества				
1. Элементы, катионы				
Таллий		0.0001	с.-т.	2
Фосфор элементарный		0.0001	с.-т.	1
Ниобий		0.01	с.-т.	2
Теллур		0.01	с.-т.	2
Самарий		0.024 <1>	с.-т.	2
Литий		0.03	с.-т.	2
Сурьма		0.05	с.-т.	2
Вольфрам		0.05	с.-т.	2
Серебро		0.05	с.-т.	2
Ванадий		0.1	с.-т.	3
Висмут		0.1	с.-т.	2
Кобальт		0.1	с.-т.	2
Рубидий		0.1	с.-т.	2
Европий		0.3 <1>	орг. привк.	4
Аммиак (по азоту)		2.0	с.-т.	3
Хром (Cr <sup>3+</sup> )		0.05	с.-т.	3
Кремний		10.0	с.-т.	2
Натрий		200.0	с.-т.	2

2. Анионы				
Роданид-ион		0.1	с.-т.	2
Хлорит-ион		0.2	с.-т.	3
Бромид-ион		0.2	с.-т.	2
Персульфат-ион		0.5	с.-т.	2
Гексанитрокобальт-ион		1.0	с.-т.	2
Ферроцианид-ион		1.25	с.-т.	2
Гидросульфид-ион		3.0	с.-т.	2
Нитрит-ион		3.0	орг.	2
Терхлорат-ион		5.0	с.-т.	2
Хлорат-ион		20.0	орг. привк.	3
Сероводород	Водорода сульфид	0.003	орг. зап.	4
Перекись водорода	Водорода пероксид	0.1	с.-т.	2
Органические вещества				
1. Углеводороды				
1.1. алифатические				
Изопрен	2-Метилбута-1,3-диен	0.005	орг. зап.	4
Бутадиен-1,3	Дивинил	0.05	орг. зап.	4
Бутилен	Бут-1-ен	0.2	орг. зап.	3
Этилен	Этен	0.5	орг. зап.	3
Пропилен	Пропен	0.5	орг. зап.	3
Изобутилен	2-Метилпроп-1-ен	0.5	орг. зап.	3
1.2. циклические				
1.2.1. алициклические				
1.2.1.1. одноядерные				
Циклогексен	Тетрагидробензол	0.02	с.-т.	2
Циклогексан	Гексагидробензол, гексаметилен	0.1	с.-т.	2
1.2.1.2. многоядерные				
Норборнен	2,3-Дицикло	0.004	орг. зап.	4

	(2.2.1) геп- тен			
Дидиклогептадиен	Бицикло (2,2,1) гепта- -2,5-диен, норборнадиен	0.004	орг. зап.	4
Дидиклопентадиен	Трициклоде- ка-3,8-диен, 3а,4,7,7а- тетрагидро- 4,7-метано- 1 Н-инден	0.015	орг. зап.	3
1.2.2. ароматические				
1.2.2.1. одноядерные				
Бензол		0.01	с.-т.	2
Этилбензол		0.01	орг. привк.	4
м-Диэтилбензол	1,3-Диэтил- бензол	0.04	орг. зап.	4
Ксилол	Диметилбен- зол	0.05	орг. зап.	3
Диизопропилбензол	Ди-1-метил- этил бензол	0.05	с.-т.	2
Монобензилтолуол	3-Бензилто- луол	0.08	орг. зап.	2
Бутилбензол	1-Фенилбутан	0.1	орг. зап.	3
Изопропилбензол	Кумол, 1 - метилэтил- бензол	0.1	орг. зап.	3
Стирол	Винилбензол	0.1	орг. зап.	3
альфа-Метилстирол	(1-Метилви- нил) бензол	0.1	орг. привк.	3
Пропилбензол	1-Фенилпро- пан	0.2	орг. зап.	3
п-трет-Бутилтолуол	1- (1,1-Ди- метилэтил) - 4-метилбен- зол, 1 1-ме- тил-4-трет- бутилбензол	0.5	орг. зап.	3
Толуол	Метилбензол	0.5	орг. зап.	4
Дибензилтолуол	[ (3-Метил-4- бензил) фе- нил ] фенилме- тан	0.6	орг. зап.	3
1.2.2.2. многоядерные				



Бенз (а) пирен		0.000-005	с.-т.	1
1.2.2.2.1. бифенилы				
Дифенил	Бифенил, фенилбензол	0.001	с.-т.	2
Алкилдифенил		0.4	орг. пленка	2
1.2.2.2.2. конденсированные				
Нафталин		0.01	орг. зап.	4
2. Галогенсодержащие соединения				
2.1. алифатические				
2.1.1. содержащие только предельные связи				
Иодоформ	Триодометан	0.0002	орг. зап.	4
Тетрахлоргептан		0.0025	орг. зап.	4
1,1,1,9-Тетрахлорнонан		0.003	орг. зап.	4
Бутилхлорид	1-Хлорбутан	0.004	с.-т.	2
1,1,1,5-Тетрахлорпентан		0.005	орг. зап.	4
Четыреххлористый углерод	Тетрахлорметан	0.006	с.-т.	2
1,1,1,11-Тетрахлорундекан		0.007	орг. зап.	4
Гексахлорбутан		0.01	орг. зап.	3
Гексахлорэтан		0.01	орг. зап.	4
1,1,1,3-Тетрахлорпропан		0.01	орг. зап.	4
1-Хлор-2,3-дибромпропан	1,2-Дибром-3-хлорпропан, немагон	0.01	орг. зап.	3
1,2,3,4-Тетрахлорбутан		0.02	с.-т.	2
Пентахлорбутан		0.02	орг. зап.	3
Перхлорбутан		0.02	орг. зап.	3
Пентахлорпропан		0.03	орг. зап.	3
Дихлорбромметан		0.03	с.-т.	2
Хлордибромметан		0.03	с.-т.	2
1,2-Дибром-1,1,5-трихлорпентан	Бромтан	0.04	орг. зап.	3
1,2,3-Трихлорпропан		0.07	орг. зап.	3

Трифторхлорпропан	Фреон 253	0.1	с.-т.	2
1,2-Дибромпропан		0.1	с.-т.	3
Бромформ	Трибромметан	0.1	с.-т.	2
Тетрахлорэтан		0.2	орг. зап.	4
Хлорэтил	Хлорэтан, этилхлорид, этил хлористый	0.2	с.-т.	4
1,2-Дихлорпропан		0.4	с.-т.	2
1,2-Дихлоризобутан	2-Метил-1,2-дихлорпропан	0.4	с.-т.	2
Дихлорметан	Хлористый метилен	7.5	орг. зап.	3
Дифторхлорметан	Фреон-22	10.0	с.-т.	2
Дифтордихлорметан	Фреон-12	10.0	с.-т.	2
Метилхлороформ	1,1,1-трихлорэтан	10.0 <1>	с.-т.	2
2.1.2. содержащие двойные связи				
Тетрахлорпропен		0.002	с.-т.	2
2-Метил-3-хлорпроп-1-ен	Металлилхлорид	0.01	с.-т.	2
бета-Хлоропрен	2-Хлорбута-1,3-диен	0.01	с.-т.	2
Гексахлорбутадиен	Перхлорбута-1,3-диен	0.01	орг. зап.	3
2,3,4-Трихлорбутен-1	2,3,4-Трихлорбут-1-ен	0.02	с.-т.	2
2,3-Дихлорбутадиен-1,3	2,3-Дихлорбута-1,3-диен	0.03	с.-т.	2
1,1,5-Трихлорпентен		0.04	орг. зап.	3
Винилхлорид	Хлорэтен, хлорэтилен	0.05	с.-т.	2
1,3-Дихлорбутен-2	1,3-Дихлорбут-2-ен	0.05	орг. зап.	4
3,4-Дихлорбутен-1		0.2	с.-т.	2
Аллил хлористый	3-Хлорпроп-1-ен	0.3	с.-т.	3
1,1-Дихлор-4-метилпентадиен-1,4	Диен-1,4	0.37	орг. привк.	3
Дихлорпропен		0.4	с.-т.	2

3,3-Дихлоризобутилен	3,3-Дихлор-2-метил-1-пропен	0.4	с.-т.	2
1,3-Дихлоризобутилен	2-Метил-1,3-дихлорпроп-1-ен	0.4	с.-т.	2
1,1-Дихлор-4-метилпентадиен-1,3	Диен-1,3	0.41	орг. зап.	3
2.2. циклические				
2.2.1. алициклические				
2.2.1.1. одноядерные				
Гексахлорциклопентадиен	1,2,3,4,5,5-Гексахлор-1,3-циклопентадиен	0.001	орг. зап.	3
1,1-Дихлорциклогексан		0.02	орг. зап.	3
1,2,3,4,5,6-Гексахлорциклогексан	Гексахлоран	0.02	орг. зап.	4
Перхлорметиленициклопентен	4- (Дихлорметилени) - 1,2,3,3,5,5-Гексахлорциклопентен	0.05	орг. зап.	4
Хлорциклогексан		0.05	орг. зап.	3
2.2.1.2. многоядерные				
1,2,3,4,10,10-Гексахлор-1,4,4а,5,8,8а-гексагидро-1,4-эндокзо-5,8-диметанафталин	1,4,4а,5,8,8а-Гексагидро-1,2,3,4,10,10-гексахлор-1,4,5,8-диметанафталин, альдрин	0.002	орг. привк.	3
1,4,5,6,7,8,8-Гептахлор-4,7-эндометилени-3а,4,7,7а-тетрагидроин-тетрагидроинден	3а,4,7,7а-Тетрагидро-1,4,5,6,7,8,8-гептахлор-4,7-метано-1Н-инден, гептахлор	0.05	с.-т.	2
бета-Дигидрогептахлор	2,3,3а,4,7,7а-Гексагидро-2,4,5,6,7,8,8-гептахлор-4,7-метаноинден, дилор	0.1	орг. зап.	4
Полихлорпинен		0.2	с.-т.	3

2.2.2. ароматические				
2.2.2.1. одноядерные				
2.2.2.1.1. с атомом галогена в ядре				
2,5-Дихлор-п-трет-бутилтолуол	1,4-Дихлор-2-(1,1-диметил)-5-метилбензол	0.003	орг. зап.	3
о-Дихлорбензол	1,2-Дихлорбензол	0.002	орг. зап.	3
Хлор-п-трет-бутилтолуол	1-Метил-4-(1,1-диметилэтил)-2-хлорбензол	0.002	орг. зап.	4
1,2,3,4-Тетрахлорбензол		0.01	с.-т.	2
Хлорбензол		0.02	с.-т.	3
2,4-Дихлортолуол	2,4-Дихлор-1-метилбензол	0.03	орг. зап.	3
1,3,5-Трихлорбензол		0.03	орг. зап.	3
2,3,6-Трихлортолуол		0.03	орг. зап.	3
о- и п-Хлортолуол	о- и п-Хлорметилбензол	0.2	с.-т.	3
2,3,6-Трихлор-п-трет-бутилтолуол		0.1	орг. зап.	4
2.2.2.1.2. с атомом галогена в боковой цепи				
Бензил хлористый	Хлорметилбензол	0.001	с.-т.	2
Гексахлорметаксилл	1,3-Бис(трихлорметил)бензол	0.008	орг. зап.	4
Гексахлорпаракилл	1,4-Бис(трихлорметил)бензол	0.03	орг. зап.	4
Бензотрифторид	Триформетилбензол	0.1	с.-т.	2
2.2.2.2. многоядерные				
2.2.2.2.1. бифенилы				
Монохлордифенил	Монохлорбифенил	0.001	с.-т.	2
Дихлордифенил	Дихлорбифенил	0.001	с.-т.	2

Трихлордифенил	Трихлорбифенил	0.001	с.-т.	1
Пентахлордифенил	Пентахлорбифенил	0.001	с.-т.	1
2.2.2.2. конденсированные				
2-Хлорнафталин		0.01	орг. зап.	4
3. Кислородсодержащие соединения				
3.1. спирты и простые эфиры				
3.1.1. одноатомные спирты				
3.1.1.1. алифатические спирты				
3-Метил-3-бутен-1-ол	Изобутинилкарбинол	0.004	с.-т.	2
Спирт гептиловый нормальный	Гептан-1-ол, гексилкарбинол	0.005	с.-т.	2
3-Метил-1-бутен-3-ол	2-Метилпроп-2-ен-1-ол, диметилвинилкарбинол, изопреновый спирт	0.005	с.-т.	2
Спирт гексиловый нормальный	Гексан-1-ол, амилкарбинол, пентилкарбинол	0.01	с.-т.	2
Спирт гексиловый вторичный	1-Метилпентан-1-ол, гексан-2-ол, метилбутилкарбинол	0.01	с.-т.	2
Спирт гексиловый третичный	2-Метилпентан-2-ол, диэтилметилкарбинол, флотореагент ТТС	0.01	с.-т.	2
Спирт нониловый нормальный	Нонан-1-ол, октилкарбинол	0.01	с.-т.	2
Спирт октиловый нормальный	Октан-1-ол, гептилкарбинол	0.05	орг. привк.	3
Спирт бутиловый нормальный	Бутан-1-ол, пропилкарбинол	0.1	с.-т.	2
Спирт аллиловый	Проп-2-ен-1-ол, винилкарбинол	0.1	орг. привк.	3

Спирт изобутиловый	2-Метилпропан-1-ол, изопропилкарбинол	0.15	с.-т.	2
Спирт бутиловый вторичный	Бутан-2-ол, метилизобутилкарбинол	0.2	с.-т.	2
Спирт пропиловый	Пропан-1-ол, этилкарбинол	0.25	орг. зап.	4
Спирт изопропиловый	Пропан-2-ол, диметилкарбинол	0.25	орг. зап.	4
Спирт бутиловый третичный	трет-Бутиловый спирт, 1,1-диметилэтанол, триметилкарбинол, 2-метилпропан-2-ол	1.0	с.-т.	2
Спирт амиловый	Пентан-1-ол, бутилкарбинол	1.5	орг. зап.	3
Спирт метиловый	Метанол, карбинол	3.0	с.-т.	2
3.1.1.1.1. галогензамещенные одноатомные спирты				
Этиленхлоргидрин	1-Хлор-2-гидроксиэтан, 2-хлорэтанол, 2-хлорэтиловый спирт, хлорметилкарбинол, 1-хлорэтан-2-ол	0.1	с.-т.	2
Спирт 1,1,7-тригидрододекафторгептиловый	П-3	0.1	орг. зап.	4
Спирт 1,1,3-тригидротетрафторпропиловый	П-1	0.25	орг. зап.	3
Спирт 1,1,5-тригидрооктафторпентиловый	П-2	0.25	орг. зап.	4
Спирт 1,1,9-тригидрогексадекафторнониловый	П-4	0.25	орг. зап.	4
Спирт 1,1,13-тригидротетраэкозафтортридециловый	П-6	0.25	орг. зап.	3

Спирт 1,1,11-тригидроэйкозафторундециловый	П-5	0.5	орг. зап.	3
Спирт бета, бета-дихлоизопропиловый	1,3-Дихлорпропан-2-ол, дихлоргидрин, дихлорметилкарбинол	1.0	орг. зап.	3
Спирт 1,1-дигидроперфторгептиловый	2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-Тридекафторгептан-1-ол	4.0	с.-т.	2
3.1.1.2. циклические				
3.1.1.2.1. алициклические				
Циклогексанол	Гексагидрофенол	0.5	с.-т.	2
3.1.1.2.2. ароматические				
3.1.1.2.2.1. однопядерные				
3.1.1.2.2.1.1. фенолы				
Фенол		0.001	орг. зап.	4
м- и п-Крезол	м- и п-Метилфенол, 1-гидрокси-2 (и 4) метилфенол	0.004	с.-т.	2
о- и п-Пропилфенол	1-Гидрокси-2 (и 4)-пропилбензол	0.01	орг. зап.	4
Алкилфенол		0.1	орг.	3
Диметилфенол	Ксиленол	0.25	орг. зап.	4
3.1.1.2.2.1.1.1. галогензамещенные				
Хлорфенол		0.001	орг. зап.	4
Дихлорфенол		0.002	орг. привк.	4
Трихлорфенол		0.004	орг. привк.	4
3.1.1.2.2.1.2. содержащие гидроксигруппу в боковой цепи				
3.1.1.2.2.1.2.1. галогензамещенные				
3.1.1.2.2.2. конденсированные				
альфа-Нафтол	Нафт-1-ол, 1-нафтол	0.1	орг. зап.	3
3-Нафтол	Нафт-2-ол,	0.4	с.-т.	3

	2-нафтол			
3.1.2. простые эфиры				
3.1.2.1. алифатические				
Этинилвинилбутиловый эфир	1-Бутоксипут-1-ен-3-ин, бутоксибутенин	0.002	орг. зап.	4
Диэтилацеталь	1,1-Диэтоксизетан	0.1	орг. зап.	4
Этоксилат первичных спиртов C12 - C15		0.1	орг. пена	4
Диэтиловый эфир	Этоксизетан	0.3	орг. привк.	4
Диметиловый эфир	Метоксиметан	5.0	с.-т.	4
3.1.2.1.1. галогензамещенные				
бета,бета-Дихлордиэтиловый эфир	1,1'-Оксибис(2-хлорэтан), хлорэкс	0.03 <1>	с.-т.	2
3.1.2.2. ароматические				
Дифенилолпропан	4,4'-Изопропилидендифенол	0.01	орг. привк.	4
м-Фенокситолуол	3-Фенокситолуол	0.04	орг.	4
Анизол	Метоксибензол	0.05	с.-т.	3
3.1.3. многоатомные спирты и смешанные соединения				
3.1.3.1. алифатические многоатомные спирты				
2-Метил-2,3-бутандиол	Метилбутандиол	0.04	с.-т.	2
Глицерин	Триоксипропан, пропантриол	0.06 <1>	орг. пена	4
Пентаэритрит	2,2-Диметил-олпропандиол-1,3	0.1	с.-т.	2
Этиленгликоль	Этан-1,2-диол	1.0	с.-т.	3
1,4-Бутиндиол	Бут-2-ин-1,4-диол	1.0	с.-т.	2
1,4-Бутандиол	Бутан-1,4-диол	5.0	с.-т.	2
3.1.3.1.1. галогензамещенные				



Монохлоргидрин	3-Хлорпропан-1,2-диол, альфа-хлоргидрин	0.7	орг. привк.	3
3.1.3.2. многоатомные фенолы				
Пирокатехин	1,2-Бензолдиол, 1,2-диоксибензол	0.1	орг. окр.	4
Пирогаллол	1,2,3-Триоксибензол	0.1	орг. окр.	3
Гидрохинон	1,4-Диоксибензол	0.2	орг. окр.	4
5-Метилрезорцин	5-Метил-1,3-бензолдиол	1.0	орг. окр.	4
3.1.3.2.1. галогензамещенные				
2,2-Бис-(4-гидрокси-3,5-дихлорфенил) пропан	Тетрахлордиан	0.1	орг. привк.	4
3.1.3.3. содержащие гидроксид- и оксигруппы				
3.1.3.3.1. алифатические				
Спирт 2-аллилоксиэтиловый		0.4	с.-т.	3
Диэтиленгликоль	2,2'-Оксидиэтанол	1.0	с.-т.	3
Тетраэтиленгликоль	2,2'-Оксидиэтилендиоксидиэтанол	1.0	с.-т.	3
Пентаэтиленгликоль	3,6,9,12-Тетраоксатетрадекан-1,14-диол, этиленгликольтетраоксидиэтиловый эфир	1.0	с.-т.	3
3.1.3.3.2. ароматические				
3-Феноксипбензиловый спирт	3-Феноксифенилметанол 3-Феноксифенилкарбинол	1.0 <1>	с.-т.	3
3.2. альдегиды и кетоны				
3.2.1. содержащие только одну оксогруппу				
3.2.1.1. алифатические				
3.2.1.1.1. алифатические соединения, содержащие только предельные связи				

Диэтилкетон	Пентан-3-он, 3-оксопентан	0.1	орг. зап.	4
Метилэтилкетон	Бутан-2-он, 2-оксобутан	1.0	орг. зап.	3
3.2.1.1.1.1. галогензамещенные				
Хлораль	Трихлорацетальдегид	0.2	с.-т.	2
Перфторгептаналь-гидрат		0.5	с.-т.	2
3.2.1.1.1.2. содержащие гидрокси- и оксогруппы				
Спирт диацетоновый	4-Гидрокси-4-метилпентен-2-он	0.5 <1>	с.-т.	2
3.2.1.1.2. содержащие двойную связь				
Акролеин	Пропеналь, акриловый альдегид	0.02	с.-т.	1
Оксид мезитила	2-Метилпент-2-ен-4-он	0.06 <1>	с.-т.	2
альфа-Этил-бета-акролеин	2-Этилгексеналь	0.2	орг. зап.	4
бета-Метилакролеин	Бут-2-еналь, кротоновый альдегид, 2-бутеналь	0.3	с.-т.	3
3.2.1.2. циклические				
3.2.1.2.1. алициклические				
Циклогексанон		0.2	с.-т.	2
3.2.1.2.1.1. галогензамещенные				
Бромкамфора		0.5 <1>	орг. зап.	3
3.2.1.2.2. ароматические				
3.2.1.2.2.1. содержащие одноядерные ароматические заместители				
м-Феноксibenзальдегид	3-Феноксibenзальдегид	0.02	с.-т.	2
Ацетофенон		0.1	с.-т.	3
2,2-Диметокси-1,2-дифенилэтанон	2,2-Диметокси-2-фенил-ацетофенон	0.5 <1>	орг. зап.	3
3.2.1.2.2.1.1. галогензамещенные				
м-Бромбензальдегид	3-Бромбензальдегид	0.02	с.-т.	2

Пентахлорацетофенон	1- (Пента-хлорфенил) этанон	0.02	орг. привк.	3
3,3-Диметил-1-хлор-1-(4-хлорфенокси) бутан-2-он		0.04	с.-т.	4
3.2.2. содержащие более одной оксогруппы				
Тетрагидрохинон	Циклогексан-1,4-дион, 1,4-диоксо-циклогексан	0.05	орг. зап.	3
Глутаровый альдегид	Глутаровый диальдегид	0.07	с.-т.	2
Ацетилацетонаты		2.0 <1>	с.-т.	2
Антрахинон	9,10-Дигидро-9,10-диоксоантрацен, 9,10-антрацендион	10,0	с.-т.	3
3.2.2.1. галогензамещенные				
2,3,5,6-Тетрахлор-п-бензохинон	Хлоранил, тетрахлор-хинон	0.01	орг. окр.	3
2,3-Дихлор-5-дихлорметилен-2-циклопентен-1,4-дион	4,5-Дихлор-2- (дихлорметилен) -4-циклопентен-1,3-дион, дикетон	0.1	орг. зап.	3
2,3-Дихлор-1,4-нафтохинон		0.25	с.-т.	2
1-Хлорантрахинон		3.0	с.-т.	2
2-Хлорантрахинон	бета-Хлор-антрахинон	4.0	с.-т.	2
3.2.2.2. содержащие гидроксогруппы				
1,5-Дигидроксиантрахинон	1,5-Дигидрокси-9,10-антрацендион	0,1	орг. окр.	3
1,8-Дигидроксиантрахинон	Дантрон	0.25	орг. окр.	3
1,2-Дигидроксиантрахинон	1,2-Дигидрокси-9,10-антрацендион, ализарин	3.0	с.-т.	2
1,4,5,8-Тетрагидроксиантрахинон	1,4,5,8-Тетрагидрокси-9,10-антрацендион	3.0	с.-т.	2

1,4-Дигидроксиантрахинон	Хинизарин	4.0	с.-т.	2
3.3. карбоновые кислоты и их производные				
3.3.1. карбоновые кислоты и их ионы				
3.3.1.1. содержащие одну карбоксигруппу				
3.3.1.1.1. алифатические				
3.3.1.1.1.1. содержащие только предельные связи				
Кислота стеариновая, соль	Кислота октадекановая, соль	0.25 <1>	орг. мутн.	4
3.3.1.1.1.1.1. галогензамещенные				
Кислота альфа, альфа, бета-трихлорпропионовая	Кислота 2,2,3-трихлорпропионовая	0.01	орг. привк.	4
Кислота хлорэнантовая	Кислота 7-хлоргептановая	0.05	орг. зап.	4
Кислота монохлоруксусная, соль	Кислота хлоруксусная, соль	0.05	с.-т.	2
Кислота хлорундекановая	Кислота 11-хлорундекановая	0.1	орг. зап.	4
Кислота хлорпелларгоновая	Кислота 9-хлорнонановая	0.3	орг. зап.	4
Кислота перфторвалериановая	Кислота нонафторпентановая, кислота перфторпентановая	0.7	с.-т.	2
Кислота альфа-монохлорпропионовая	Кислота 2-хлорпропионовая	0.8	орг. привк.	3
Кислота гидроперфторэнантовая	Кислота 2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7-додекафторгептановая	1.0	с.-т.	2
Кислота перфторэнантовая	Кислота перфторгептановая	1.0	с.-т.	2
Кислота 2,2-дихлорпропионовая, натриевая соль	Далапон	2.0	орг. зап.	3
Кислота трихлоруксус-		5.0	орг. зап.	4

ная, соль				
3.3.1.1.1.1.2. содержащие ароматические заместители				
3.3.1.1.1.1.3. со- держащие гидро- кси-, окси- и оксо- группы		2.0		
Кислота 5-(2,5- диметилфенокси)- 2,2-диметилпента- новая	Гемфиброзил	0.001	с.-т.	1
Кислота фенокси- уксусная	Кислота гли- колевая, фе- ниловый эфир; кисло- та гидро- ксиуксусная, фениловый эфир	1.0	с.-т.	2
Кислота 2-(альфа- нафтокси)- пропионовая	Кислота 2- (1-нафтали- нилокси) пропионовая	2.0	с.-т.	2
3.3.1.1.1.1.3.1. галогензамещенные				
Кислота 2,4- дихлорфенокси-альфа- масляная	Кислота 4- (2,4-дихлор- фенокси)мас- ляная, 2,4-ДМ	0.01	с.-т.	2
Кислота 2-метил-4- хлорфеноксимасляная	Кислота 4- (2-метилфе- нокси)-4- хлорбутано- вая тропо- токс	0.03	орг. зап.	3
Кислота 2,4- дихлорфенокси-альфа- пропионовая	Кислота 2-(2,4- дихлорфено- кси) пропио- новая, 2,4-ДП	0.5	орг. привк.	3
3.3.1.1.1.2. содержащие неопределенные связи				
Кислота акриловая	Кислота пропан-2-ен- карбоновая	0.5	с.-т.	2
Кислота метакриловая	Кислота 2-метилпро- пан-2-ен- карбоновая	1.0	с.-т.	3
3.3.1.1.1.2.1. оксо- и галогенсодержащие				
Кислота альфа, бета- дихлор-бета-форминак- риловая	Кислота 4-оксо-2,3- дихлоризо- котоновая, кислота	1.0	с.-т.	2

	мукохлорная			
3.3.1.1.2. циклические				
3.3.1.1.2.1. алициклические				
Кислота хризантемовая, соль	Кислота 2,2-диметил-3-пропенил-1-циклопропанкарбоновая, соль; Кислота 3-изобутирил-2,2-диметил-1-циклопропанкарбоновая, соль	0.8	с.-т.	3
Кислоты нафтеновые		1.0	орг. зап.	4
3.3.1.1.2.2. ароматические				
Кислота бензойная, соль		0.6	орг. привк.	4
3.3.1.1.2.2.1. галогензамещенные				
Кислота 2-хлорбензойная	Кислота о-хлорбензойная	1.0	орг. привк.	4
Кислота 4-хлорбензойная	Кислота п-хлорбензойная	0.2	орг. привк.	4
Кислота 2,3,6-трихлорбензойная		1.0	с.-т.	2
3.3.1.1.2.2.2. содержащие гидроксигруппы, оксигруппы, оксогруппы				
Кислота 2-гидрокси-3,6-дихлорбензойная		0.5	орг. окр.	3
Кислота 2-метокси-3,6-дихлорбензойная	Кислота 2-метокси-3,6-дихлорбензойная, дианат	15.0	с.-т.	2
3.3.1.2. многоосновные кислоты				
3.3.1.2.1. алифатические				
Кислота малеиновая	Кислота цис-бутендионовая	1.0	орг. зап.	4
Кислота адипиновая, соль	Кислота гександионовая, соль; кислота 1,4-бутандикарбоновая, соль	1.0	с.-т.	3

Кислота себациновая	Кислота 1,8-октан- дикарбоновая	1.5	с.-т.	3
3.3.1.2.2. ароматические				
3.3.1.2.2.1. галогензамещенные				
3.3.2. сложные эфиры				
3.3.2.1. сложные эфиры одноосновных кислот				
3.3.2.1.1. алифатических				
3.3.2.1.1.1. предельных				
3.3.2.1.1.1.1. незамещенных				
3.3.2.1.1.1.1.1. спиртов, содержащих только предельные связи				
Метилацетат	Кислота уксусная, метилловый эфир; ме- тиловый эфир уксусной кислоты	0.1	с.-т.	3
Этилацетат	Кислота уксусная, этиловый эфир; этиловый эфир уксусной кислоты	0.2	с.-т.	2
3.3.2.1.1.1.1.2. содержащих двойные связи				
цис-8- Додецинилацетат	Кислота уксусная, Z-додец-8- ениловый эфир; Z- додец-8- ениловый эфир уксусной кислоты; денацил	0.00001	орг. зап.	4
Винилацетат	Кислота уксусная, виниловый эфир; виниловый эфир уксусной кислоты	0.2	с.-т.	2
3.3.2.1.1.1.1.3. многоатомных спиртов				
3.3.2.1.1.1.1.4. спиртов, содержащих гидрокси-, окси-,		0.6		

оксогруппы				
Этилидендиацетат	Кислота уксусная, 1-ацетокси-этиловый эфир; ацетокси-этиловый эфир уксусной кислоты	0.6	с.-т.	2
3.3.2.1.1.1.2. галогензамещенных				
2,4,5-Трихлорфеноксиэтил-альфа, альфа-дихлорпропионат	Кислота 2,2-дихлорпропионовая, 2-(2,4,5-трихлорфенокси) этиловый эфир; 2-(2,4,5-трихлорфенокси) этиловый эфир 2,2-дихлорпропионовой кислоты; пентанат	2.5	с.-т.	3
2,4,5-Трихлорфенокси-этилтрихлорацетат	Кислота уксусная, трихлор-2-(2,4,5-трихлорфенокси) этиловый эфир; трихлор-2-(2,4,5-трихлорфенокси) этиловый эфир уксусной кислоты; гексанат	5.0	с.-т.	3
3.3.2.1.1.1.3. содержащие гидрокси-, окси и оксогруппы				
Этиловый эфир молочной кислоты	Кислота 2-гидроксипропановая, этиловый эфир	0.4	с.-т.	3
Кислота ацетоуксусная, метиловый эфир	Метилацетат, метиловый эфир ацетоуксусной кислоты	0.5 <1>	с.-т.	2
Изопропиловый эфир молочной кислоты	Кислота 1-гидроксипропановая, 1-метилэтиловый эфир	1.0	с.-т.	3



Ацетопропилацетат	Кислота уксусная, 4-оксопентило-вый эфир; 4-оксопентило-вый эфир уксусной кислоты	2.8 <1>	с.-т.	2
3.3.2.1.1.1.3.1. галогензамещенных				
гамма-Хлоркротиловый эфир дихлорфеноксиуксусной кислоты	4-Хлорбут-2-ениловый эфир 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты; кротилин	0.02	орг. зап.	4
альфа-Метилбензиловый эфир 2-хлорацетоуксусной кислоты	Кислота 2-хлор-3-оксомасляная, 1-фенилэтиловый эфир	0.15	с.-т.	2
Октиловый эфир 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	Кислота 2,4-дихлорфеноксиуксусная, октиловый эфир	0.2	орг. зап.	3
Бутиловый эфир 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	Кислота 2,4-дихлорфеноксиуксусная, бутиловый эфир; бутиловый эфир 2,4-Д; 2,4-ДБ	0.5	орг. зап.	3
3.3.2.1.1.2. содержащих двойные или тройные связи				
3.3.2.1.1.2.1. одноатомных спиртов				
Этилакрилат	Кислота акриловая, этиловый эфир; этиловый эфир акриловой кислоты	0.005	орг. зап.	4
Этиловый эфир 3,3-диметил-4,6,6-трихлор-5-гексеновой кислоты	Кислота 3,3-диметил-4,6,6-трихлор-5-гексеновая, этиловый эфир	0.008	орг. зап.	3
Бутилакрилат	Кислота акриловая, бутиловый эфир; бутиловый	0.01	орг. привк.	4

	эфир акриловой кислоты			
Метилметакрилат	Кислота 2-метил-2-пропеновая, метиловый эфир; метиловый эфир метакриловой кислоты	0.01	с.-т.	2
Бутиловый эфир метакриловой кислоты	Кислота метакриловая, бутиловый эфир	0.02	орг. зап.	4
Метилакрилат	Кислота акриловая, метиловый эфир; метиловый эфир акриловой кислоты	0.02	орг. зап.	4
Этиловый эфир бета, бета-диметилакриловой кислоты	Этиловый эфир 3-метилбут-2-еновой кислоты	0.4	орг. зап.	3
3.3.2.1.1.2.2. многоатомных спиртов				
Монометакриловый эфир этиленгликоля	Кислота метакриловая, 2-гидроксипропан-1-ол	0.03	с.-т.	4
3.3.2.1.2. циклических				
3.3.2.1.2.1. алициклических				
Метиловый эфир 2,2-диметил-3-пропенил-1-циклопропанкарбоновой кислоты	Кислота 2,2-диметил-3-(2-метилпроп-1-енил)-циклопропан-1-карбоновая, метиловый эфир; метиловый эфир хризантемовой кислоты; метилхризантемат	0.61	орг. зап.	4
3.3.2.1.2.1.1. содержащих оксогруппы				
3.3.2.1.2.2. ароматических				

Метилбензоат	Кислота бензойная, метиловый эфир; метиловый эфир бензойной кислоты, необоное масло	0.05	орг. привк.	4
Кислота п-толуиловая, метиловый эфир	Кислота 4-метилбензойная, метиловый эфир; метиловый эфир п-толуиловой кислоты	0.05	орг. привк.	4
3.3.2.1.2.2.1. с ароматическим заместителем в спирте				
3.3.2.2. сложные эфиры двухосновных кислот				
3.3.2.2.1. алифатических				
3.3.2.2.1.1. предельных				
3.3.2.2.1.1.1. алифатических предельных спиртов				
3.3.2.2.1.1.2. непредельных спиртов				
3.3.2.2.1.2. содержащих двойные или тройные связи		1.0		
Диэтиловый эфир малеиновой кислоты	Кислота малеиновая, диэтиловый эфир	1.0	с.-т.	2
3.3.2.2.2. ароматических				
Диметилфталат	Кислота фталевая, диметиловый эфир; диметиловый эфир фталевой кислоты	0.3	с.-т.	3
Диметиловый эфир тетрахлортерефталевой кислоты	Кислота тетрахлортерефталевая, диметиловый эфир; дактал W-75; хлорталдиметил	1.0	с.-т.	3
Диметилтерефталат	Кислота терефталевая, димети-	1.5	орг. зап.	4

	ловый эфир; диметиловый эфир терефталевой кислоты			
3.3.3. ангидриды и галогенангидриды				
Дихлорангидрид терефталевой кислоты	Кислота терефталевая, ди- хлорангидрид; тере- фталоилхло- рид; 1,4- бензолдикар- бонилдихло- рид	0.02	орг. зап.	4
Дихлорангидрид 2,3,5,6- тетрахлортерефталевой кислоты	Кислота 2,3, 5,6-тетра- хлортерефта- левая, ди- хлорангид- рид; 2,3,5, 6-тетра- хлортерефта- лоил дихло- рид; 2,3,5, 6-тетрахлор- 1,4-бензо- лдикарбони- лдихлорид	0.02	орг. зап.	4
Дихлорангидрид изофталевой кислоты	Кислота изофталевая, дихлорангид- рид; изофта- лоилхлорид; 1,3-бензол- дикарбонил- дихлорид	0.08	орг. зап.	4
4. Азотсодержащие соединения				
4.1. амины и их соли				
4.1.1. первичные				
4.1.1.1. содержащие одну аминогруппу				
4.1.1.1.1. алифатические				
4.1.1.1.1.1. содержащие только предельные связи				
Амины C16 - C20		0.03	орг. зап.	4
Амины C10 - C15		0.04	орг. зап.	4
Моноизобутиламин	2-Метил-1- пропанамин	0.04	орг. привк.	3
Амины C7 - C9		0.1	орг. зап.	3
Монопропиламин	Пропиламин	0.5	орг. зап.	3

Моноэтиламин	Этиламин	0.5	орг. зап.	3
трет-Бутиламин		1.0	с.-т.	3
Монометиламин	Метиламин	1.0	с.-т.	3
Изопропиламин		2.0	с.-т.	3
Монобутиламин	Бутиламин	4.0	орг. зап.	3
4.1.1.1.1.1. содержащие окси-, оксо-, карбоксигруппы				
Изопропаноламин	1-Амино- 2-гидрокси- пропан	0.3	с.-т.	2
Моноэтаноламин	2-Амино- этанол	0.5	с.-т.	2
4.1.1.1.1.2. содержащие неопределенные связи				
Моноаллиламин	Аллиламин	0.005	с.-т.	2
4.1.1.1.1.2.1. содержащие окси-, оксо-, гидроксигруппы и карбоксигруппы				
Виниловый эфир моноэтаноламина	2-(Этенилокси)этаноламин, 1-винилокси-2-аминоэтанол	0.006	орг. зап.	3
4.1.1.1.1.2.2. амиды кислот				
Акриламид	Пропенамид, Кислота акриловая, амид	0.01	с.-т.	2
Метакриламид	Кислота метакриловая, амид	0.1	с.-т.	2
Метилметакриламид	Кислота 4-гидрокси-2-метилбутен-2-овая, амид	0.1	с.-т.	2
N,N-Диметиламинометилакриламид	КФ-6	2.0	с.-т.	2
4.1.1.1.2. циклические				
4.1.1.1.2.1. алициклические				
4.1.1.1.2.2. ароматические				
4.1.1.1.2.2.1. одноядерные				
Алканилин		0.003	с.-т.	2
2,4,6-Триметиланилин	2,4,6-Триметиланилин, мезидин	0.01	с.-т.	2

Анилин	Фениламин, аминобензол	0.1	с.-т.	2
п-Бутиланилин	п-Аминобутилбензол	0.4	орг. зап.	3
м-Толуидин	3-Метиланилин	0.6	с.-т.	2
п-Толуидин	4-Метиланилин, м-аминометилбензол	0.6	орг. зап.	3
4.1.1.1.2.2.1.1. галогензамещенные				
Дихлоранилин	Дихлорбензоламин	0.05	орг.	3
Бромтолуин	Бромтолуидин (смесь о, м, п-изомеров)	0.05 <1>	орг. зап.	4
м-Трифторметиланилин	3- (Трифторметил) бензоламин, 3-аминобензотрифторид	0.02	с.-т.	2
м-Хлоранилин	3-Хлорбензоламин	0.2	с.-т.	2
п-Хлоранилин	4-Хлорбензоламин	0.2	с.-т.	2
2,4,6-Трихлоранилин	2,4,6-Трихлорбензол-амин	0.8	орг. привк.	3
2,4,5-Трихлоранилин	2,4,5-Трихлорбензол-амин	1.0	орг. пленка	4
4.1.1.1.2.2.1.2. содержащие гидрокс-, окси-, оксо-, карбоксигруппы				
о-Аминофенол	1-Амино-2-гидроксибензол, о-гидроксианилин	0.01	орг. окр.	4
п-Анизидин	4-Метоксианилин	0.02	с.-т.	2
о-Анизидин	2-Метоксианилин	0.02	с.-т.	2
п-Фенетидин	4-Этоксианилин, аминафенетол	0.02	с.-т.	2
п-Аминофенол		0.05	орг. окр.	4
Фенилгидроксиламин	N-Фенилгидроксиламин	0.1	с.-т.	3

м-Аминофенол	1-Амино-3-гидроксибензол, гидроксианилин	0.1 <1>	орг. окр.	4
Кислота 4-аминобензойная		0.1	с.-т.	3
Кислота 5-аминосалициловая	Кислота 5-амино-2-гидроксибензойная	0.5	орг. окр.	4
Кислота 3-аминобензойная		10.0	орг. окр.	4
4.1.1.1.2.2.1.2.1. галогензамещенные				
4-Амино-3-хлорфенол		0.1	орг. окр.	4
4.1.1.1.2.2.1.3. амиды кислот				
Бензамид		0.2 <1>	с.-т.	3
4.1.1.1.2.2.2. ароматические конденсированные				
1-Аминоантрахинон		10.0	с.-т.	2
4.1.1.2. содержащие две или более аминогрупп				
4.1.1.2.1. алифатические				
4.1.1.2.1.1. содержащие только предельные связи				
Гексаметилендиамин	1,6-Диаминогексан	0.01	с.-т.	2
Гидразин		0.01	с.-т.	2
1,12-Додекаметилендиамин	1,12-Додекандиамин, 1,12-диаминододекан	0.05	с.-т.	3
Этилендиамин	1,2-Диаминэтан	0.02	орг. зап.	4
4.1.1.2.1.1.1. содержащие гидрокси-, окси-, оксо- и карбоксигруппы				
Тетраоксипропилэтилендиамин	Лапромол 294	2.0	с.-т.	2
4.1.1.2.1.1.2. амиды кислот				
4.1.1.2.1.2. содержащие неопределенные связи				
Диаллиламин		0.01	с.-т.	2
Алкилпропилендиамин		0.16	орг. зап.	4
4.1.1.2.2. ароматические				
4.1.1.2.2.1. одноядерные				

о-Фенилендиамин	1,2-Диамино-бензол, фе-нилен-1,2-диамин	0.01	орг. окр.	3
Фенилгидразин		0.01	с.-т.	3
4,4'-Диаминодифениловый эфир	4,4'-Окси-бисбензол-амин	0.03	с.-т.	2
м,п-Фенилендиамин	Диаминобен-зол, фе-нилендиамин	0.1	с.-т.	2
4.1.1.2.2. конденсированные многоядерные				
1,4-Диаминоантрахинон	1,4-Диамино-9,10-антра-цендион	0.02	орг. окр.	3
1,5-Диаминоантрахинон	1,5-Диамино-9,10-антра-цендион	0,2	орг. окр.	4
4.1.2. вторичные				
4.1.2.1. содержащие только алифатические заместители				
Диизобутиламин	Бис (2-метил-пропил) - амин, 2-ме-тил-М- (2-ме-тилпропил) - 1-пропанамин	0.07	орг. привк.	4
Диметиламин		0.1	с.-т.	2
Изопропилоктадеци-ламин	N-Изопропи-локтадецил-амин	0.1	орг. пленка	4
Диэтилентриамин	N- (2-амино-этил) -1,2-этандиамин, 2,2'-диа-минодиэтил-амин	0.2	орг. зап.	4
Дипропиламин	N-пропил-1-пропанамин	0.5	орг. привк.	3
Диизопропиламин	M-изопропил-1-изопропан-амин	0.5	с.-т.	3
Эпилбутиламин	N-Этил-1-бутанамин	0.5	орг. привк.	3
Дибутиламин	N-Бутил-1-бутанамин	1.0	орг. зап.	3
Диэтиламин		2.0	с.-т.	3
4.1.2.1.1. содержащие гидроксигруппы, оксигруппы, оксо-, карбоксигруппы				



Диэтаноламин		0.8	орг. привк.	4
4.1.2.1.2. оксимы				
Ацетоксим		8.0	с.-т.	2
4.1.2.1.3. гидроксамовые кислоты				
4.1.2.2. содержащие циклические заместители				
4.1.2.2.1. содержащие алициклические заместители				
N-Этилциклогексиламин		0.1	с.-т.	4
4.1.2.2.1.1. производные мочевины с одним алициклическим заместителем				
4.1.2.2.2. содержащие одноядерные ароматические заместители				
4-Аминодифениламин	N-Фенил-1,4-бензолдиамин, N-Фенил-p-фенилендиамин	0.005	с.-т.	2
Дифениламин	N-Фенилбензоламин	0.05	орг. зап.	3
N-Метиланилин		0.3	орг. зап.	2
N-Этил-о-толуидин	N-Этил-2-метиланилин	0.3	орг. зап.	3
N-Этилметатолуидин	3-Метил-N-этиланилин	0.6	с.-т.	2
N-Этиланилин	N-Этилбензоламин	1.5	орг. зап.	3
4.1.2.2.2.1. содержащие гидрокси-, окси-, оксо-, карбоксигруппы				
4-Амино-2-(2-гидроксиэтил)-N-этиланилин сульфит		0.2	орг. зап.	3
p-Ацетаминофенол	Кислота уксусная, (4-гидроксифенил)-амид; парацетамол; 4-ацетаминофенол	1.0	орг. привк.	3
N-Ацетил-2-аминофенол		2.5	орг. окр.	4
4.1.2.2.2.2. оксимы				
Цианбензальдегида оксим, натриевая соль		0.03	орг. зап.	4
p-Хинондиоксим	2,5-Цикло-	0.1	с.-т.	3

	гександиен-1,4-дион диоксим			
Циклогексаноноксим		1.0	с.-т.	2
4.1.2.2.2.3. амиды кислот				
3-Хлор-2,4-диметилвалеранилид	Кислота 2-метилпентановая, 4-метил-3-хлоранилид; солан	0.1	орг. зап.	4
Анилид салициловой кислоты		2.5	орг. зап.	3
4.1.2.2.2.4. производные мочевины с одним ароматическим заместителем				
м-Трифтомметилфенилмочевина	1- (3-Трифтомметилфенил) мочевина	0.03	орг. привк.	4
4-Хлор-2-бутирил-N- (3-хлорфенил) карбамат	Кислота 4-хлорфенилкарбаминовая, 4-хлорбут-2-иниловый эфир, карбин	0.03	орг. зап.	4
3-Метилфенил-N-метилкарбамат	Кислота метилкарбаминовая, метилфениловый эфир; дикрезил	0.1	орг. зап.	3
Изопропилфенилкарбамат	Кислота фенилкарбаминовая, изопропиловый эфир	0.2	орг. зап.	4
Изопропилхлорфенилкарбамат	Кислота 3-хлорфенилкарбаминовая, изопропиловый эфир	1.0	орг. зап.	4
Оксифенилметилмочевина	1-Гидрокси-3-метил-1-фенилмочевина; метурин	1.0	с.-т.	3
3-Метоксикарбаминофенилкарбамат	Кислота 3-толилкарбаминовая, 3- (N-метоксикарбониламино) фе-	2.0	с.-т.	3

	ниловый эфир; фенмедирам			
4.1.2.2.3. содержащие полиядерные ароматические заместители				
1-Хлор-4- бензоиламиноан- трахион		2.5	с.-т.	3
4.1.2.2.3.1. производные мочевины с конденсированным ароматическим заместителем				
1-Нафтил-N- метилкарбамат	Кислота метилкарба- миновая, нафт-1- иловый эфир; севин	0.1	орг. зап.	4
4.1.3. третичные				
4.1.3.1. содержащие только алифатические заместители				
Триаллиламин		0.01	с.-т.	2
1-Бутилбигуанидина гидрохлорид	Глибутид	0.01 <1>	с.-т.	2
Триизооктиламин	N,N-Диизоок- тил изоокта- намин	0.025	с.-т.	2
Триметиламин		0.05	орг. зап.	4
Триалкиламин C7 - C9		0.1	с.-т.	3
Алкилдиметиламин		0.2	с.-т.	3
N,N'-Диэтилгуанидин солянокислый	1,2-Диэтил- гуанидин моногоидро- хлорид	0.8	с.-т.	3
Трибутиламин		0.9	орг. зап.	3
Триэтиламин		2.0	с.-т.	2
4.1.3.1.1. нитрилы				
Малонитрил	Пропандини- трил, дици- анометан	0.02	с.-т.	2
Ацетонциангидрин	Кислота 2- гидрокси-2- метилпропа- новая, нит- рил; 2-гид- роксиметил- пропанонит- рил, нитрил гидрокси- изомасляной кислоты	0.035	с.-т.	2

Алкиламинопропионитрил C17 - C20		0,05	орг. пена	4
Динитрил адипиновой кислоты		0.1	с.-т.	2
Аллил цианистый	Кислота бут-3-еновая, нитрил	0.1	с.-т.	2
Изокротонитрил	2-Метил-2-пропеннитрил	0.1	с.-т.	2
Кротонитрил	Кислота бут-2-еновая, нитрил	0.1	с.-т.	2
Сукцинонитрил	Бутандинитрил	0.2	с.-т.	2
Ацетонитрил	Кислота уксусная, нитрил	0.7	орг. зап.	3
Цианамид кальция	Кислота карбаминавая, нитрил, соединение с кальцием	1.0	с.-т.	3
Нитрил акриловой кислоты		2.0	с.-т.	2
Дициандиамид	Цианогуанидин	10.0	орг. привк.	4
4.1.3.1.2. содержащие гидроксид-, оксид-, оксо-, карбоксигруппы				
Триизопропаноламин	Трипропиламин	0.5	с.-т.	2
Триэтаноламин		1.0	орг. привк.	4
Этиловый эфир N-бензоил-N-(3,4-дихлорфенил)-2-аминопропионовой кислоты	Этил-N-бензоил-N-(3,4-дихлорфенил) аланинат, суффикс	1.0	с.-т.	2
Метилдиэтаноламин	Бис (2-гидроксипропан-2-ил) метиламин, 2,2-(М-метиламино) диэтанол	1.0	с.-т.	2
4.1.3.1.3. амиды				
Диметилацетамид		0.4	с.-т.	2
Диэтиламид 2-(альфа-нафтокси) пропионовой кислоты	N,N-Диэтил-2-(1-нафталилокси)-пропанамид	1.0	с.-т.	2

4.1.3.1.4. производные мочевины с несколькими алифатическими заместителями				
N,N-Диметилмочевина	1,3-Диметил-мочевина	1.0	с.-т.	2
N,N-Диэтилкарбамилхлорид		6.0	с.-т.	2
4.1.3.2. содержащими циклические заместители				
4.1.3.2.1. производные мочевины с алициклическими заместителями				
3-(Гексагидро-4,7-метаниндан-5-ил)-1,1-диметилмочевина	Гербан	2.0	с.-т.	2
4.1.3.2.2. содержащие ароматические заместители				
N,N-Диэтил-п-фенилендиаминсульфат	ЦПВ, 1,4-аминодиэтиланилинсульфат	0.1	с.-т.	2
N,N-Диэтиланилин	N,N-Диэтилбензоламин	0.15	орг. окр.	3
Алкилбензилдиметил-аммоний хлорид C10 - C16		0.3	орг. пена	3
Алкилбензилдиметил-аммоний хлорид C17 - C20		0.5	орг. пена	3
N-(C7 - C9)Алкил-N-фенил-п-фенилендиамин	Продукт C-789	0.9 <1>	орг. окр.	3
Этилбензиланилин	N-Фенил-N-этилбензол-метанамина	4.0	с.-т.	2
4.1.3.2.2.1. нитрилы, изонитрилы				
Бензил цианистый	Изоциано-метилбензол	0.03	орг. зап.	4
Динитрил изофталевой кислоты	1,3-Бензол-дикарбонитрил, изофталонитрил, 1,3-дициано-бензол	5.0	с.-т.	3
4.1.3.2.2.2. амиды				
4.1.3.2.2.3. производные мочевины с одним или несколькими ароматическими заместителями				
Дифенилмочевина	N,N-Дифенил-мочевина, карбанилид	0.2	орг. зап.	4
N-Трифторметилфенил-N',N'-	1,1-Диметил-3-(3-триф-	0.3	орг. пленка	4

диметилмочевина	торметилфе- нил) мочеви- на, которан			
Диэтилфенилмочевина	Централит	0.5	орг. привк.	4
N'-(3,4- Дихлорфенил)-N,N- диметилмочевина	1,1-Диметил- 3-(3,4-дих- лорфенил) мочевина, диурон	1.0	орг. зап.	4
4.1.4. соли четвертичных аммониевых оснований				
Метилтриалкиламмония нитрат		0.01	с.-т.	2
Алкилтриметиламмоний хлорид		0.2	с.-т.	2
Хлорхолинхлорид	N,N,N-Тримере- тил-N-(2- хлорэтил) аммоний хлорид	0.2	с.-т.	2
4.2. кислород- и азотсодержащие				
4.2.1. нитро- и нитрозосоединения				
4.2.1.1. алифатические				
Нитрометан		0.005	орг. зап.	4
Тринитрометан	Нитроформ	0.01	орг. окр.	3
Тетранитрометан		0.5	орг. зап.	4
Нитропропан		1.0	с.-т.	3
Нитроэтан		1.0	с.-т.	2
4.2.1.1.1. содержащие гидроксид-, оксид-, оксо-, карбоксигруппы				
Динитродиаэтиленгли- коль	Дигидро- ксиэтиловый эфир динит- рат, диаэ- тиленгли- коль ди- нитрат	1.0	с.-т.	3
Динитротриэтиленгли- коль		1.0	с.-т.	3
4.2.2. циклические				
4.2.2.1. аlicиклические				
Хлорнитрозоцик- логексан	1-Нитрозо- 1-хлорци- клогексан	0.005	орг. зап.	4
Нитроциклогексан		0.1	с.-т.	2

4.2.1.2.2. ароматические				
4.2.1.2.2.1. одноядерные				
Нитробензол		0.2	с.-т.	3
Тринитробензол		0.4	с.-т.	2
Динитробензол		0.5	орг. зап.	4
2,4-Динитротолуол		0.5	с.-т.	2
4.2.1.2.2.1.1. галогензамещенные				
м-Трифторметил-нитробензол	1-Нитро-3-трифторметил-бензол	0.01	орг. зап.	3
Нитрохлорбензол	Нитрохлорбензол (смесь 2,3,4 изомеров)	0.05	с.-т.	3
Нитрозофенол		0.1	орг. окр.	3
2,5-Дихлорнитробензол	1,4-Дихлор-2-нитробензол	0.1	с.-т.	2
3,4-Дихлорнитробензол	4-Нитро-1,2-дихлорбензол	0.1	с.-т.	3
Динитрохлорбензол	2,4-Динитро-1-хлорбензол	0.5	орг. зап.	3
4.2.1.2.2.1.2. содержащие гидрокси-, окси-, оксо-, карбоксигруппы				
п-Нитрофенетол	4-Нитроэтоксibenзол	0.002	с.-т.	2
п-Нитрофенол	4-Нитрофенол	0.02	с.-т.	2
2-втор-Бутил-4,6-динитрофенил-3,3-диметилакрилат	2-(1-Метилпропил)-4,6-динитрофенил 3-метил-2-бутеноат, морцид, акрицид, эндозан, 2-втор-бутил-4,6-динитрофенил-3-метилкротонат	0.03	с.-т.	2
2,4-Динитрофенол		0.03	с.-т.	3
2-Метил-4,6-динитрофенол		0.05	с.-т.	2
м-Нитрофенол	3-Нитрофенол	0.06	с.-т.	2
о-Нитрофенол	2-Нитрофенол	0.06	с.-т.	2

п-Нитроанизол	4-Нитрометоксибензол	0.1	орг. привк.	3
2-(1-Метилпропил)-4,6-динитрофенол	Диносеб	0.1	орг. окр.	4
Кислота м-нитробензойная	Кислота 3-нитробензойная	0.1	орг. окр.	4
Кислота п-нитробензойная	Кислота 4-нитробензойная	0.1	с.-т.	3
Метилэтил-[2-(1-этилметилпропил)-4,6-динитрофенил] карбонат	Кислота 2-втор-бутил-4,6-динитрофениловая, изопропиловый эфир; динобутон; ситазол; акрекс	0.2	орг. пленка	4
о-Нитроанизол	2-Нитроанизол	0.3	орг. привк.	3
2,4,6-Тринитрофенол	Кислота пикриновая	0.5	орг. окр.	3
2-[(п-Нитрофенил) ацетиламино] этан-1-ол	Оксиацетиламин	1.0	орг. зап.	4
4.2.1.2.2.1.2.1. галогензамещенные				
п-Нитрофенилхлорметикарбинол	4-Нитроальфа-хлорметилбензолметанол; [1-(4-нитрофенил)]-2-хлорэтан-1-ол	0.2	орг. зап.	4
Кислота 3-нитро-4-хлорбензойная		0.25	орг. привк.	3
Кислота 5-нитро-2-хлорбензойная		0.3	орг. привк.	4
Кислота 2,5-дихлор-3-нитробензойная		2.0	с.-т.	2
2,4-Дихлорфенил-4-нитрофениловый эфир	2,4-Дихлор-1-(4-нитрофенокси)бензол, нитрохлор, токорн	4.0	с.-т.	2
4.2.1.2.2.1.3. содержащие amino-, имино-, диазогруппы				



4-Нитро-N,N-диэтиланилин		0.002	орг. окр.	3
2-Нитроанилин	о-Нитроанилин	0.01	орг. окр.	3
N-Нитрозодифениламин	Дифенилнитрозамин	0.01	с.-т.	2
2,4-Динитро-2,4-диазопентан	N,N'-Диметил-N,N-динитрометандиамин	0.02	с.-т.	2
4-Нитроанилин	п-Нитроанилин, 4-нитробензоламин	0.05	с.-т.	3
Динитроанилин	Динитробензоламин	0.05	орг. окр.	4
3-Нитроанилин	3-Нитробензоламин, м-нитроанилин	0.15	орг. окр.	3
Индотолуидин	N-(4-Амино-3-метилфенил)-п-бензохинонимин	1.0	с.-т.	2
4.2.1.2.2.1.3.1. галогензамещенные				
4-Хлор-2-нитроанилин	4-хлор-2-нитробензол-амин	0.025	орг. окр.	3
2,6-Дихлор-4-нитроанилин	2,6-Дихлор-4-нитробензоламин, дихлоран, ботран	0.1	орг.	3
3,5-Динитро-4-диэтиламинобензотрифторид	Нитрофор	1.0	орг. зап.	4
3,5-Динитро-4-дипропиламинобензотрифторид	2,6-Динитро-N,N-дипропил-4-трифторметиланилин, трефлан	1.0	орг. зап.	4
4.2.1.2.2.1.3.2. содержащие гидрокси-, окси-, оксо-, карбоксигруппы				
2,4,4-Тринитробензанидид	Кислота 2,4,6-тринитробензойная, анилид	0.02	с.-т.	2
п-Нитрофениламиноэтанол	2-[ (4-нитрофенил)амино]этанол, окси-амин	0.5	орг. зап.	4

4.2.1.2.2.2. конденсированные ароматические				
Динитронафталин		1.0	орг. окр.	4
Кислота 1-нитроантрахинон-2-карбоновая	Кислота 9,10-дигидро-1-нитро-9,10-диоксо-2-антраценовая	2.5	с.-т.	3
4.2.2. эфиры и соли азотной и азотистой кислот				
Бутилнирит	Кислота азотистая, бутиловый эфир	0.05	орг. зап.	4
1-Нитрогуанидин		0.1	с.-т.	2
5. Серосодержащие соединения				
5.1. тиосоединения				
5.1.1. содержащие группу C-S-N				
Метилмеркаптан		0.0002	орг. зап.	4
Аллилмеркаптан		0.0002	орг. зап.	3
бета-Меркаптодиэтиламин	2-(N,N-Диэтиламино) - этантиол	0.1	орг. зап.	4
5.1.2. содержащие группу C-S-C				
Диметилсульфид		0.01	орг. зап.	4
3-Метил-4-метилтиофенол	Метилтиометилфенол, 3-метил-4-тиоанизол	0.01	орг. привк.	4
2-Метилтио-О-метилкарбомоил-бутаноноксим-3	3-Метилтио-2-бутанон-О-(метиламинокарбонил) оксим, дравин 755	0.1	орг. зап.	3
4-Хлорфенил-2,4,5-трихлорфенил-сульфид	1,2,4-Трихлор-5-[4-(хлорфенил)тио]бензол-тетразул, анимерт	0.2	орг. пленка	4
Дивинилсульфид	Винилсульфид, 1,1-тиобисэтен	0.5	орг. зап.	3
5.1.3. содержащие группу C-S-S-C				
Диметилдисульфид		0.04	орг. зап.	3

5.1.4. содержащие группу C = S				
Сероуглерод		1.0	орг. зап.	4
5.1.4.1. производные тиомочевины				
S-Пропил-N-этил-N-бутилтиокарбамат	Кислота бутил (этил) тиокарбаминавая, S-пропиловый эфир; тиллам	0.01	орг. зап.	3
Тиомочевина	Тиокарбамид, диамид тиокарбаминовой кислоты	0.03	с.-т.	2
S-(2,3-Дихлораллил)-N,N-диизопропилтиокарбамат	Кислота диизопропилтиокарбаминавая, S-(2,3-дихлорпроп-2-ениловый) эфир; авадекс	0.03	орг. зап.	4
S-Этил-N,N'-дипропилтиокарбамат	Кислота дипропилтиокарбаминавая, S-этиловый эфир; эптам	0.1	орг. зап.	3
Кислота амидинотиоуксусная	Карбоксиметилизотиомочевина	0.4	с.-т.	2
1,2-Бис-метоксикарбонил тиоуреидобензол	Кислота 1,2-фенилен-бис(иминокарбонотиоил) бискарбаминавая, диэтиловый эфир; топсин; немафакс; тиофанат	0.5	орг. привк.	3
5.1.4.2. производные дитиокарбаминавой кислоты				
Тетраэтилтиурамдисульфид	N,N,N',N'-Тетраэтилтиурамдисульфид, тиурам Е	отсутст.	орг. зап.	3
Кислота N-метилдитиокарбаминавая, N-метиламинная соль		0.02	орг. зап.	3
Метилдитиокарбамат натрия	Кислота метилдитиокарбаминавая,	0.02	орг. зап.	3

	натриевая соль; карба- тион			
Этиленбистιοкар- бамаτ аммония	Кислота 1,2- этиленбис- тиοкарбами- новая, ди- аммониевая соль	0.04	орг. зап.	3
S-Этил-N-этил-N- циклогексилтиο- карбамаτ	Ронит, циклоат	0.2	с.-т.	3
Этиленбисдитиο- карбамаτ цинка	Кислота N,N'-этилен- бисдитиοкар- баминовая, цинковая соль; цинеб	0.3	орг. мутн.	3
Диметилдитиοкар- бамаτ аммония	Кислота ди- метилдитиο- карбамино- вая, аммони- евая соль	0.5	с.-т.	3
Тетраметилтиу- рамдисульфид	Тетраметил- тиурамди- сульфид, тиурам Д	1.0	с.-т.	2
5.1.4.3. ксантогенаты				
Бутилксантогенат	Кислота тиолтиοу- гольная, бу- тиловый эфир	0.001	орг. зап.	4
Изоамилксантогенат	Кислота тиолтиοу- гольная, изоамиловый эфир; изо- пентилксан- тогенат	0.005	орг. зап.	4
Изопропилксанто- генат, соль	Кислота тиолтиοу- гольная, изопропило- вый эфир, соль	0.05	орг. зап.	4
Этилксантогенат, соль	Кислота тиолтиοу- гольная, этиловый эфир, соль	0.1	орг. зап.	4
5.1.5. содержащие группу C - N = S				
5.1.6. сульфониевые соли				
(4-Гидрокси-2-		0.007	орг. зап.	4

метилфе- нил) диметилсульфо- ний хлорид				
5.2. соединения, содержащие серу, непосредственно связанную с кислородом				
5.2.1. сульфоксиды				
5.2.2. сульфоны				
N-н-Бутил-N- (п-метилбензолсульфонил) мочеви́на	1-Бутил-1-(п-толил-сульфонил) - мочеви́на, бутамид	0.001 <1>	с.-т.	1
N-Пропил-N'-(п-хлорбензолсульфонил) мочеви́на	3-Пропил-1-[ (п-хлорфенил) сульфони́л] мочеви́на, хлорпропамид	0.001 <1>	с.-т.	1
4,4'-Дихлордифенил-сульфон	1,1'-Сульфони́л-бис (4-хлорбензол) , ди-4-хлорфенилсульфон, бис (п-хлорфенил) сульфон	0.4	с.-т.	2
4,4'-Диаминодифенил-сульфон	4,4'-Сульфони́лдианилин	1.0	с.-т.	2
5.2.3. сульфиновые кислоты и их производные				
Кислота п-толуолсульфино- вая, соль	Кислота 4-метилбензол-сульфиновая, соль	1.0	с.-т.	2
5.2.4. сульфокислоты и их производные				
5.2.4.1. алифатические сульфокислоты и их соли				
Метилтриалки- ламмоний метил- сульфат		0.01	с.-т.	3
Олефинсульфонат C15 - C18		0.2	с.-т.	2
Олефинсульфонат C12 - C14		0.4	орг. пена	4
Кислота N-метилсульфаминовая		0.4	с.-т.	2
Алкилсульфонаты		0.5	орг. окр.	4
5.2.4.2. ароматические				
5.2.4.2.1. одноядерные				

5.2.4.2.1.1. сульфокислоты и соли сульфокислот, не содержащие иных заместителей, кроме алкила				
Алкилбензолсульфонаты	Хлорный сульфонол	0.5	орг. пена	4
5.2.4.2.1.1.1. содержащие заместители в радикале				
1,4-Бис (4-метил-2-сульфогенилами-но)-5,8-дигидроксиантрахинон, динатриевая соль	Краситель хромовый зеленый антрахиноновый 2Ж	0.01	орг. окр.	4
Кислота 4-нитроанилин-2-сульфовая, соль	4-Нитроанилин-2-сульфокислоты соль	0.08	орг. окр.	4
Кислота аминокбензол-3-сульфовая	Кислота метаниловая, кислота анилин-м-сульфовая	0.7	орг. окр.	4
Кислота 3-нитроанилин-4-сульфовая	Кислота 4-амино-2-нитробензол-сульфовая, кислота 3-нитросульфаниловая	0.9	орг. окр.	4
п-Хлорбензолсульфонат натрия	4-Хлорбензолсульфокислота, натриевая соль; лудитол	2.0	с.-т.	2
5.2.4.2.1.2. эфиры ароматических сульфокислот				
5.2.4.2.1.3. галогенангидриды ароматические сульфокислот				
Бензолсульфохлорид	Бензолсульфонилхлорид	0.5	орг. зап.	4
5.2.4.2.1.4. амиды				
н-Бутиламид бензолсульфокислоты	Кислота бензолсульфовая, н-бутиламид; N-бутилбензолсульфамид	0.03	с.-т.	2
Бензолсульфамид	Кислота бензолсульфовая, амид	6.0	с.-т.	3
5.2.4.2.2. конденсированные полиядерные				
Кислота бис (п-бутилани-	Краситель кислотный	0.04	орг. окр.	4

лин) антрахинон-3,3-дисульфоная, динатриевая соль	антрахиноно-вый зеленый Н2С			
Кислота 1,8-диаминонафталин-4-сульфоная	С-кислота	1.0	орг. зап.	3
2-Нафтол-6-сульфокислота	6-Гидрокси-2-нафталин-сульфокислота, бета-нафтолсульфокислота, шеффер соль	4.0	с.-т.	3
5.3. эфиры и соли серной и сернистой кислот				
4-Хлорфенил-4-хлорбензолсульфонат	Эфирсульфонат	0.2	орг. привк.	4
2-Аминоэтиловый эфир серной кислоты	Кислота 2-аминоэтилсерная	0.2	с.-т.	
n-Метиламинофенол сульфат	Метол	0.3	орг. окр.	3
Алкилсульфаты		0.5	орг. пена	4
Алкилбензолсульфонат триэтаноламина		1.0	орг. пена	3
6. Фосфорсодержащие соединения				
6.1. содержащие связь С - Р				
6.1.1. фосфины и соли фосфония				
Трис (диэтиламино) -2-хлорэтилфосфин	Дефос	2.0	орг. зап.	3
6.1.2. оксиды третичных фосфинов				
Триизопентилфосфин оксид	Кислота трис (3-метилбутил) фосфорная	0.3	с.-т.	2
Оксид диоктилизопентилфосфина	(3-Метилбутил) диоктилфосфин оксид	1.0	с.-т.	3
6.1.3. фосфонаты				
Кислота 2-хлорэтилфосфоная, бис (2-хлорэтиловый) эфир	Диэфир 2-хлорэтилфосфоновой кислоты	0.2	с.-т.	2
Кислота винилфосфоная, бис (бета, бета-хлорэтиловый) эфир	О,О-Бис (2-хлорэтил) -винилфосфонат, винифос	0.2 <1>	с.-т.	2

О, О-Дифенил-1-гидрокси-2, 2, 2-трихлорэтилфосфонат		0.3	орг. пена	3
О- (2-Хлор-4-метилфенил)	(4-Метил-2-хлорфенил)	0.4	орг. зап.	4
N'-изопропиламидо-хлорметилтиофосфонат	N-втор-бутиламидо-хлорметил-тиофосфонат, изофос-3			
Оксигексилиден-дифосфонат		0.5	с.-т.	3
Оксигептилиден-дифосфонат		0.5	с.-т.	3
Оксинилиден-дифосфонат		0.5	с.-т.	3
Оксиоктилиден-дифосфонат		0.5	с.-т.	3
Кислота оксиэти-лидендифосфоновая	Кислота гидрокси-этан-1, 1-ди-фосфоновая	0.6	орг. привк.	4
Кислота 2-хлорэтилфосфоновая, 2-хлорэтиловый эфир	Моноэфир 2-хлорэтилфос-фоновой кислоты	1.5	с.-т.	3
Кислота 2-хлорэтилфосфоновая	Этрел, этефон, флорел	4.0	с.-т.	2
Кислота 2-гидрокси-1, 3-пропилендиамин-N, N, N', N'-тетраметиленфос-фоновая, натриевая соль	ДПФ-1Н	4.0	орг. привк.	4
6.2. производные фосфорной и фосфористой кислот				
6.2.1. фосфиты				
Триметилфосфит		0.005	орг. зап.	4
Трифенилфосфит	О, О, О-Трифенилфосфит	0.01	с.-т.	2
Диметилфосфит		0.02	орг. зал.	3
6.2.3. амиды фосфорной кислоты				
6.2.2. фосфаты				
О, О, О-Трикрезилфосфат	Трикрезил-фосфат	0.005	с.-т.	2



О, О, О- Трибутилфосфат	Трибутил- фосфат	0.01	орг. привк.	4
О, О, О- Трикселенилфосфат	Трикселе- нилфосфат	0.05	орг. зап.	3
О, О-Диметил-О- [3- (карб-1- фенилэток- си) пропен-2-ил-2- фосфат	Кислота 3- диметокси- фосфорило- кискрито- новая, 1- фенилэтило- вый эфир; циодрин	0.05	с.-т.	2
О, О-Диметил-О- [1- (2, 3, 4, 5- тетрахлорфенил) - 2-хлорвинил фосфат	Винилфосфат	0.2	орг. привк.	3
О, О, О- Триметилфосфат	Триметил- фосфат	0.3	орг. зап.	4
6.2.2.1. галогензамещенные				
О, О-Диметил- (1- гидрокси-2, 2, 2- трихлорэтил) фосфонат	Хлорофос	0.05	орг. зап.	4
О, О-Диметил-О- (2, 2-дихлорви- нил) фосфат	О- (2, 2-Ди- хлорвинил) - О, О-диметил- фосфат, ДДВФ, дихло- фос	1.0	орг. зап.	3
Дихлорпропил (2- этилгексил) фосфат		6.0	орг.	4
6.2.2.2. тиофосфаты				
S, S, S- Трибутилтриофосфат	Бутифос	0.0003	орг. привк.	4
О-Крезилдитиофосфат	Дитиофосфат крезиловый	0.001	орг. зап.	4
О, О-Диметил-S- этилмеркаптоэтил- дитиофосфат	О, О-Диметил-S- (2-этил- тиоэтил) дитиофосфат, М-81	0.001	орг. зап.	4
О, О-Диметил-О- (3- метил-4- метилтиофе- нил) тиофосфат	Кислота тиофосфор- ная, О, О- диметил-О- (3-метил-4- метилтио) фениловый эфир; сульфидофос; байтекс	0.001	орг. зап.	4
О- (4-Метилтиофенил) -	Болстар,	0.003	орг. зап.	4

О-этил-S-пропилдитиофосфат	гелотон, сульпрофос			
Кислота бис (2-этилгексил) дитиофосфорная	Кислота дитиофосфорная О, О-бис (2-этилгексиловый) эфир	0.02	с.-т.	2
О, О-Диэтил-S-карбэтоксиметилтиофосфат	Ацетофос	0.03	орг. зап.	4
О, О-Диметил-S-карбэтоксиметилтиофосфат	Кислота (диметокситиофосфорилтио) уксусная, этиловый эфир; метилацетофос	0.03	орг. зап.	4
О, О-Диметил-S-(1,2-дикарбэтоксизтил) дитиофосфат	Кислота 2-(диметокситиофосфорилтио) бутандиовая, диэтиловый эфир; карбофос	0.05	орг. зап.	4
О, О-Диэтил-S-бензилтиофосфат	S-Бензил-О, О-диэтилтиофосфат, рицид-П	0,05	с.-т.	2
Кислота О-фенил-О-этилтиофосфорная, соль		0.1	орг. зап.	4
Дибутилдитиофосфаты	Кислота дитиофосфорная О, О-дибутиловый эфир, соль	0.1	с.-т.	2
Дибутилмонотиофосфат		0.1	орг. зап.	3
Кислота диметилдитиофосфорная	Кислота О, О-диметилдитиофосфорная	0.1	орг. зап.	4
S-(2-Ацетамидоэтил)-О, О-диметилдитиофосфат	Амифос	0.1	орг. зап.	4
Кислота диэтилдитиофосфорная	Кислота О, О'-диэтилдитиофосфорная	0.2	орг. зап.	4
Диэтилдитиофосфат	Кислота диэтилдити-	0.5	орг. зап.	3

	офосфорная, соль			
6.2.2.2.1. галогензамещенные				
О-Метил-О-этилхлортиофосфат	Диэфир	0.002	орг. зап.	4
О-Фенил-О-этилхлортиофосфат		0.005	орг. зап.	3
О-(4-Бром-2,5-дихлорфенил)-О,О-диметилтиофосфат	Бромофос	0.01	орг. зап.	4
Монометилди-хлортиофосфат	О-Метилди-хлортиофос-фат	0.01	с.-т.	2
Моноэтилдихлор-тиофосфат	О-Этилди-хлортиофос-фат	0.02	орг. зап.	4
О-(2,4-Дихлорфенил)-S-пропил-О-этилтиофосфат	Этафос, протиофос, токутион, бидерон	0.05	орг. зап.	3
Диэтилхлортиофосфат	О,О-Диэтил-хлортиофос-фат	0.05	орг. зап.	4
Диметилхлортиофосфат	О,О-Диметил-хлортиофос-фат	0.07	орг. зап.	3
О-Метил-О-(2,4,5-трихлорфенил)-О-этилтиофосфат	Трихлормета-фос-3	0.4	орг. зап.	4
О,О-Диметил-О-(2,5-дихлор-4-иодофе-нил) тиофосфат	Иодофенфос	1.0	орг. зап.	3
6.2.2.2.2. азотсодержащие				
О,О-Диэтил-О-(4-нитрофе-нил) тиофосфат	О-(4-Нитро-фенил)-О,О-диэтилтио-фосфат, тиофос	0.003	орг. зап.	4
О,О-Диметил-S-(N-метил-N-формилкарбамоил-метил)-дитио-фосфат	О,О-Диметил-S-(N-метил-N-формилами-нометил)-дитиофосфат, антио	0.004	орг. зап.	4
О,О-Диметил-О-(4-нитрофенил) фосфат	Метафос	0.02	орг. зап.	4
Бутиламид О-этил-S-фенилдитиофос-форной кислоты	О-Этил-S-фенил-N-бутиламидо-	0.03	орг. зап.	4

	дитиофосфат, фосбутил			
О, О-Диметил-S- (N-метилкарбамидо-метил) -дитиофосфат	О, О-Диметил-S- (2- (N-мети-ламино) -2-оксоэтил) -дитиофосфат, фосфамид, рогор	0.03	орг. зап.	4
О, О-Диметил-О- (4-цианфенил) тиофосфат	Цианокс	0.05	орг. зап.	4
О, О-Диметил-О- (3-метил-4-нитрофе-нил) тиофосфат	Метилнитро-фос	0.25	орг. зап.	3
О, О-Диметил-S-2- (1-N-метилкарбамоилэ-тилмеркапто) этилтиофосфат	Кильваль, вамидотион	0.3	орг. зап.	4
N- (бета, бета-О, О-Диизопропилди-тиофосфорилэ-тил) бензолсульфон-амид	О, О-Диизо-пропил-S-2-фенилсульфо-ниламино-этилди-тиофосфат, префар, бензулид, бетасан	1.0	с.-т.	2
6.2.4. соли фосфорной кислоты и органических оснований				
1, 2, 4-Триаминобензола фосфат		0.01	орг. привк.	3
Кислоты п-аминобензойной фосфат		0.1	орг. зап.	3
7. Гетероциклические соединения				
7.1. кислородсодержащие				
7.1.1. содержащие трехчленный цикл				
Оксид пропилена	1, 2-Эпокси-пропан, метоксиран	0.01	с.-т.	2
Эпихлоргидрин	1-Хлор-2, 3-эпоксипропан	0.01	с.-т.	2
7.1.2. содержащие пятичленный цикл				
Дихлормалеиновый ангидрид	Дихлорбутан-дионовый ангидрид	0.1	с.-т.	2
Фуран		0.2	с.-т.	2
2-Метилфуран	Сильван	0.5	орг. зап.	4

Спирт фуриловый	Фур-2-илметанол, 2-гидроксиметилфуран, 2-фуранметанол	0.6 <1>	с.-т.	2
Фурфурол	2-Фуральдегид	1.0	орг. оп.	4
5-Нитрофурфурол-диацетат	(5-Нитро-2-фуранил) метандиол диацетат	2.0 <1>	с.-т.	2
7.1.3. содержащие шестичленный цикл				
5,6-Дигидро-4-метил-2Н-пиран	Метилдигидропиран	0.0001	с.-т.	1
4-Метил-4-гидрокситетрагидропиран	4-Метилтетрагидро-4-ол-2Н-пиран, спирт пирановый	0.001	с.-т.	2
Диметилдиоксан	5,5-Диметил-1,3-диоксан	0.005	с.-т.	2
4-Метил-4-гидроксиэтил-1,3-диоксан	4-Метил-4-этанол-1,3-диоксан, спирт диоксанный	0.04	с.-т.	2
7.1.4. многоядерные				
Хлорэндиковый ангидрид	Кислота перхлорноборн-5-ен-2,3-дикарбоновая, ангидрид	1.0	орг. зап.	3
7.2. азотсодержащие				
7.2.1. пятичленный цикл с одним атомом азота				
Циклогексими́д дихлормалеиновой кислоты	Цимид	0.04	орг. зап.	4
7.2.2. шестичленный алифатический цикл с одним атомом азота				
Пиперидин		0.06	с.-т.	3
4-Амино-2,2,6,6-тетраметилпиперидин	Амин триацетонамина	4.0	с.-т.	2
Триацетонамин	2,2,6,6-Тетраметилпиперидин-4-он	4.0	с.-т.	2
7.2.3. шестичленный ароматический цикл с одним атомом азота				

N-Метилпиридиний хлорид	1-Метилпиридиний хлорид	0.01	орг. зап.	4
Гептахлорпиколин	2-Трихлорметил-3, 4, 5, 6-тетрахлорпиридин	0.02	с.-т.	2
Гексахлорпиколин	2-Трихлорметил-3, 4, 5-трихлорпиридин	0.02	с.-т.	2
Гексахлораминопиколин	4-Амино-2-трихлорметил-3, 5, 6-трихлорпиридин	0.02	с.-т.	2
Пентахлораминопиколин	4-Амино-2-трихлорметил-3, 5-дихлорпиридин	0.02	с.-т.	2
Пентахлорпиколин	2-Трихлорметилдихлорпиридин	0.02	с.-т.	2
Тетрахлорпиколин	1-Хлор-6-(трихлорметил) пиридин	0.02	с.-т.	3
2, 5-Лутидин	2, 5-Диметилпиридин	0.05	с.-т.	2
альфа-Пиколин	2-Метилпиридин	0.05	с.-т.	2
Пиридин		0.2	с.-т.	2
Кислота 4-амино-3, 5, 6-трихлорпиколиновая	Кислота 4-амино-3, 5, 6-трихлор-2-пиридинкарбоновая, пиклорам, тордон	10.0	с.-т.	3
4-Амино-3, 5, 6-трихлорпиколинат калия	Кислота 4-амино-3, 5, 6-трихлор-2-пиридинкарбоновая, калиевая соль; хлорамп	10.0	с.-т.	2
7.2.4. многоядерные с одним атомом азота				
5-Ацетокси-1, 2-диметил-3-карбэтоксиндол	Ацетоксиндол	0.004 <1>	с.-т.	2
6-Бром-5-	Тиоиндол	0.004 <1>	с.-т.	2

гидрокси-3-карбэтокси-1-метил-2-фенилтиометилиндо́л				
2-Хлорциклогексил-тио-М-фталимид	Кислота фталевая, N- (2-хлорциклогексylimид)	0.02	орг. зап.	4
N-Трихлорметилтио-фталимид	Фталан	0.04	орг. зап.	4
6-Бром-5-гидрокси-4-диметиламино-3-карбэтокси-1-метил-2-фенилтиометилиндо́л гидрохлорид	Арбидол	0.04 <1>	с.-т.	3
O, O-Диметил-S-фталимидометилдитиофосфат	Фталофос	0.2	орг. привк.	3
Трихлорметилтио-тетрагидрофталимид	Каптан	2.0	орг. зап.	4
7.2.5. пятичленный цикл с несколькими атомами азота				
1, 3-Дихлор-5, 5-диметилгидантоин	5, 5-Диметил-1, 3-дихлор-имидазолидин-2, 4-дион, дихлорантин	отсутст.	с.-т.	3
1- (2-Гидроксипропил) -1-метил-2-пентадецил-2-имидазо-2-имидазолиний метилсульфат	Карбозолин, СПД-3	0.2	с.-т.	2
1-Фенил-3-пиразолидон	Фенидон	0.5	орг. окр.	3
5, 5-Диметилгидантоин		1.0	орг. привк.	3
7.2.6. шестичленный цикл с двумя атомами азота				
Сульфипиридазин	6- (п-Аминобензолсульфамидо) -3-метоксипиридазин; кислота сульфаниловая, N- (6-метоксипиридазин-3-ил) амид	0.2 <1>	с.-т.	2
O, O-Диэтил-O- (2-изопропил-4-	O- (2-Изопропил-6-метил-	0.3	орг. зап.	4

метилпиримедил-6-тиофосфат	пиримидин-4-ил) -О, О-ди-этилтиофосфат, базудин			
N- (2-Амино-этил) пиперазин	1- (2-Амино-этил) пиперазин	0.6	с.-т.	
1-Фенил-4, 5-дихлорпиридазон-6		2.0	с.-т.	3
1-Фенил-4-амино-5-хлорпиридазон-6	5-Амино-2-фенил-4-хлорпиридазин-3 (2Н) -он, феназон	2.0	с.-т.	2
4-Амино-6-хлорпиримидин	6-Хлор-4-пиримидинамин	3.0 <1>	орг. окр.	3
4-Амино-6-метоксипиримидин		5.0 <1>	орг. окр.	3
Оксиэтилпиперазин		6.0	с.-т.	2
Диэтилендиамин	Гексагидропиперазин, пиперазин	9.0	орг. зап.	3
7.2.7. шестичленный цикл с тремя атомами азота				
2-Хлор-4, 6-бис (этиламино) -симм-триазин	2, 4-Бис (N-этиламино) -6-хлор-1, 3, 5-триазин, симазин	отсутст.	орг. флот.	4
2-Хлор-4, 6-бис (этиламино) -симм-триазина 2-оксипроизводное	2-Оксипроизводное симазина	отсутст.	орг. флот.	
О, О-Диметил-S-(4, 6-диамино-1, 3, 5-триазин-2ил-метил) -дитиофосфат	Сайфос, меназон, сафикол, азадитион	0.1	с.-т.	3
Циклотриметилен-тринитроамин	1, 3, 5-Тринитро-1, 3, 5-пергидротриазин, гексоген	0.1	с.-т.	2
4, 6-бис (Изопропиламино) -2- (N-метил-N-цианамино) -1, 3, 5-триазин	Метазин	0.3	орг. привк.	4
2-Амино-4-метил-6-метокси-1, 3, 5-триазин	2-Амино-4-метил-6-метокси-симм-триазин	0.4 <1>	орг. зап.	3



2-Хлор-4,6-бис (изопропилами-но) -симм-триазин	2,4-Бис (N-изопропил-амино) -6-хлор-1,3,5-триазин, пропазин, симазин нераствори-мый	1.0	орг. зап.	4
2-Метилтио-4,6-диизопропилами-но-симм-триазин	2-Амино-4-(N,N-диизо-пропиламино) -6-метилтио-1,3,5-триа-зин, про-метрин	3.0	орг. зап.	3
Кислота циануровая	1,3,5-Триа-зин-2,4,6 (1Н,3Н,5Н) -трион	6.0	орг. привк.	3
7.2.8. многоядерные с несколькими атомами азота				
1,2-Бис (1,4,6,9-тетразотрицик-ло[4,4,1,1,4,9]-до-декан) -этилиден дигидрохлорид	ДХТИ 150А	0.015	с.-т.	2
Дипиридил	Бипиридил	0.03	орг. зап.	3
1,2,3-Бензотриазол		0.1	с.-т.	3
Метил-N-(2-бензимидазо-лил) карбамат	Кислота 1Н-бензимида-зол-2-ил-карбамино-вая, метило-вый эфир	0.1	орг. пленка	4
3-Циклогексил-5,6-триметиленурацил	3-Циклогек-сил-6,7-ди-гидро-1Н-циклопента-пиримидин-2,4 (3Н,5Н) -дион, тек-силур	0.2	с.-т.	2
1,1-Диметил-4,4'-дипиридилдими-тилфосфат		0.3	орг. зап.	3
Дипиридилфосфат		0.3	орг. зап.	4
Метил-1-бутила-карбомоил-2-бензимидазолкар-бамат	Арилат	0.5	орг. пленка	4
Гексаметилентетрамин	1,3,5,7-Тет-раазотрицик-лодекан, уротропин,	0.5	с.-т.	2

	аминоформ, формин			
5-Амино-2- (п-аминофенил) -1Н-бензимидазол		1.0	с.-т.	2
Триэтилендиамин	1,4-Диазобис-цикло [2.2.2.]октан, ДАВСО	6.0	с.-т.	2
7.2.9. содержащие более шести атомов в цикле				
S-Этил-N-гексаметилендио-карбамат	Кислота гексагидро-1Н-азепин-1-тиокарбоновая S-этиловый эфир; ялан	0.07	орг. зап.	4
Гексаметиленмина гидрохлорид		5.0	с.-т.	2
Циклотетраметилентетранитроамин	Октагидро-1,3,5,7-тетранитро-1,3,5,7-тетразолин, октаген	0.2	с.-т.	2
7.3. серосодержащие				
2-Хлортиофен		0.001	орг. зап.	4
Тетрагидротиофен-1,1-диоксид	Сульфолан, тетраметилен сульфон	0.5	орг. зап.	3
Тиофен	Тиофуран	2.0	орг. зап.	3
7.4. смешанные				
7.4.1. содержащие азот и кислород в качестве гетероатомов				
Кодеин		отсутст.		
Морфин		отсутст.		
О,О-Диэтил-S- (6-хлорбензоксазолинметил) дитиофосфат	S- (2,3-Дигидро-3-оксо-6-хлорбензоксазол-3-илметил) -О,О-диэтилфосфат, фозалон	0.001	орг. зап.	4
Тетрагидро-1,4-оксазин	Морфолин	0.04	орг. привк.	3
Бензоксазолон-2	Бензоксазол-2 (3Н) -он	0.1	с.-т.	2
3-Хлорметал-6-	6-Хлор-3-	0.4	с.-т.	2

хлорбензоксазолон	хлорметил-2-(3Н)бензоксазолон			
7.4.2. содержащие азот и серу в качестве гетероатомов				
Дибензтиазолдисульфид	2,2'-Дитиодибензотиазол, альтакс	отсутст.	орг. зап.	3
2-Бутилтиобензотиазол	Бутилкаптакс	0.005	орг. зап.	4
3,5-Диметилтетрагидро-1,3,5-тиадазинтион-2	3,5-Диметилпергидро-1,3,5-тиадазин-2-тион, милон, тиазон	0.01	орг. зап.	4
Бензтиазол		0.25 <1>	орг. зап.	4
2-Гидроксibenзотиазол	2-(3Н)-Гидроксибензотиазолон	1.0	с.-т.	2
2-Меркаптобензтиазол	Бензотиазол-2-тиол, каптакс	5.0	орг. зап.	4
8. Элементоорганические соединения				
8.1. соединения ртути				
Этилмеркурхлорид	Гранозан	0.0001	с.-т.	1
Диэтилртуть		0.0001	с.-т.	1
8.2. соединения олова				
Тетраэтилолово	Тетраэтилстаннан	0.0002	с.-т.	1
Бис (трибутилолово) оксид		0.0002	с.-т.	1
Трибутилметакрилатолово	Трибутил (2-метил-1-оксо-2-пропенил) оксистаннан	0.0002	с.-т.	1
Дициклогексиловооксид	Дициклогексилоксостаннан	0.001	с.-т.	2
Трициклогексиловохлорид		0.001	с.-т.	2
Дихлордибутилолово	Дибутилдихлорстаннан	0.002	с.-т.	2
Диэтилолово дихлорид	Дихлордиэтилстаннан	0.002	с.-т.	2
Тетрабутилолово	Тетрабутилстаннан	0.002	с.-т.	2

Этилен-бис (тиогликолят) - диоктилового		0.002	с.-т.	2
Дибутиловогооксид	Дибутилок-состаннан	0.004	с.-т.	2
Дибутилдилауратолово	Бис (доде-каноилокси) - динбутил-станнан	0.01	с.-т.	2
Дибутиллизоок-тилтиогли-колятолого	Бис (изоокти-локсикарбо-нилметил-тио) дибутил-станнан	0.01	с.-т.	2
Диэтилдиоктаноатолово	Диэтил-бис (октано-илокси) стан-нан, диэтил-дикаприлато-лого	0.01	с.-т.	2
Диизобутилмале-атдиоктидолого		0.02	с.-т.	2
Сульфиддибутилолого	Дибутилолого сульфид	0.02	с.-т.	2
Трибутилолого хлорид	Хлортрибу-тилстаннан, трибутил-хлорстаннан	0.02	с.-т.	2
8.3. соединения свинца				
Тетраэтилсвинец		отсутст.	с.-т.	1
8.4. соединения мышьяка				
8.5. соединения кремния				
Трифторпропилсилан		1.5	орг. привк.	4

Приложение 3  
(справочное)

### АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ, ПРИВЕДЕННЫХ В ПРИЛОЖЕНИИ 2

Наименование вещества	Номер раздела
-А-	
Авадекс	5.1.4.1.
Азадитион	7.2.7.
Акрекс	4.2.1.2.2.1.2.
Акриламид	4.1.1.1.1.2.2.

Акриловый альдегид	3.2.1.1.2.
Акририд	4.2.1.2.2.1.2.
Акролеин	3.2.1.1.2.
Ализарин	3.2.2.2.
Алкиламинопропионитрил C17 - C20	4.1.3.1.1.
Алкиланилин	4.1.1.1.2.2.1.
Алкилбензилдиметиламмоний хлорид C10 - C16	4.1.3.2.2.
Алкилбензилдиметиламмоний хлорид C17 - C20	4.1.3.2.2.
Алкилбензолсульфонаттриэтанолamina	5.3.
Алкилбензолсульфонаты	5.2.4.1.1.
Алкилдиметиламин	4.1.3.1.
Алкилдифенил	1.2.2.2.1.
Алкилпропилендиамин	4.1.1.2.1.2.
Алкилсульфаты	5.3.
Алкилсульфонаты	5.2.4.1.
Алкилтриметиламмоний хлорид	4.1.4.
N- (C7 - C9) Алкил-N-фенил-n-фенилендиамин	4.1.3.2.2.
Алкилфенол	3.1.1.2.2.1.1.
Аллиламин	4.1.1.1.1.2.
Аллилмеркаптан	5.1.1.
Аллил хлористый	2.1.2.
Аллил цианистый	4.1.3.1.1.
Альдрин	2.2.1.2.
Альтакс	7.4.2.
Амилкарбинол	3.1.1.1.
5-Амино-2- (n-аминофенил) -1H-бензимидазол	7.2.8.
1-Аминоантрахинон	4.1.1.1.2.2.2.
Аминобензол	4.1.1.1.2.2.1.
3-Аминобензотрифторид	4.1.1.1.2.2.1.1.
n-Аминобутилбензол	4.1.1.1.2.2.1.
6- (n-Аминобензолсульфамидо) -3-метоксипири- дазин	7.2.6.
1-Амино-2-гидроксибензол	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Амино-3-гидроксибензол	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Амино-2-гидроксипропан	4.1.1.1.1.1.1.
4-Амино-2- (2-гидроксиэтил) -N-этиланилинсу- льфит	4.1.2.2.2.1.
2-Амино-4- (N, N-диизопропиламино) -6-метил- тио-1, 3, 5-триазин	7.2.7.
4-Аминодифениламин	4.1.2.2.2.
1, 4-Аминодиэтиланилинсульфат	4.1.3.2.2.
n-Аминометилбензол	4.1.1.1.2.2.1.
2-Амино-4-метил-6-метокси-1, 3, 5-триазин	7.2.7.
2-Амино-4-метил-6-метокси-симм-триазин	7.2.7.
N- (4-Амино-3-метилфенил) -n-бензохинонимин	4.2.1.2.2.1.3.
4-Амино-6-метоксипиримидин	7.2.6.
4-Амино-2, 2, 6, 6-тетраметилпиперидин	7.2.2.
4-Амино-2-трихлорметил-3, 5-дихлорпиридин	7.2.3.
4-Амино-2-трихлорметил-3, 5, 6-трихлорпири- дин	7.2.3.
4-Амино-3, 5, 6-трихлорпиридинат калия	7.2.3.
Аминофенетол	4.1.1.1.2.2.1.2.
5-Амино-2-фенил-4-хлор-пиридазин-3 (2H) -он	7.2.6.
m-Аминофенол	4.1.1.1.2.2.1.2.
o-Аминофенол	4.1.1.1.2.2.1.2.
p-Аминофенол	4.1.1.1.2.2.1.2.
Аминоформ	7.2.8.
4-Амино-6-хлорпиримидин	7.2.6.
4-Амино-3-хлорфенол	4.1.1.1.2.2.1.2.1.
2-Аминоэтанол	4.1.1.1.1.1.1.
2-Аминоэтиловый эфир серной кислоты	5.3.
1- (2-Аминоэтил) пиперазин	7.2.6.
N- (2-Аминоэтил) пиперазин	7.2.6.
N- (2-Аминоэтил) -1, 2-этандиамин	4.1.2.1.
Амин триацетонамина	7.2.2.
Амины C7 - C9	4.1.1.1.1.1.

Амины C10 - C15	4.1.1.1.1.1.
Амины C16 - C20	4.1.1.1.1.1.
Амифос	6.2.2.2.
о-Анизидин	4.1.1.1.2.2.1.2.
п-Анизидин	4.1.1.1.2.2.1.2.
Анизол	3.1.2.2.
Анилид салициловой кислоты	4.1.2.2.2.3.
Анилин	4.1.1.1.2.2.1.
Анимерт	5.1.2.
Антио	6.2.2.2.2.
Антрахинон	3.2.2.
9,10-Антрацендион	3.2.2.
Арбидол	7.2.4.
Ариллат	7.2.8.
4-Ацетамидофенол	4.1.2.2.2.1.
5-(2-Ацетамидоэтил)-О,О-диметилдитиофосфат	6.2.2.2.
п-Ацетаминифенол	4.1.2.2.2.1.
N-Ацетил-2-аминофенол	4.1.2.2.2.1.
Ацетилацетонаты	3.2.2.
5-Ацетокси-1,2-диметил-3-карбэтоксиндол	7.2.4.
Ацетоксиндол	7.2.4.
Ацетоксим	4.1.2.1.2.
Ацетоксиэтиловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.1.4.
Ацетонитрил	4.1.3.1.1.
Ацетонциангидрин	4.1.3.1.1.
Ацетопропилацетат	3.3.2.1.1.1.3.
Ацетофенон	3.2.1.2.2.1.
Ацетофос	6.2.2.2.
-Б-	
Базудин	7.2.6.
Байтекс	6.2.2.2.
Бензамид	4.1.1.1.2.2.1.3.
Бенз (а) пирен	1.2.2.2.
5-Бензил-О,О-диэтилтиофосфат	6.2.2.2.
3-Бензилтолуол	1.2.2.1.
Бензил хлористый	2.2.2.1.2.
Бензил цианистый	4.1.3.2.2.1.
Бензоксазол-2 (3Н) -он	7.4.1.
Бензоксазолон-2	7.4.1.
Бензол	1.2.2.1.
1,3-Бензолдикарбонилдихлорид	3.3.3.
1,4-Бензолдикарбонилдихлорид	3.3.3.
1,3-Бензолдикарбонитрил	4.1.3.2.2.1.
1,2-Бензолдиол	3.1.3.2.
Бензолсульфамид	5.2.4.1.4.
Бензолсульфонилхлорид	5.2.4.1.3.
Бензолсульфохлорид	5.2.4.1.3.
Бензотиазол-2-тиол	7.4.2.
1,2,3-Бензотриазол	7.2.8.
Бензотрифторид	2.2.2.1.2.
Бензтиазол	7.4.2.
Бензулид	6.2.2.2.2.
Бетасан	6.2.2.2.2.
Бидерон	6.2.2.2.1.
Бипиридил	7.2.8.
2,2-Бис-(4-гидрокси-3,5-дихлорфенил) пропан	3.1.3.2.1.
Бис (2-гидроксиэтил) метиламин	4.1.3.1.2.
Бис (додеканилокси) -ди-н-бутилстаннан	8.2.
Бис (изооктилоксикарбонилметилтио) дибутилс-таннан	8.2.
4,6-Бис (изопропиламино) -2- (N-метил-N-циан-амино) -1,3,5-триазин	7.2.7.
2,4-Бис (N-изопропиламино) -6-хлор-1,3,5-триазин	7.2.7.

Бис (2-метилпропил) амин	4.1.2.1.
1,4-Бис (4-метил-2-сульфофениламино) -5,8-дигидроксиантрахинон, динатриевая соль	5.2.4.1.1.1.
1,2-Бис-метоксикарбонил тиоуреидобензол	5.1.4.1.
1,2-Бис (1,4,6,9-тетраазотрицикло[4,4,1,1,-4,9]додекано)-этилен дигидрохлорид	7.2.8.
Бис (трибутилового) оксид	8.2.
1,3-Бис (трихлорметил) бензол	2.2.2.1.2.
1,4-Бис (трихлорметил) бензол	2.2.2.1.2.
Бис (п-хлорфенил) сульфид	5.2.2.
О,О-Бис (2-хлорэтил) винилфосфонат	6.1.3.
2,4-Бис (N-этиламино) -6-хлор-1,3,5-триазин	7.2.7.
Бицикло (2,2,1) гепта2,5-диен	1.2.1.2.
Бифенил	1.2.2.2.1.
Болстар	6.2.2.2.
Вотран	4.2.1.2.2.1.3.1.
3-Бромбензальдегид	3.2.1.2.2.1.1.
м-Бромбензальдегид	3.2.1.2.2.1.1.
6-Бром-5-гидрокси-4-диметиламино-3-карбэтоксид-1-метил-2-фенилтиометилиндогидрохлорид	7.2.4.
6-Бром-5-гидрокси-3-карбэтоксид-1-метил-2-фенил-тиометилиндогидрохлорид	7.2.4.
О- (4-Бром-2,5-дихлорфенил) -О,О-диметилтиофосфат	6.2.2.2.1.
Бромкамфора	3.2.1.2.1.1.
Бромформ	2.1.1.
Бромфос	6.2.2.2.1.
Бромтан	2.1.1.
Бромтолуидин (смесь о,м,п-изомеров)	4.1.1.1.2.2.1.1.
Бромтолуин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Бутадиен-1,3	1.1.
Бутамид	5.2.2.
Бутандинитрил	4.1.3.1.1.
1,4-Бутандиол	3.1.3.1.
Бутан-1,4-диол	3.1.3.1.
Бутан-1-ол	3.1.1.1.
Бутан-2-ол	3.1.1.1.
Бутан-2-он	3.2.1.1.1.
Бут-1-ен	1.1.
2-Бутеналь	3.2.1.1.2.
Бут-2-еналь	3.2.1.1.2.
Бутилакрилат	3.3.2.1.1.2.1.
н-Бутиламид бензолсульфокислоты	5.2.4.1.4.
Бутиламид О-этил-S-фенилдитиофосфорной кислоты	6.2.2.2.2.
Бутиламин	4.1.1.1.1.1.
трет-Бутиламин	4.1.1.1.1.1.
п-Бутиланилин	4.1.1.1.2.2.1.
Бутилбензол	1.2.2.1.
N-Бутилбензолсульфамид	5.2.4.1.4.
1-Бутилбигуанидина гидрохлорид	4.1.3.1.
N-Бутил-1-бутанамина	4.1.2.1.
2-втор-Бутил-4,6-динитрофенил-3,3-диметил-акрилат	4.2.1.2.2.1.2.
2-втор-Бутил-4,6-динитрофенил-3-метилкротонат	4.2.1.2.2.1.2.
Бутилен	1.1.
Бутилкарбинол	3.1.1.1.
Бутилкаптакс	7.4.2.
Бутилксантогенат	5.1.4.3.
N-н-Бутил-N- (п-метилбензолсульфонил) мочевины	5.2.2.
Бутиленнитрит	4.2.2.
трет-Бутиловый спирт	3.1.1.1.
Бутиловый эфир акриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.

Бутиловый эфир 2,4-Д	3.3.2.1.1.1.3.1.
Бутиловый эфир 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.1.
Бутиловый эфир метакриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
2-Бутилтиобензотиазол	7.4.2.
1-Бутил-1- (п-толил-сульфонил) мочевины	5.2.2.
п-трет-Бутилтолуол	1.2.2.1.
Бутилхлорид	2.1.1.
1,4-Бутиндиол	3.1.3.1.
Бут-2-ин-1,4-диол	3.1.3.1.
Бутифос	6.2.2.2.
Бутоксибутенин	3.1.2.1.
1-Бутоксибут-1-ен-3-ин	3.1.2.1.
-В-	
Вамидотион	6.2.2.2.2.
Винилацетат	3.3.2.1.1.1.1.2.
Винилбензол	1.2.2.1.
Винилкарбинол	3.1.1.1.
Виниловый эфир моноэтанолamina	4.1.1.1.1.2.1.
Виниловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.1.2.
1-Винилокси-2-аминоэтан	4.1.1.1.1.2.1.
Винил сульфид	5.1.2.
Винилфосфат	6.2.2.
Винилхлорид	2.1.2.
Винифос	6.1.3.
-Г-	
Гексагидробензол	1.2.1.1.
1,4,4а,5,8,8а-Гексагидро-1,2,3,4,10,10 - гексахлор-1,4,5,8-диметанонафталин	2.2.1.2.
2,3,3а,4,7,7а-Гексагидро-2,4,5,6,7,8,8 - гептахлор-4,7-метаноинден	2.2.1.2.
3- (Гексагидро-4,7-метаниндан-5-ил) -1,1-ди-метилмочевина	4.1.3.2.1.
Гексагидропиразин	7.2.6.
Гексагидрофенол	3.1.1.2.1.
Гексаметилен	1.2.1.1.
Гексаметилендиамин	4.1.1.2.1.1.
Гексаметиленмина гидрохлорид	7.2.9.
Гексаметилентетрамин	7.2.8.
Гексанат	3.3.2.1.1.1.2.
Гексан-1-ол	3.1.1.1.
Гексан-2-ол	3.1.1.1.
Гексахлораминопиколины	7.2.3.
Гексахлоран	2.2.1.1.
Гексахлорбутан	2.1.1.
Гексахлорбутadien	2.1.2.
1,2,3,4,10,10-Гексахлор-1,4,4а,5,8,8а-гек-сагидро-1,4-эндозкзо-5,8-диметанонафталин	2.2.1.2.
Гексахлорметаксилол	2.2.2.1.2.
Гексахлорпаракилол	2.2.2.1.2.
Гексахлорпиколины	7.2.3.
1,2,3,4,5,6-Гексахлорциклогексан	2.2.1.1.
Гексахлорциклопентадиен	2.2.1.1.
1,2,3,4,5,5-Гексахлор-1,3-циклопентадиен	2.2.1.1.
Гексахлорэтан	2.1.1.
Гексилкарбинол	3.1.1.1.
Гексилур	7.2.8.
Гексотен	7.2.7.
Гелотион	6.2.2.2.
Гемфибозил	3.3.1.1.1.1.3.
Гептан-1-ол	3.1.1.1.
Гептахлор	2.2.1.2.



Гептахлорпиколин	7.2.3.
1,4,5,6,7,8,8-Гептахлор-4,7-эндометилен -	2.2.1.2.
За,4,7,7а-тетрагидроинден	3.1.1.1.
Гептилкарбинол	4.1.3.2.1.
Гербан	4.1.1.2.1.1.
Гидразин	4.1.1.1.2.2.1.2.
Гидроксианилин	4.1.1.1.2.2.1.2.
о-Гидроксианилин	7.4.2.
2-Гидроксibenзoтиазол	7.4.2.
2- (3H) -Гидроксibenзoтиазолон	3.2.1.1.1.2.
4-Гидрокси-4-метилпентан-2-он	4.1.3.1.1.
2-Гидроксиметилпропанонитрил	5.1.6.
(4-Гидрокси-2-метилфенил) диметилсульфоний	4.1.2.2.2.4.
хлорид	3.1.1.2.2.1.1.
1-Гидрокси-3-метил-1-фенилмочевина	7.1.2.
1-Гидрокси-2 (и 4) -метилфенол	5.2.4.2.
2-Гидроксиметилфуран	3.1.1.2.2.1.1.
6-Гидрокси-2-нафталинсульфокислота	7.2.5.
1-Гидрокси-2 (и 4) -пропилбензол	3.1.3.2.
1- (2-Гидроксипропил) -1-метил-2-пентадецил-	4.1.3.1.
-2-имидазо-2-имидазолиний метилсульфат	3.1.3.1.
Гидрохинон	3.2.2.
Глибутид	3.2.2.
Глицерин	8.1.
Глутаровый альдегид	
Глутаровый диальдегид	
Гранозан	
-Д-	
ДАВСО	7.2.8.
Дактал W-75	3.3.2.2.2.
Далапон	3.3.1.1.1.1.1.
Дантрон	3.2.2.2.
2,4-ДБ	3.3.2.1.1.1.3.1.
ДДВФ	6.2.2.1.
Денацил	3.3.2.1.1.1.1.2.
Дефос	6.1.1.
1,4-Диазобикло[2.2.2.]октан	7.2.8.
Диаллиламин	4.1.1.2.1.2.
Диамид тиокарбаминовой кислоты	5.1.4.1.
1,4-Диаминоантрахинон	4.1.1.2.2.2.
1,5-Диаминоантрахинон	4.1.1.2.2.2.
1,4-Диамино-9,10-антрацендион	4.1.1.2.2.2.
1,5-Диамино-9,10-антрацевдион	4.1.1.2.2.2.
Диаминобензол	4.1.1.2.2.1.
1,2-Диаминобензол	4.1.1.2.2.1.
1,6-Диаминогексан	4.1.1.2.1.1.
4,4'-Диаминодифениловый эфир	4.1.1.2.2.1.
4,4'-Диаминодифенилсульфон	5.2.2.
2,2'-Диаминодиэтиламин	4.1.2.1.
1,12-Диаминододекан	4.1.1.2.1.1.
1,2-Диаминоэтан	4.1.1.2.1.1.
Дианат	3.3.1.1.2.2.2.
Дибензилтолуол	1.2.2.1.
Дибензтиазолдисульфид	7.4.2.
1,2-Дибромпропан	2.1.1.
1,2-Дибром-1,1,5-трихлорпентан	2.1.1.
1,2-Дибром-3-хлорпропан	2.1.1.
Дибутиламин	4.1.2.1.
Дибутилдиизооктилтиогликолятолово	8.2.
Дибутилдилауратолово	8.2.
Дибутилдитиофосфаты	6.2.2.2.
Дибутилдихлорстаннын	8.2.
Дибутилмонотиофосфат	6.2.2.2.
Дибутилоксостаннын	8.2.

Дибутилоловооксид	8.2.
Дибутилолово сульфид	8.2.
Дивинил	1.1.
Дивинилсульфид	5.1.2.
бета-Дигидрогептахлор	2.2.1.2.
9,10-Дигидро-9,10-диоксоантрацен	3.2.2.
1,2-Дигидроксиантрахинон	3.2.2.2.
1,4-Дигидроксиантрахинон	3.2.2.2.
1,5-Дигидроксиантрахинон	3.2.2.2.
1,8-Дигидроксиантрахинон	3.2.2.2.
1,5-Дигидрокси-9,10-антрацендион	3.2.2.2.
1,2-Дигидрокси-9,10-антрацендион	3.2.2.2.
Дигидроксиэтиловый эфир динитрат	4.2.1.1.1.
5,6-Дигидро-4-метил-2Н-пиран	7.1.3.
S-(2,3-Дигидро-3-оксо-6-хлорбензоксазол-3-ил-метил)-О,О-дизтилфосфат	7.4.1.
Диен-1,3	2.1.2.
Диен-1,4	2.1.2.
Диизобутиламин	4.1.2.1.
Диизобутилмалеатдиоктилолово	8.2.
N,N-Диизооктил изооктанамина	4.1.3.1.
Диизопропиламин	4.1.2.1.
Диизопропилбензол	1.2.2.1.
N-(бета, бета-О,О-Диизопропилдитиофосфорилэтил) бензолсульфонамид	6.2.2.2.2.
О,О-Диизопропил-S-2-фенилсульфониламиноэтилдитиофосфат	6.2.2.2.2.
Дикетон	3.2.2.1.
Дикрезил	4.1.2.2.2.4.
Дилор	2.2.1.2.
Диметиламин	4.1.2.1.
N,N-Диметиламинометилакриламид	4.1.1.1.1.2.2.
Диметилацетамид	4.1.3.1.3.
Диметилбензол	1.2.2.1.
Диметилвинилкарбинол	3.1.1.1.
5,5-Диметилгидантоин	7.2.5.
О,О-Диметил-(1-гидрокси-2,2,2-трихлорэтил) фосфонат	6.2.2.1.
О,О-Диметил-5-(4,6-диамино-1,3,5-триазин-2-ил-метил)-дитиофосфат	7.2.7.
О,О-Диметил-5-(1,2-дикарбэтоксиптил) дитиофосфат	6.2.2.2.
N,N'-Диметил-N,N-динитрометандиамина	4.2.1.2.2.1.3.
Диметилдиоксан	7.1.3.
5,5-Диметил-1,3-диоксан	7.1.3.
1,1-Диметил-4,4'-дипиридилдиметилфосфат	7.2.8.
Диметилдисульфид	5.1.3.
Диметилдитиокарбамат аммония	5.1.4.2.
О,О-Диметил-О-(2,2-дихлорвинил) фосфат	6.2.2.1.
5,5-Диметил-1,3-дихлоримидазолидин-2,4-дион	7.2.5.
О,О-Диметил-О-(2,5-дихлор-4-иодофенил) тиофосфат	6.2.2.2.1.
1,1-Диметил-3-(3,4-дихлорфенил) мочевины	4.1.3.2.2.3.
Диметилкарбинол	3.1.1.1.
О,О-Диметил-О-[3-(карб-1-фенилэтокси)пропен-2-ил-2-фосфат	6.2.2.
О,О-Диметил-5-карбэтоксиметилтиофосфат	6.2.2.2.
О,О-Диметил-S-(2-(N-метиламино)-2-оксоэтил) дитиофосфат	6.2.2.2.2.
О,О-Диметил-S-(N-метилкарбамидометил) дитиофосфат	6.2.2.2.2.
О,О-Диметил-S-2-(1-N-метилкарбамоилэтилмеркапто)этилтиофосфат	6.2.2.2.2.
О,О-Диметил-О-(3-метил-4-метилтиофенил)-тиофосфат	6.2.2.2.

О, О-Диметил-О- (3-метил-4-нитрофенил) - тиофосфат	6.2.2.2.2.
О, О-Диметил-S- (N-метил-N-формиламиноме- тил) дитиофосфат	6.2.2.2.2.
О, О-Диметил-S- (N-метил-N-формилкарбамоил- метил) дитиофосфат	6.2.2.2.2.
1, 3-Диметилмочевина	4.1.3.1.4.
N, N' -Диметилмочевина	4.1.3.1.4.
О, О-Диметил-О- (4-нитрофенил) фосфат	6.2.2.2.2.
Диметиловый эфир	3.1.2.1.
Диметиловый эфир терефталевой кислоты	3.3.2.2.2.
Диметиловый эфир тетрахлортерефталевой кислоты	3.3.2.2.2.
Диметиловый эфир фталевой кислоты	3.3.2.2.2.
2, 2-Диметилпропандиол-1, 3	3.1.3.1.
3, 5-Диметилпергидро-1, 3, 5-тиадиазин-2-тион	7.4.2.
2, 5-Диметилпиридин	7.2.3.
Диметилсульфид	5.1.2.
Диметилтерефталат	3.3.2.2.2.
3, 5-Диметилтетрагидро-1, 3, 5-тиадиазинтион- 2	7.4.2.
О, О-Диметил-О- [1- (2, 3, 4, 5-тетрахлорфенил) - 2-хлорвинилфосфат	6.2.2.
1, 1-Диметил-3- (3-трифторметилфенил) мочеви- на	4.1.3.2.2.3.
Диметилфенол	3.1.1.2.2.1.1.
Диметилфосфит	6.2.1.
Диметилфталат	3.3.2.2.2.
О, О-Диметил-S-фталидимометилдитиофосфат	7.2.4.
Диметилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
О, О-Диметилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
3, 3-Диметил-1-хлор-1- (4-хлорфеноксид) бутан- 2-он	3.2.1.2.2.1.1.
О, О-Диметил-О- (4-цианфенил) тиофосфат	6.2.2.2.2.
1, 1-Диметилэтанол	3.1.1.1.
Ди-1-метилэтил бензол	1.2.2.1.
1- (1, 1-Диметилэтил) -4-метилбензол	1.2.2.1.
О, О-Диметил-S-этилмеркаптоэтилдитиофосфат	6.2.2.2.
О, О-Диметил-S- (2-этилтиозил) дитиофосфат	6.2.2.2.
2, 2-Диметокси-1, 2-дифенилэтанон	3.2.1.2.2.1.
2, 2-Диметокси-2-фенилацетофенон	3.2.1.2.2.1.
Динитрил адипиновой кислоты	4.1.3.1.1.
Динитрил изофталевой кислоты	4.1.3.2.2.1.
Динитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
Динитробензол	4.2.1.2.2.1.
Динитробензоламин	4.2.1.2.2.1.3.
2, 4-Динитро-2, 4-дiazопентан	4.2.1.2.2.1.3.
3, 5-Динитро-4-дипропиламинобензотрифторид	4.2.1.2.2.1.3.1.
2, 6-Динитро-N, N-дипропил-4-трифтормети- ланилин	4.2.1.2.2.1.3.1.
3, 5-Динитро-4-диэтиламинобензотрифторид	4.2.1.2.2.1.3.1.
Динитродиэтиленгликоль	4.2.1.1.1.
Динитронафталин	4.2.1.2.2.2.
2, 4-Динитротолуол	4.2.1.2.2.1.
Динитротриэтиленгликоль	4.2.1.1.1.
2, 4-Динитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
Динитрохлорбензол	4.2.1.2.2.1.1.
2, 4-Динитро-1-хлорбензол	4.2.1.2.2.1.1.
Диобутон	4.2.1.2.2.1.2.
Диосеб	4.2.1.2.2.1.2.
1, 2-Диоксибензол	3.1.3.2.
1, 4-Диоксибензол	3.1.3.2.
1, 4-Диоксоциклогексан	3.2.2.
Дипиридил	7.2.8.
Дипиридилфосфат	7.2.8.
Дипропиламин	4.1.2.1.

2,2'-Дитиодибензотиазол	7.4.2.
Дитиофосфат крезильный	6.2.2.2.
Диурон	4.1.3.2.2.3.
Дифенил	1.2.2.2.1.
Дифениламин	4.1.2.2.2.
О,О-Дифенил-1-гидрокси-2,2,2-трихлорэтил- фосфонат	6.1.3.
Дифенилмочевина	4.1.3.2.2.3.
N,N'-Дифенилмочевина	4.1.3.2.2.3.
Дифенилнитрозамин	4.2.1.2.2.1.3.
Дифенилпропан	3.1.2.2.
Дифтордихлорметан	2.1.1.
Дифторхлорметан	2.1.1.
Дихлорангидрид терефталевой кислоты	3.3.3.
Дихлорангидрид изофталевой кислоты	3.3.3.
Дихлорангидрид 2,3,5,6-тетрахлортерефталев ой кислоты	3.3.3.
5-(2,3-Дихлораллил)-N,N-диизопропилтиокар- бама	5.1.4.1.
Дихлоран	4.2.1.2.2.1.3.1.
Дихлоранилин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Дихлорантин	7.2.5.
1,2-Дихлорбензол	2.2.2.1.1.
о-Дихлорбензол	2.2.2.1.1.
Дихлорбензоламин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Дихлорбифенил	2.2.2.2.1.
Дихлорбромметан	2.1.1.
2,3-Дихлорбутadiен-1,3	2.1.2.
2,3-Дихлорбута-1,3-диен	2.1.2.
Дихлорбутандионовый ангидрид	7.1.2.
1,3-Дихлорбутен-2	2.1.2.
1,3-Дихлорбут-2-ен	2.1.2.
3,4-Дихлорбутен-1	2.1.2.
О-(2,2-Дихлорвинил)-О,О-диметилфосфат	6.2.2.1.
Дихлоргидрин	3.1.1.1.1.
Дихлордибутилового	8.2.
2,5-Дихлор-п-трет-бутил-толуол	2.2.2.1.1.
1,3-Дихлор-5,5-диметилгидантоин	7.2.5.
1,4-Дихлор-2-(1,1-диметил)-5-метилбензол	2.2.2.1.1.
Дихлордифенил	2.2.2.2.1.
4,4'-Дихлордифенилсульфон	5.2.2.
2,3-Дихлор-5-дихлорметилен-2-циклопентен - 1,4-дион	3.2.2.1.
4,5-Дихлор-2-(дихлорметилен)-4-циклопен- тен-1,3-дион	3.2.2.1.
бета,бета-Дихлордиэтиловый эфир	3.1.2.1.1.
Дихлордиэтилстаннан	8.2.
1,2-Дихлоризобутан	2.1.1.
1,3-Дихлоризобутилен	2.1.2.
3,3-Дихлоризобутилен	2.1.2.
Дихлормалеиновый ангидрид	7.1.2.
Дихлорметан	2.1.1.
2,4-Дихлор-1-метилбензол	2.2.2.1.1.
4-(Дихлорметилен)-1,2,3,3,5,5-Гексахлорци- клопентен	2.2.1.1.
Дихлорметилкарбинол	3.1.1.1.1.
1,1-Дихлор-4-метилпентадиен-1,3	2.1.2.
1,1 -Дихлор-4-метилпентадиен-1,4	2.1.2.
3,3-Дихлор-2-метил-1-пропен	2.1.2.
2,3-Дихлор-1,4-нафтохинон	3.2.2.1.
2,6-Дихлор-4-нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.1.
2,5-Дихлорнитробензол	4.2.1.2.2.1.1.
3,4-Дихлорнитробензол	4.2.1.2.2.1.1.
1,4-Дихлор-2-нитробензол	4.2.1.2.2.1.1.
2,6-Дихлор-4-нитробензоламин	4.2.1.2.2.3.1.
2,4-Дихлор-1-(4-нитрофенокси)бензол	4.2.1.2.2.1.2.1.

1, 2-Дихлорпропан	2.1.1.
1, 3-Дихлорпропан-2-ол	3.1.1.1.1.
Дихлорпропен	2.1.2.
Дихлорпропил (2-этилгексил) фосфат	6.2.2.1.
2, 4-Дихлортолуол	2.2.2.1.1.
N' - (3, 4-Дихлорфенил) -N, N-диметилмочевина	4.1.3.2.2.3.
2, 4-Дихлорфенил-4-нитрофениловый эфир	4.2.1.2.2.1.2.1.
O- (2, 4-Дихлорфенил) -S-пропил-O-этилтиофос- фат	6.2.2.2.1.
Ди-4-хлор-фенилсульфон	5.2.2.
Дихлорфенол	3.1.1.2.2.1.1.1.
1, 1-Дихлорциклогексан	2.2.1.1.
Дихлофос	6.2.2.1.
Дициандиамид	4.1.3.1.1.
1, 3-Дицианобензол	4.1.3.2.2.1.
Дицианометан	4.1.3.1.1.
Дициклогептадиен	1.2.1.2.
2, 3-Дицикло (2.2.1) гептен	1.2.1.2.
Дициклогексиклосостаннан	8.2.
Дициклогексиполовооксид	8.2.
Дициклопентадиен	1.2.1.2.
Диэтаноламин	4.1.2.1.1.
Диэтиламид 2- (альфа-нафтокси) пропионовой кислоты	4.1.3.1.3.
Диэтиламин	4.1.2.1.
2- (N, N-Диэтиламино) -этантол	5.1.1.
N, N-Диэтиланлин	4.1.3.2.2.
Диэтилацеталь	3.1.2.1.
O, O-Диэтил-S-бензилтиофосфат	6.2.2.2.
1, 3-Диэтилбензол	1.2.2.1.
m-Диэтилбензол	1.2.2.1.
N, N-Диэтилбензоламин	4.1.3.2.2.
Диэтилбис (октаноилокси) станнан	8.2.
1, 2-Диэтилгуанидин моногидрохлорид	4.1.3.1.
N, N' -Диэтилгуанидин солянокислый	4.1.3.1.
Диэтилкаприлатолово	8.2.
Диэтилдиктаноатолово	8.2.
Диэтилдитиофосфат	6.2.2.2.
Диэтиленгликоль	3.1.3.3.1.
Диэтиленгликоль динитрат	4.2.1.1.1.
Диэтилендиамин	7.2.6.
Диэтилентриамин	4.1.2.1.
O, O-Диэтил-O- (2-изопропил-4-метилпириме- дил-6-тиофосфат	7.2.6.
N, N-Диэтилкарбамилхлорид	4.1.3.1.4.
O, O-Диэтил-S-карбэтоксиметилтиофосфат	6.2.2.2.
Диэтилкетон	3.2.1.1.1.
Диэтилметилкарбинол	3.1.1.1.
N, N-Диэтил-2- (1-нафталенилокси) -пропанамид	4.1.3.1.3.
O, O-Диэтил-O- (4-нитрофенил) тиофосфат	6.2.2.2.2.
Диэтиловый эфир	3.1.2.1.
Диэтиловый эфир малеиновой кислоты	3.3.2.2.1.2.
Диэтилолово дихлорид	8.2.
Диэтилртуть	8.1.
N, N-Диэтил-n-фенилендиаминсульфат	4.1.3.2.2.
Диэтилфенилмочевина	4.1.3.2.2.3.
O, O-Диэтил-S- (6-хлорбензоксазолинилметил) - дитиофосфат	7.4.1.
Диэтилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
O, O-Диэтилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
1, 1-Диэтоксизетан	3.1.2.1.
Диэфир	6.2.2.2.1.
Диэфир 2-хлорэтилфосфоновой кислоты	6.1.3.
2, 4-ДМ	3.3.1.1.1.1.3.1.
1, 12-Додекаметилендиамин	4.1.1.2.1.1.
1, 12-Додекандиамин	4.1.1.2.1.1.

чис-8-Додецилацетат	3.3.2.1.1.1.1.2.
Z-Додец-8-ениловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.1.2.
2,4-ДП	3.3.1.1.1.1.3.1.
ДПФ-1Н	6.1.3.
Дравин 755	5.1.2.
ДХТИ 150 А	7.2.8.
-И-	
Изоамилксантогенат	5.1.4.3.
Изобутенилкарбинол	3.1.1.1.
Изобутилен	1.1.
Изокрононитрил	4.1.3.1.1.
Изопентилксантогенат	5.1.4.3.
Изопрен	1.1.
Изопреновый спирт	3.1.1.1.
Изопропаноламин	4.1.1.1.1.1.1.
Изопропиламин	4.1.1.1.1.1.
Изопропилбензол	1.2.2.1.
4,4'-Изопропилидендифенол	3.1.2.2.
N-Изопропил-1-изопропанамин	4.1.2.1.
Изопропилкарбинол	3.1.1.1.
Изопропилксантогенат, соль	5.1.4.3.
O- (2-Изопропил-6-метилпиримидин-4-ил) -O, O- диэтилтиофосфат	7.2.6.
Изопропиловый эфир молочной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.
Изопропилоктадециламин	4.1.2.1.
N-Изопропилоктадециламин	4.1.2.1.
Изопропилфенилкарбамат	4.1.2.2.2.4.
Изопропилхлорфенилкарбамат	4.1.2.2.2.4.
Изофос-3	6.1.3.
Изофталоилхлорид	3.3.3.
Изофталонитрил	4.1.3.2.2.1.
Изоцианометилбензол	4.1.3.2.2.1.
Индотолуидин	4.2.1.2.2.1.3.
Иодофенфос	6.2.2.2.1.
Иодоформ	2.1.1.
-К-	
Каптакс	7.4.2.
Каптан	7.2.4.
Карбанилид	4.1.3.2.2.3.
Карбатион	5.1.4.2.
Карбинол	3.1.1.1.
Карбозолин	7.2.5.
Карбоксиметилизотиомочевина	5.1.4.1.
Карбофос	6.2.2.2.
Карбин	4.1.2.2.2.4.
Кильваль	6.2.2.2.2.
Кислота адипиновая, соль	3.3.1.2.1.
Кислота азотистая, бутиловый эфир	4.2.2.
Кислота акриловая	3.3.1.1.1.2.
Кислота акриловая, амид	4.1.1.1.1.2.2.
Кислота акриловая, метиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.
Кислота акриловая, бутиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.
Кислота акриловая, этиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.
Кислота амидинотиоуксусная	5.1.4.1.
Кислота 3-аминобензойная	4.1.1.1.2.2.1.2.
Кислота 4-аминобензойная	4.1.1.1.2.2.1.2.
Кислота аминокбензол-3-сульфоновая	5.2.4.1.1.1.
Кислота 5-амино-2-гидроксибензойная	4.1.1.1.2.2.1.2.
Кислота 4-амино-2-нитробензолсульфоновая	5.2.4.1.1.1.
Кислота 5-аминосалициловая	4.1.1.1.2.2.1.2.
Кислота 4-амино-3,5,6-трихлорпиколиновая	7.2.3.
Кислота	

4-амино-3,5,6-трихлор-2-пиридинкарбоновая Кислота	7.2.3.
4-амино-3,5,6-трихлор-2-пиридинкарбоновая, калиевая соль	7.2.3.
Кислота 2-аминоэтилсерная	5.3.
Кислота анилин-м-сульфоновая	5.2.4.1.1.1.
Кислота ацетоуксусная, метиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.
Кислота 1Н-бензимидазол-2-ил-карбаминовая, метиловый эфир	7.2.8.
Кислота бензойная	3.3.1.1.2.2.
Кислота бензойная, метиловый эфир	3.3.2.1.2.2.
Кислота бензолсульфоновая, амид	5.2.4.1.4.
Кислота бензолсульфоновая, н-бутиламид	5.2.4.1.4.
Кислота бис (п-бутиланилин) антрахинон-3,3-дисульфо- новая, динатриевая соль	5.2.4.2.
Кислота бис (2-этилгексил) дитиофосфорная	6.2.2.2.
Кислота бутил (этил) тиокарбаминовая, S-пропиловый эфир	5.1.4.1.
Кислота 1,4-бутандикарбоновая, соль	3.3.1.2.1.
Кислота цис-бутендионовая	3.3.1.2.1.
Кислота бут-2-еновая, нитрил	4.1.3.1.1.
Кислота бут-3-еновая, нитрил	4.1.3.1.1.
Кислота 2-втор-бутил-4,6-динитрофениловая, изопропиловый эфир	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота винилфосфоновая, бис (бета, бета-хлорэтиловый) эфир	6.1.3.
Кислота гексагидро-1Н-азепин-1-тиокарбоновая, S-этиловый эфир	7.2.9.
Кислота гександиовая, соль	3.3.1.2.1.
Кислота 2-гидроксис-3,6-дихлорбензойная	3.3.1.1.2.2.2.
Кислота 4-гидроксис-2-метилбутен-2-овая, амид	4.1.1.1.1.2.2.
Кислота 2-гидроксис-2-метилпропановая, нитрил	4.1.3.1.1.
Кислота 1-гидроксипропановая, 1-метилэтиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.
Кислота 2-гидроксипропановая, этиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.
Кислота 2-гидроксис-1,3-пропилендиамин-N,N',N' - тетраметилфосфоновая, натриевая соль	6.1.3.
Кислота гидроксиуксусная, фениловый эфир	3.3.1.1.1.1.3.
Кислота гидроксизтан-1,1-дифосфоновая	6.1.3.
Кислота гидроперфторэнантовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота гликолевая, фениловый эфир	3.3.1.1.1.1.3.
Кислота 1,8-диаминонафталин-4-сульфоновая	5.2.4.2.
Кислота 9,10-дигидро-1-нитро-9,10-диоксо-2-антра- ценовая	4.2.1.2.2.2.
Кислота диизопропилтиокарбаминовая, S- (2,3-дихлорпроп-2-ениловый) эфир	5.1.4.1.
Кислота диметилдитиокарбаминовая, аммониевая соль	5.1.4.2.
Кислота диметилдитиофосфорная	6.2.2.2.
Кислота О,О-диметилдитиофосфорная	6.2.2.2.
Кислота 2,2-диметил-3- (2-метил-проп-1-енил) -цикло- пропан-1-карбоновая, метиловый эфир	3.3.2.1.2.1.
Кислота 2,2-диметил-3-пропенил-1-циклопропанкарбо- новая, соль	3.3.1.1.2.1.
Кислота 3,3-диметил-4,6,6-трихлор-5-гексеновая, этиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.

Кислота 5- (2, 5-диметилфенокси) -2, 2-диметилпентано- вая	3.3.1.1.1.1.3.
Кислота 2- (диметокситиофосфорилтио) бутандиовая, диэтиловый эфир	6.2.2.2.
Кислота (диметокситиофосфорилтио) уксусная, этиловый эфир	6.2.2.2.
Кислота 3-диметоксифосфорилноксикротоновая, 1-фенилэтиловый эфир	6.2.2.
Кислота дипропилтиокарбаминовая, S-этиловый эфир	5.1.4.1.
Кислота дитиофосфорная	6.2.2.2.
O, O-бис (2-этилгексилвый) эфир	6.2.2.2.
Кислота дитиофосфорная O, O-дибутиловый эфир, соль	6.2.2.2.
Кислота 2, 5-дихлор-3-нитробензойная	4.2.1.2.2.1.2.1.
Кислота 2, 2-дихлорпропионовая, натриевая соль	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 2, 2-дихлорпропионовая, 2- (2, 4, 5 - трихлорфенокси) этиловый эфир	3.3.2.1.1.1.2.
Кислота 2, 4-дихлорфенокси-альфа-пропионо- вая	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 2- (2, 4-дихлорфенокси) пропионовая	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 2, 4-дихлорфенокси-альфа-масляная	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 4- (2, 4-дихлорфенокси) масляная	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 2, 4-дихлорфеноксиуксусная, бутиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.1.
Кислота 2, 4-дихлорфеноксиуксусная, октиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.1.
Кислота 2, 4-дихлорфеноксиуксусная, соль	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота альфа, бета-дихлор-бета-формилакриловая	3.3.1.1.1.2.1.
Кислота диэтилдитиофосфорная	6.2.2.2.
Кислота O, O'-диэтилдитиофосфорная	6.2.2.2.
Кислота диэтилдитиофосфорная, соль	6.2.2.2.
Кислота 2, 2, 3, 3, 4, 4, 5, 5, 6, 6, 7, 7-додекафторгептано- вая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 3-изобутирил-2, 2-диметил-1-циклопропан - карбоновая, соль	3.3.1.1.2.1.
Кислота изопталева, дихлорангидрид	3.3.3.
Кислота карбаминовая, нитрил, соединение с кальцием	4.1.3.1.1.
Кислота малеиновая	3.3.1.2.1.
Кислота малеиновая, диэтиловый эфир	3.3.2.2.1.2.
Кислота метакриловая	3.3.1.1.1.2.
Кислота метакриловая, амид	4.1.1.1.1.2.2.
Кислота метакриловая, бутиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.
Кислота метакриловая, 2-гидроксиэтиловый эфир	3.3.2.1.1.2.2.
Кислота метаниловая	5.2.4.1.1.1.
Кислота 4-метилбензойная, метиловый эфир	3.3.2.1.2.2.
Кислота 4-метилбензолсульфиновая, соль	5.2.3.
Кислота N-метилдитиокарбаминовая, N-метиламинная соль	5.1.4.2.
Кислота метилдитиокарбаминовая, натриевая соль	5.1.4.2.
Кислота метилкарбаминовая, метилфениловый эфир	4.1.2.2.2.4.
Кислота метилкарбаминовая, нафт-1-иловый эфир	4.1.2.2.3.1.
Кислота 2-метилпентановая, 4-метил-3-хлоранилид	4.1.2.2.2.3.
Кислота 2-метилпропан-2-ен-карбоновая	3.3.1.1.1.2.



Кислота 2-метил-2-пропеновая, метиловый эфир	3.3.2.1.1.2.1.
Кислота N-метилсульфаминовая	5.2.4.1.
Кислота 4- (2-метилфенокси) -4-хлорбутановая	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 2-метил-4-хлорфеноксимасляная	3.3.1.1.1.1.3.1.
Кислота 2-метокси-3, 6-дихлорбензойная	3.3.1.1.2.2.2.
Кислота альфа-моноклорпропионовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота моноклоруксусная, соль	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота мукохлорная кислота	3.3.1.1.1.2.1.
Кислота 2- (1-нафталинилокси) пропионовая	3.3.1.1.1.1.3.
Кислоты нафтеновые	3.3.1.1.2.1.
Кислота 2- (альфа-нафтокси) пропионовая	3.3.1.1.1.1.3.
Кислота 3-нитроанилин-4-сульфоная	5.2.4.1.1.1.
Кислота 4-нитроанилин-2-сульфоная, соль	5.2.4.1.1.1.
Кислота 1-нитроантрахинон-2-карбоновая	4.2.1.2.2.2.
Кислота 3-нитробензойная	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота 4-нитробензойная	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота м-нитробензойная	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота п-нитробензойная	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота 3-нитросульфаниловая	5.2.4.1.1.1.
Кислота 5-нитро-2-хлорбензойная	4.2.1.2.2.1.2.1.
Кислота 3-нитро-4-хлорбензойная	4.2.1.2.2.1.2.1.
Кислота нонафторпентановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота оксизетилидентифосфоновая	6.1.3.
Кислота 4-оксо-2, 3-дихлоризокротоновая	3.3.1.1.1.2.1.
Кислота октадекановая, соль	3.3.1.1.1.1.
Кислота 1, 8-октандикарбоновая	3.3.1.2.1.
Кислота пикриновая	4.2.1.2.2.1.2.
Кислота перхлорноборн-5-ен-2, 3-дикарбоновая, ангидрид	7.1.4.
Кислота перфторвалериановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота перфторгептановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота перфторпентановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота перфторэнантовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота пропан-2-ен-карбоновая	3.3.1.1.1.2.
Кислота себаиновая	3.3.1.2.1.
Кислота стеариновая	3.3.1.1.1.1.
Кислота сульфаниловая, N- (6-метоксипиридазин-3-ил) амид	7.2.6.
Кислота тетрахлортерефталевая, диметиловый эфир	3.3.2.2.2.
Кислота 2, 3, 5, 6-тетрахлортерефталевая, дихлорангидрид	3.3.3.
Кислота терефталевая, диметиловый эфир	3.3.2.2.2.
Кислота терефталевая, дихлорангидрид	3.3.3.
Кислота тиолтиоугольная, бутиловый эфир	5.1.4.3.
Кислота тиолтиоугольная, изоамиловый эфир	5.1.4.3.
Кислота тиолтиоугольная, изопропиловый эфир, соль	5.1.4.3.
Кислота тиолтиоугольная, этиловый эфир, соль	5.1.4.3.
Кислота тиофосфорная, O, O-диметил-O- (3-метил-4-метилтио) фениловый эфир	6.2.2.2.
Кислота 3-толилкарбаминаовая, 3- (N-метоксикарбониламино) фениловый эфир	4.1.2.2.2.4.
Кислота п-толуиловая, метиловый эфир	3.3.2.1.2.2.
Кислота п-толуолсульфиновая, соль	5.2.3.
Кислота 2, 4, 6-тринитробензойная кислота, анилид	4.2.1.2.2.1.3.2.
Кислота трис (3-метилбутил) фосфорная	6.1.2.
Кислота 2, 3, 6-трихлорбензойная	3.3.1.1.2.2.1.
Кислота 2, 2, 3-трихлорпропионовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота альфа, альфа, бета-трихлорпропионовая	3.3.1.1.1.1.1.

Кислота трихлоруксусная, соль	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота уксусная, 1-ацетоксиэтиловый эфир	3.3.2.1.1.1.1.4.
Кислота уксусная, виниловый эфир	3.3.2.1.1.1.1.2.
Кислота уксусная, (4-гидроксифенил) амид	4.1.2.2.2.1.
Кислота уксусная, Z-додец-8-ениловый эфир	3.3.2.1.1.1.1.2.
Кислота уксусная, метиловый эфир	3.3.2.1.1.1.1.1.
Кислота уксусная, нитрил	4.1.3.1.1.
Кислота уксусная, 4-оксопентиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.
Кислота уксусная, трихлор-2- (2, 4, 5-трихлорфенокси) этиловый эфир	3.3.2.1.1.1.2.
Кислота уксусная, этиловый эфир	3.3.2.1.1.1.1.1.
Кислота 1, 2-фенилен-бис (иминокарбонотиоил) бис-карбаминовая, диэтиловый эфир	5.1.4.1.
Кислота фенилкарбаминовая, изопропиловый эфир	4.1.2.2.2.4.
Кислота О-фенил-О-этилтиофосфорная, соль	6.2.2.2.
Кислота феноксиуксусная	3.3.1.1.1.1.3.
Кислота фталевая, диметиловый эфир	3.3.2.2.2.
Кислота фталевая, N- (2-хлорциклогексилмид)	7.2.4.
Кислота 2-хлорбензойная	3.3.1.1.2.2.1.
Кислота 4-хлорбензойная	3.3.1.1.2.2.1.
Кислота о-хлорбензойная	3.3.1.1.2.2.1.
Кислота п-хлорбензойная	3.3.1.1.2.2.1.
Кислота 7-хлоргептановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 9-хлорнонановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 2-хлор-3-оксомаглевая, 1-фенилэтиловый эфир	3.3.2.1.1.1.3.1.
Кислота хлорпелларгоновая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 2-хлорпропионовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота хлоруксусная, соль	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота хлорундекановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 11-хлорундекановая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 3-хлорфенилкарбаминовая, изопропиловый эфир	4.1.2.2.2.4.
Кислота 4-хлорфенилкарбаминовая, 4-хлорбут-2-иниловый эфир	4.1.2.2.2.4.
Кислота хлорэнантовая	3.3.1.1.1.1.1.
Кислота 2-хлорэтилфосфоновая	6.1.3.
Кислота 2-хлорэтилфосфоновая, бис (2-хлорэтиловый) эфир	6.1.3.
Кислота 2-хлорэтилфосфоновая, 2-хлорэтиловый эфир	6.1.3.
Кислота хризантемовая, соль	3.3.1.1.2.1.
Кислота циануровая	7.2.7.
Кислота 1, 2-этиленбистиокарбаминовая, диаммониевая соль	5.1.4.2.
Кислота N,N'-этиленбисдитиокарбаминовая, цинковая соль	5.1.4.2.
Кислоты п-аминобензойной фосфат	6.2.4.
Кислоты нафтоновые	3.3.1.1.2.1.
Кодеин	7.4.1.
Которан	4.1.3.2.2.3.
Краситель кислотный антрахиноновый зеленый H2C	5.2.4.2.
Краситель хромовый зеленый антрахиноновый 2Ж	5.2.4.1.1.1.
О-Крезилдитиофосфат	6.2.2.2.
м- и п-Крезол	3.1.1.2.2.1.1.
Кротилин	3.3.2.1.1.1.3.1.
Кротонитрил	4.1.3.1.1.
Крононовый альдегид	3.2.1.1.2.
Ксиленол	3.1.1.2.2.1.1.
Ксилол	1.2.2.1.

Кумол		1.2.2.1.
КФ-6		4.1.1.1.1.2.2.
-Л-		
Лапромол 294		4.1.1.2.1.1.1.
Лудигол		5.2.4.1.1.1.
2, 5-Лутидин		7.2.3.
-М-		
М-81		6.2.2.2.
Малононитрил		4.1.3.1.1.
Мезидин		4.1.1.1.2.2.1.
Меназон		7.2.7.
2-Меркаптобензтиазол		7.4.2.
Бета-Меркаптодиэтиламин		5.1.1.
Метазин		7.2.7.
Метакриламид		4.1.1.1.1.2.2.
Металлилхлорид		2.1.2.
Метанол		3.1.1.1.
Метафос		6.2.2.2.2.
Метилакрилат		3.3.2.1.1.2.1.
бета-Метилакролеин		3.2.1.1.2.
Метиламин		4.1.1.1.1.1.
2, 2- (N-Метиламино) диэтанол		4.1.3.1.2.
n-Метиламинофенол сульфат		5.3.
3-Метиланилин		4.1.1.1.2.2.1.
4-Метиланилин		4.1.1.1.2.2.1.
N-Метиланилин		4.1.2.2.2.
Метилацетат		3.3.2.1.1.1.1.1.
Метилацетоацетат		3.3.2.1.1.1.3.
Метилацетофос		6.2.2.2.
альфа-Метилбензиловый	эфир	
2-хлорацетоуксусной кислоты		3.3.2.1.1.1.3.1.
[ (3-Метил-4-бензил) фенил] фенилметан		1.2.2.1.
Метил-N- (2-бензимидазолил) карбамат		7.2.8.
Метилбензоат		3.3.2.1.2.2.
Метилбензол		1.2.2.1.
5-Метил-1, 3-бензолдиол		3.1.3.2.
2-Метилбута-1, 3-диен		1.1.
2-Метил-2, 3-бутандиол		3.1.3.1.
Метил-1-бутилакарбомоил-2-бензимидазолкар- бамат		7.2.8.
Метилбутилкарбинол		3.1.1.1.
1-Метил-4-трет-бутилбензол		1.2.2.1.
3-Метил-1-бутен-3-ол		3.1.1.1.
3-Метил-3-бутен-1-ол		3.1.1.1.
Метилбутандиол		3.1.3.1.
(1-Метилвинил) бензол		1.2.2.1.
4-Метил-4-гидрокситетрагидропиран		7.1.3.
4-Метил-4-гидроксиэтил-1, 3-диоксан		7.1.3.
Метилдигидропиран		7.1.3.
1-Метил-4- (1, 1-диметилэтил) -2-хлорбензол		2.2.2.1.1.
2-Метил-4, 6-динитрофенол		4.2.1.2.2.1.2.
(3-Метилбутил) диоктилфосфин оксид		6.1.2.
Метилдитиокарбамат натрия		5.1.4.2.
2-Метил-1, 2-дихлорпропан		2.1.1.
2-Метил-1, 3-дихлорпроп-1-ен		2.1.2.
O-Метилдихлортиофосфат		6.2.2.2.1.
Метилдиэтаноламин		4.1.3.1.2.
Метилизобутилкарбинол		3.1.1.1.
Метилмеркаптан		5.1.1.
Метилметакрилат		3.3.2.1.1.2.1.
2-Метил-N- (2-метилпропил) -1-пропанамин		4.1.2.1.
3-Метил-4-метилтиофенол		5.1.2.
Метилнитрофос		6.2.2.2.2.

Метилолметакриламид	4.1.1.1.1.2.2.
Метиловый эфир акриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Метиловый эфир ацетоуксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.
Метиловый эфир бензойной кислоты	3.3.2.1.2.2.
Метиловый эфир 2,2-диметил-2-пропенил-1 - циклопропанкарбоновой кислоты	3.3.2.1.2.1.
Метиловый эфир метакриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Метиловый эфир п-толуиловой кислоты	3.3.2.1.2.2.
Метиловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.1.1.
Метиловый эфир хризантемовой кислоты	3.3.2.1.2.1.
1-Метилпентан-1-ол	3.1.1.1.
2-Метилпентан-2-ол	3.1.1.1.
2-Метилпент-2-ен-4-он	3.2.1.1.2.
2-Метилпиридин	7.2.3.
1-Метилпиридиний хлорид	7.2.3.
N-Метилпиридиний хлорид	7.2.3.
2-Метил-1-пропанамин	4.1.1.1.1.1.
2-Метилпропан-1-ол	3.1.1.1.
2-Метилпропан-2-ол	3.1.1.1.
2- (1-Метилпропил) -4, 6-динитрофенил	4.2.1.2.2.1.2.
3-метил-2-бутеноат	4.2.1.2.2.1.2.
2- (1-Метилпропил) -4, 6-динитрофенол	1.1.
2-Метилпроп-1-ен	3.1.1.1.
2-Метилпроп-2-ен-1-ол	4.1.3.1.1.
2-Метил-2-пропеннитрил	3.1.3.2.
5-Метилрезорцин	1.2.2.1.
альфа-Метилстирол	7.1.3.
4-Метилтетрагидро-4-ол-2Н-пиран	5.1.2.
3-Метил-4-тиоанизол	5.1.2.
3-Метилтио-2-бутанон-О- (метиламинокарбо- нил) -оксим	5.1.2.
2-Метилтио-4, 6-диизопропиламино-симм-триа- зин	7.2.7.
2-Метилтио-О-метилкарбомоилбутаноноксим-3	5.1.2.
Метилтиометилфенол	5.1.2.
О- (4-Метилтиофенил) -О-этил -	
5-пропилдитиофосфат	6.2.2.2.
Метилтриалкиламмоний метилсульфат	5.2.4.1.
Метилтриалкиламмония нитрат	4.1.4.
О-Метил-О- (2, 4, 5-трихлорфенил) -О-этилти- офосфат	6.2.2.2.1
3-Метилфенил-N-метилкарбамат	4.1.2.2.2.4.
м- и п-Метиленол	3.1.1.2.2.1.1.
2-Метилфуран	7.1.2.
Метилхлороформ	2.1.1.
2-Метил-3-хлорпроп-1-ен	2.1.2.
(4-Метил-2-хлорфенил) -N-втор-бутиламидо- хлорметилтиофосфонат	6.1.3.
Метилхризантемат	3.3.2.1.2.1.
4-Метил-4-этанол-1, 3-диоксан	7.1.3.
3-Метил-N-этиланилин	4.1.2.2.2.
1-Метилэтилбензол	1.2.2.1.
Метилэтилкетон	3.2.1.1.1.
О-Метил-О-этилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
Метилэтил- [2- (1-этилметилпропил) -4, 6-дини- трофенил] карбонат	4.2.1.2.2.1.2.
2-Метоксианилин	4.1.1.1.2.2.1.2.
4-Метоксианилин	4.1.1.1.2.2.1.2.
Метоксibenзол	3.1.2.2.
3-Метоксикарбамидофенил-N-фенилкарбамат	4.1.2.2.2.4.
Метоксиметан	3.1.2.1.
Метоксиран	7.1.1.
Метол	5.3.
Метуриин	4.1.2.2.2.4.
Милон	7.4.2.
Моноаллиламин	4.1.1.1.1.2.

Монобензилтолуол	1.2.2.1.
Монобутиламин	4.1.1.1.1.1.
Моноизобутиламин	4.1.1.1.1.1.
Монометилдихлортиофосфат	6.2.2.2.1.
Монометакриловый эфир этиленгликоля	3.3.2.1.1.2.2.
Монометиламин	4.1.1.1.1.1.
Монопропиламин	4.1.1.1.1.1.
Монохлорбифенил	2.2.2.2.1.
Монохлоргидрин	3.1.3.1.1.
Монохлордифенил	2.2.2.2.1.
Моноэтаноламин	4.1.1.1.1.1.1.
Моноэтиламин	4.1.1.1.1.1.
Моноэтилдихлортиофосфат	6.2.2.2.1.
Моноэфир 2-хлорэтилфосфоновой кислоты	6.1.3.
Мороцид	4.2.1.2.2.1.2.
Морфин	7.4.1.
Морфолин	7.4.1.
-Н-	
Нафталин	1.2.2.2.2.
1-Нафтил-N-метилкарбамат	4.1.2.2.3.1.
1-Нафтол	3.1.1.2.2.2.
2-Нафтол	3.1.1.2.2.2.
альфа-Нафтол	3.1.1.2.2.2.
бета-Нафтол	3.1.1.2.2.2.
Нафт-1-ол	3.1.1.2.2.2.
Нафт-2-ол	3.1.1.2.2.2.
бета-Нафтолсульфокислота	5.2.4.2.
2-Нафтол-6-сульфокислота	5.2.4.2.
Немагон	2.1.1.
Немафакс	5.1.4.1.
Необоновое масло	3.3.2.1.2.2.
Нитрил акриловой кислоты	4.1.3.1.1.
Нитрил гидроксиизомасляной кислоты	4.1.3.1.1.
2-Нитроанизол	4.2.1.2.2.1.2.
о-Нитроанизол	4.2.1.2.2.1.2.
п-Нитроанизол	4.2.1.2.2.1.2.
2-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
3-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
4-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
м-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
о-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
п-Нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.
4-Нитроанилин-2-сульфокислоты соль	5.2.4.1.1.1.
Нитробензол	4.2.1.2.2.1.
3-Нитробензоламин	4.2.1.2.2.1.3.
4-Нитробензоламин	4.2.1.2.2.1.3.
1-Нитрогуанидин	4.2.2.
4-Нитро-1, 2-дихлорбензол	4.2.1.2.2.1.1.
4-Нитро-N, N-диэтиланилин	4.2.1.2.2.1.3.
N-Нитрозодифениламин	4.2.1.2.2.1.3.
Нитрозофенол	4.2.1.2.2.1.1.
1-Нитрозо-1-хлорциклогексан	4.2.2.1.
Нитрометан	4.2.1.1.
4-Нитрометоксибензол	4.2.1.2.2.1.2.
Нитропропан	4.2.1.1.
1-Нитро-3-триформетилбензол	4.2.1.2.2.1.1.
п-Нитрофениламиноэтанол	4.2.1.2.2.1.3.2.
п-Нитрофенетол	4.2.1.2.2.1.2.
2- [ (4-Нитрофенил) amino] этанол	4.2.1.2.2.1.3.2.
2- [п-Нитрофенил) ацетиламино] этан-1-ол	4.2.1.2.2.1.2.
О- (4-Нитрофенил) -О, О-диэтилтиофосфат	6.2.2.2.2.
п-Нитрофенилхлорметилкарбинол	4.2.1.2.2.1.2.1.
[1- (4-Нитрофенил) ]-2-хлорэтан-1-ол	4.2.1.2.2.1.2.1.
2-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.

3-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
4-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
м-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
о-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
п-Нитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
Нитрофор	4.2.1.2.2.1.3.1.
Нитроформ	4.2.1.1.
(5-Нитро-2-фуранил) метандиол диацетат	7.1.2.
5-Нитрофурфуролдиацетат	7.1.2.
Нитрохлор	4.2.1.2.2.1.2.1.
Нитрохлорбензол	4.2.1.2.2.1.1.
Нитрохлорбензол (смесь 2,3,4изомеров)	4.2.1.2.2.1.1.
4-Нитро-альфа-хлорметилбензолметанол	4.2.1.2.2.1.2.1.
Нитроциклогексан	4.2.2.1.
Нитроэтан	4.2.1.1.
4-Нитроэтоксibenзол	4.2.1.2.2.1.2.
Нонан-1-ол	3.1.1.1.
Норборнадиен	1.2.1.2.
Норборнен	1.2.1.2.
-О-	
Оксиамин	4.2.1.2.2.1.3.2.
Оксиацетиламин	4.2.1.2.2.1.2.
4,4'-Оксибисбензоламин	4.1.1.2.2.1.
1,1'-Оксибис (2-хлорэтан)	3.1.2.1.1.
Оксигексидендифосфонат	6.1.3.
Оксигептидендифосфонат	6.1.3.
Оксид диоктилизопентилфосфина	6.1.2.
2,2'-Оксидиэтанол	3.1.3.3.1.
2,2'-Оксидиэтилендиоксидиэтанол	3.1.3.3.1.
Оксид мезитила	3.2.1.1.2.
Оксид пропилена	7.1.1.
Оксинонидидендифосфонат	6.1.3.
Оксиоктидидендифосфонат	6.1.3.
2-Окспроизводное симазина	7.2.7.
Оксифенилметилмочевина	4.1.2.2.2.4.
Оксиэтилпиперазин	7.2.6.
2-Оксобутан	3.2.1.1.1.
3-Оксопентан	3.2.1.1.1.
4-Оксопентилловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.
Октаген	7.2.9.
Октагидро-1,3,5,7-тетранитро-1,3,5,7-тетразолин	7.2.9.
Октан-1-ол	3.1.1.1.
Октилкарбинол	3.1.1.1.
Октиловый эфир 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.1.
Олефинсульфонат C12 - C14	5.2.4.1.
Олефинсульфонат C15 - C18	5.2.4.1.
-П-	
П-1	3.1.1.1.1.
П-2	3.1.1.1.1.
П-3	3.1.1.1.1.
П-4	3.1.1.1.1.
П-5	3.1.1.1.1.
П-6	3.1.1.1.1.
Парацетамол	4.1.2.2.2.1.
Пентанат	3.3.2.1.1.1.2.
Пентан-1-ол	3.1.1.1.
Пентан-3-он	3.2.1.1.1.
Пентахлораминопиколилин	7.2.3.
Пентахлорацетофенон	3.2.1.2.2.1.1.
Пентахлорбифенил	2.2.2.2.1.

Пентахлорбутан	2.1.1.
Пентахлордифенил	2.2.2.2.1.
Пентахлорпиколин	7.2.3.
Пентахлорпропан	2.1.1.
1- (Пентахлорфенил) этанон	3.2.1.2.2.1.1.
Пентаэритрит	3.1.3.1.
Пентаэтиленгликоль	3.1.3.3.1.
Пентилкарбинол	3.1.1.1.
Перфторгептаналь гидрат	3.2.1.1.1.1.
Перхлорбута-1, 3-диен	2.1.2.
Перхлорбутан	2.1.1.
Перхлорметиленициклопентен	2.2.1.1.
Пиклорам	7.2.3.
альфа-Пиколин	7.2.3.
Пиперазин	7.2.6.
Пиперидин	7.2.2.
Пиридин	7.2.3.
Пирогаллол	3.1.3.2.
Пирокатехин	3.1.3.2.
Полихлорпинен	2.2.1.2.
Префар	6.2.2.2.2.
Продукт С-789	4.1.3.2.2.
Прометрин	7.2.7.
Пропазин	7.2.7.
Пропандинитрил	4.1.3.1.1.
Пропан-1-ол	3.1.1.1.
Пропан-2-ол	3.1.1.1.
Пропантириол	3.1.3.1.
Пропен	1.1.
Пропеналь	3.2.1.1.2.
Пропенамид	4.1.1.1.1.2.2.
Проп-2-ен-1-ол	3.1.1.1.
Пропиламин	4.1.1.1.1.1.
Пропилбензол	1.2.2.1.
Пропилен	1.1.
Пропилкарбинол	3.1.1.1.
N-Пропил-1-пропанамин	4.1.2.1.
о- и п-Пропилфенол	3.1.1.2.2.1.1.
N-Пропил-N' - (п-хлорбензолсульфонил) мочеви- на	5.2.2.
3-Пропил-1- [ (п-хлорфенил) сульфонил] мочеви- на	5.2.2.
S-Пропил-N-этил-N-бутилтиокарбамат	5.1.4.1.
Протиофос	6.2.2.2.1.
-Р-	
Рицид-П	6.2.2.2.
Рогор	6.2.2.2.2.
Ронит	5.1.4.2.
-С-	
Сайфос	7.2.7.
Сафикол	7.2.7.
Севин	4.1.2.2.3.1.
Сероуглерод	5.1.4.
Сильван	7.1.2.
Симазин	7.2.7.
Симазин нерастворимый	7.2.7.
Ситазол	4.2.1.2.2.1.2.
С-кислота	5.2.4.2.
Солан	4.1.2.2.2.3.
СПД-3	7.2.5.
Спирт аллиловый	3.1.1.1.
Спирт 2-аллилоксиэтиловый	3.1.3.3.1.

Спирт амиловый	3.1.1.1.
Спирт бутиловый вторичный	3.1.1.1.
Спирт бутиловый нормальный	3.1.1.1.
Спирт бутиловый третичный	3.1.1.1.
Спирт гексиловый вторичный	3.1.1.1.
Спирт гексиловый нормальный	3.1.1.1.
Спирт гексиловый третичный	3.1.1.1.
Спирт гептиловый нормальный	3.1.1.1.
Спирт диацетоновый	3.2.1.1.1.2.
Спирт 1,1-дигидроперфторгептиловый	3.1.1.1.1.
Спирт диоксановый	7.1.3.
Спирт бета, бета-дихлоизопропиловый	3.1.1.1.1.
Спирт изобутиловый	3.1.1.1.
Спирт изопропиловый	3.1.1.1.
Спирт метиловый	3.1.1.1.
Спирт нониловый нормальный	3.1.1.1.
Спирт октиловый нормальный	3.1.1.1.
Спирт пирановый	7.1.1.
Спирт пропиловый	3.1.1.1.
Спирт 1,1,9-тригидрогексадекафторнониловый	3.1.1.1.1.
Спирт 1,1,7-тригидрододекафторгептиловый	3.1.1.1.1.
Спирт 1,1,5-тригидрооктафторпентиловый	3.1.1.1.1.
Спирт 1,1,3-тригидротетрафторпропиловый	3.1.1.1.1.
Спирт 1,1,13-тригидротетраэйкозафтортридециловый	3.1.1.1.1.
Спирт 1,1,11-тригидроэйкозафторундециловый	3.1.1.1.1.
Спирт фуриловый	7.1.2.
Стирол	1.2.2.1.
Сукцинонитрил	4.1.3.1.1.
Сульпрофос	6.2.2.2.
Сульфapiридазин	7.2.6.
Сульфиддибутилолово	8.2.
Сульфидофос	6.2.2.2.
Сульфолан	7.3.
1,1'-Сульфонил-бис (4-хлорбензол)	5.2.2.
4,4'-Сульфонилдианилин	5.2.2.
Суффикс	4.1.3.1.2.
-Т-	
Терефталоилхлорид	3.3.3.
1,3,5,7-Тетраазатрициклодекан	7.2.8.
Тетрабутилолово	8.2.
Тетрабутилстаннан	8.2.
Тетрагидробензол	1.2.1.1.
3а,4,7,7а-Тетрагидро-1,4,5,6,7,8,8-гепта-хлор-4,7-метано-1Н-инден	2.2.1.2.
1,4,5,8-Тетрагидроксиантрахинон	3.2.2.2.
1,4,5,8-Тетрагидрокси-9,10-антрацендион	3.2.2.2.
3а,4,7,7а-Тетрагидро-4,7-метано-1Н-инден	1.2.1.2.
Тетрагидро-1,4-оксазин	7.4.1.
Тетрагидротиофен-1,1-диоксид	7.3.
Тетрагидрохинон	3.2.2.
Тетразул	5.1.2.
Тетраметилен сульфон	7.3.
2,2,6,6-Тетраметилпиперидин-4-он	7.2.2.
Тетраметилтиурамдисульфид	5.1.4.2.
Тетранитрометан	4.2.1.1.
3,6,9,12-Тетраоксатетрадекан-1,14-диол	3.1.3.3.1.
Тетраоксипропилэтилендиамин	4.1.1.2.1.1.1.
1,2,3,4-Тетрахлорбензол	2.2.2.1.1.
2,3,5,6-Тетрахлор-п-бензохинон	3.2.2.1.
2,3,5,6-Тетрахлор-1,4-бензолдикарбонилдихлорид	3.3.3.
1,2,3,4-Тетрахлорбутан	2.1.1.
Тетрахлоргептан	2.1.1.



Тетрахлордиан	3.1.3.2.1.
Тетрахлорметан	2.1.1.
1,1,1,9-Тетрахлорнонан	2.1.1.
1,1,1,5-Тетрахлорпентан	2.1.1.
Тетрахлорпиколин	7.2.3.
1,1,1,3-Тетрахлорпропан	2.1.1.
Тетрахлорпропен	2.1.2.
2,3,5,6-Тетрахлортерефталойл дихлорид	3.3.3.
1,1,1,11-Тетрахлорундекан	2.1.1.
Тетрахлорхинон	3.2.2.1.
Тетрахлорэтан	2.1.1.
Тетраэтиленгликоль	3.1.3.3.1.
Тетраэтилово	8.2.
Тетраэтилсвинец	8.3.
Тетраэтилстаннан	8.2.
N,N,N',N'-Тетраэтилтиурамдисульфид	5.1.4.2.
Тетраэтилтиурамдисульфид	5.1.4.2.
Тиазон	7.4.2.
Тиллам	5.1.4.1.
1,1-Тио-бис-этен	5.1.2.
Тиоиндол	7.2.4.
Тиокарбамид	5.1.4.1.
Тиомочевина	5.1.4.1.
Тиофанат	5.1.4.1.
Тиофен	7.3.
Тиофос	6.2.2.2.2.
Тиофуран	7.3.
Тиурам Д	5.1.4.2.
Тиурам Е	5.1.4.2.
Токкорн	4.2.1.2.2.1.2.1.
Токутион	6.2.2.2.1.
м-Толуидин	4.1.1.1.2.2.1.
п-Толуидин	4.1.1.1.2.2.1.
Толуол	1.2.2.1.
Топсин	5.1.4.1.
Тордон	7.2.3.
Трефлан	4.2.1.2.2.1.3.1.
1,3,5-Триазин-2,4,6 (1Н,3Н,5Н)-трион	7.2.7.
Триалкиламин С7 - С9	4.1.3.1.
Триаллиламин	4.1.3.1.
1,2,4-Триаминобензола фосфат	6.2.4.
Триацетонамин	7.2.2.
Трибромметан	2.1.1.
Трибутиламин	4.1.3.1.
Трибутилметакрилатолово	8.2.
Трибутил (2-метил-1-оксо-2-пропенил) оксис-таннан	8.2.
Трибутилолова хлорид	8.2.
S, S, S-Трибутилтритиофосфат	6.2.2.2.
Трибутилфосфат	6.2.2.
O, O, O-Трибутилфосфат	6.2.2.
Трибутилхлорстаннан	8.2.
2,2,3,3,4,4,5,6,6,7,7-Тридекафторгептан-1-ол	3.1.1.1.1.
Триизооктиламин	4.1.3.1.
Триизопентилфосфин оксид	6.1.2.
Триизопропаноламин	4.1.3.1.2.
Триидометан	2.1.1.
Трикрезилфосфат	6.2.2.
O, O, O-Трикрезилфосфат	6.2.2.
Трикселенилфосфат	6.2.2.
O, O, O-Триксиленилфосфат	6.2.2.
Триметиламин	4.1.3.1.
2,4,6-Триметиланилин	4.1.1.1.2.2.1.
Триметилкарбинол	3.1.1.1.
Триметилфосфат	6.2.2.

О, О, О-Триметилфосфат	6.2.2.
Триметилфосфит	6.2.1.
Н, Н, N-Триметил-N- (2-хлорэтил) аммоний хлорид	4.1.4.
2, 4, 4-Тринитробензанилид	4.2.1.2.2.1.3.2.
Тринитробензол	4.2.1.2.2.1.
Тринитрометан	4.2.1.1.
1, 3, 5-Тринитро-1, 3, 5-пергидротриазин	7.2.7.
2, 4, 6-Тринитрофенол	4.2.1.2.2.1.2.
1, 2, 3-Триоксibenзол	3.1.3.2.
Триоксипропан	3.1.3.1.
Трипропиламин	4.1.3.1.2.
Трис (диэтиламино) -2-хлорэтилфосфин	6.1.1.
Трифенилфосфит	6.2.1.
О, О, О-Трифенилфосфит	6.2.1.
м-Триформетиланилин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Триформетилбензол	2.2.2.1.2.
3- (Триформетил) бензоламин	4.1.1.1.2.2.1.1.
м-Триформетилнитробензол	4.2.1.2.2.1.1.
N-Триформетилфенил-N', N' -диметилмочевина	4.1.3.2.2.3.
1- (3-Триформетилфенил) мочеви́на	4.1.2.2.2.4.
м-Триформетилфенилмочевина	4.1.2.2.2.4.
Трифторпропилсилан	8.5.
Трифторхлорпропан	2.1.1.
2, 4, 6-Трихлоранилин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Трихлорацетальдегид	3.2.1.1.1.1.
1, 3, 5-Трихлорбензол	2.2.2.1.1.
2, 4, 6-Трихлорбензоламин	4.1.1.1.2.2.1.1.
Трихлорбифенил	2.2.2.2.1.
2, 3, 4-Трихлорбутен-1	2.1.2.
2, 3, 4-Трихлорбут-1-ен	2.1.2.
2, 3, 6-Трихлор-n-трет-бутилтолуол	2.2.2.1.1.
Трихлордифенил	2.2.2.2.1.
Трихлорметафос-3	6.2.2.2.1.
2-Трихлорметилдихлорпиридин	7.2.3.
Трихлорметилтиотетрагидрофталимид	7.2.4.
2-Трихлорметил-3, 4, 5, 6-тетрахлорпиридин	7.2.3.
N-Трихлорметилтиофталимид	7.2.4.
2-Трихлорметил-3, 4, 5-трихлорпиридин	7.2.3.
1, 1, 5-Трихлорпентен	2.1.2.
1, 2, 3-Трихлорпропан	2.1.1.
2, 3, 6-Трихлортолуол	2.2.2.1.1.
1, 1, 1-Трихлорэтан	2.1.1.
Трихлор-2- (2, 4, 5-трихлорфенокси) этиловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.2.
2, 4, 5-Трихлорфеноксиэтил-альфа, альфа-ди-хлорпропионат	3.3.2.1.1.1.2.
2- (2, 4, 5-Трихлорфенокси) этиловый эфир	
2, 2-дихлорпропионовой кислоты	3.3.2.1.1.1.2.
2, 4, 5-Трихлорфеноксиэтилтрихлорацетат	3.3.2.1.1.1.2.
1, 2, 4-Трихлор-5- [4- (хлорфенил) тии] бензол	5.1.2.
Трихлорфенол	3.1.1.2.2.1.1.1.
Трициклогексиловохлорид	8.2.
Трициклодека-3, 8-диен	1.2.1.2.
Триэтаноламин	4.1.3.1.2.
Триэтиламин	4.1.3.1.
Триэтилендиамин	7.2.8.
Тропотокс	3.3.1.1.1.1.3.1.
-у-	
Уротропин	7.2.8.
-ф-	
Феназон	7.2.6.

n-Фенетидин	4.1.1.1.2.2.1.2.
Фенидон	7.2.5.
Фениламин	4.1.1.1.2.2.1.
1-Фенил-4-амино-5-хлорпиридазон-6	7.2.6.
Фенилбензол	1.2.2.2.1.
N-Фенилбензоламин	4.1.2.2.2.
N-Фенил-1, 4-бензолдиамин	4.1.2.2.2.
1-Фенилбутан	1.2.2.1.
Фенилгидразин	4.1.1.2.2.1.
Фенилгидроксиламин	4.1.1.1.2.2.1.2.
N-Фенилгидроксиламин	4.1.1.1.2.2.1.2.
1-Фенил-4, 5-дихлорпиридазон-6	7.2.6.
Фенилендиамин	4.1.1.2.2.1.
Фенилен-1, 2-диамин	4.1.1.2.2.1.
m-Фенилендиамин	4.1.1.2.2.1.
o-Фенилендиамин	4.1.1.2.2.1.
p-Фенилендиамин	4.1.1.2.2.1.
1-Фенил-3-пиразолидон	7.2.5.
1-Фенилпропан	1.2.2.1.
N-Фенил-p-фенилендиамин	4.1.2.2.2.
N-Фенил-N-этилбензолметанамином	4.1.3.2.2.
O-Фенил-O-этилхлортиофосфат	6.2.2.2.1.
Фенмедифам	4.1.2.2.2.4.
3-Феноксибензальдегид	3.2.1.2.2.1.
m-Феноксибензальдегид	3.2.1.2.2.1.
3-Феноксибензиловый спирт	3.1.3.3.2.
3-Фенокситолуол	3.1.2.2.
m-Фенокситолуол	3.1.2.2.
3-Феноксифенилкарбинол	3.1.3.3.2.
3-Феноксифенилметанол	3.1.3.3.2.
Фенол	3.1.1.2.2.1.1.
Флорел	6.1.3.
Флотореагент ТГС	3.1.1.1.
Фозалон	7.4.1.
Формин	7.2.8.
Фосбутил	6.2.2.2.2.
Фосфамид	6.2.2.2.2.
Фреон-12	2.1.1.
Фреон-22	2.1.1.
Фреон 253	2.1.1.
Фталан	7.2.4.
Фталофос	7.2.4.
2-Фуральдигид	7.1.2.
Фуран	7.1.2.
2-Фуранметанол	7.1.2.
Фур-2-илметанол	7.1.2.
Фурфурол	7.1.2.
-X-	
Хинизарин	3.2.2.2.
p-Хинондиоксим	4.1.2.2.2.2.
Хлораль	3.2.1.1.1.1.
Хлорамп	7.2.3.
Хлоранил	3.2.2.1.
m-Хлоранилин	4.1.1.1.2.2.1.1.
p-Хлоранилин	4.1.1.1.2.2.1.1.
1-Хлорантрахинон	3.2.2.1.
2-Хлорантрахинон	3.2.2.1.
Бета-Хлорантрахинон	3.2.2.1.
1-Хлор-4-бензоиламиноантрахинон	4.1.2.2.3.
Хлорбензол	2.2.2.1.1.
3-Хлорбензоламин	4.1.1.1.2.2.1.1.
4-Хлорбензоламин	4.1.1.1.2.2.1.1.
4-Хлорбензолсульфокислота, натриевая соль	5.2.4.1.1.1.
p-Хлорбензолсульфонат натрия	5.2.4.1.1.1.

2-Хлор-4, 6-бис (изопропиламино) -симм-триа- зин	7.2.7.
2-Хлор-4, 6-бис (этиламино) -симм-триазин	7.2.7.
2-Хлор-4, 6-бис (этиламино) -симм-триазина - 2-окси-производное	7.2.7.
2-Хлорбута-1, 3-диен	2.1.2.
1-Хлорбутан	2.1.1.
4-Хлорбут-2-ениловый эфир	
2, 4-дихлорфеноксиуксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.1.
Хлор-п-трет-бутилтолуол	2.2.2.1.1.
4-Хлор-2-бутинил-N- (3-хлорфенил) карбамат	4.1.2.2.2.4.
альфа-Хлоргидрин	3.1.3.1.1.
1-Хлор-2-гидроксизетан	3.1.1.1.1.
Хлордибромметан	2.1.1.
1-Хлор-2, 3-дибромпропан	2.1.1.
3-Хлор-2, 4-диметилвалеранилид	4.1.2.2.2.3.
Хлористый метилен	2.1.1.
гамма-Хлоркротиловый эфир	
дихлорфеноксиуксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.1.
Хлорметилбензол	2.2.2.1.2.
о- и п-Хлорметилбензол	2.2.2.1.1.
Хлорметилкарбинол	3.1.1.1.1.
О- (2-Хлор-4-метилфенил) -N' - изопропиламидохлорметилтиофосфонат	6.1.3.
3-Хлорметил-6-хлорбензоксазолон	7.4.1.
2-Хлорнафталин	2.2.2.2.2.
4-Хлор-2-нитроанилин	4.2.1.2.2.1.3.1.
4-Хлор-2-нитробензоламин	4.2.1.2.2.1.3.1.
Хлорнитрозоциклогексан	4.2.2.1.
Хлорный сульфенол	5.2.4.1.1.
бета-Хлоропрен	2.1.2.
Хлорофос	6.2.2.1.
6-Хлор-4-пиримидинамин	7.2.6.
Хлорпропамид	5.2.2.
3-Хлорпропан-1, 2-диол	3.1.3.1.1.
3-Хлорпроп-1-ен	2.1.2.
Хлортал-диметил	3.3.2.2.2.
2-Хлортиофен	7.3.
о- и п-Хлортолуол	2.2.2.1.1.
Хлортрибутилстаннан	8.2.
1-Хлор-6- (трихлорметил) пиридин	7.2.3.
4-Хлорфенил-2, 4, 5-трихлорфенилсульфид	5.1.2.
4-Хлорфенил-4-хлорбензолсульфонат	5.3.
Хлорфенол	3.1.1.2.2.1.1.1.
6-Хлор-3-хлорметил-2- (3Н) бензоксазолон	7.4.1.
Хлорхолинхлорид	4.1.4.
Хлорциклогексан	2.2.1.1.
2-Хлорциклогексилтио-N-фталимид	7.2.4.
Хлорэкс	3.1.2.1.1.
Хлорэндиковый ангидрид	7.1.4.
1-Хлор-2, 3-эпоксипропан	7.1.1.
Хлорэтан	2.1.1.
1-Хлорэтан-2-ол	3.1.1.1.1.
2-Хлорэтанола	3.1.1.1.1.
Хлорэтен	2.1.2.
Хлорэтил	2.1.1.
Хлорэтилен	2.1.2.
2-Хлорэтиловый спирт	3.1.1.1.1.
-Ц-	
Централит	4.1.3.2.2.3.
Цианамид кальция	4.1.3.1.1.
Цианбензальдегида оксим, натриевая соль	4.1.2.2.2.2.
Цианогванидин	4.1.3.1.1.
Цианокс	6.2.2.2.2.

Циклоат	5.1.4.2.
Циклогексан	1.2.1.1.
2, 5-Циклогександиен-1, 4-дион диоксим	4.1.2.2.2.2.
Циклогексан-1, 4-дион	3.2.2.
Циклогексанол	3.1.1.2.1.
Циклогексанон	3.2.1.2.1.
Циклогексаноноксим	4.1.2.2.2.2.
Циклогексен	1.2.1.1.
3-Циклогексил-6, 7-дигидро-1Н-циклопентапи- римидин-2, 4 (3Н, 5Н) -дион	7.2.8.
Циклогексилимид дихлормалеиновой кислоты	7.2.1.
3-Циклогексил-5, 6-триметиленурацил	7.2.8.
Циклотетраметилентетранитроамин	7.2.9.
Циклотриметилентринитроамин	7.2.7.
Цимид	7.2.1.
Цинеб	5.1.4.2.
Циодрин	6.2.2.
ЦПВ	4.1.3.2.2.
-Ц-	
Четыреххлористый углерод	2.1.1.
-Ш-	
Шеффер соль	5.2.4.2.
-Э-	
Эндозан	4.2.1.2.2.1.2.
Эпихлоргидрин	7.1.1.
1, 2-Эпоксипропан	7.1.1.
Эптам	5.1.4.1.
Этан-1, 2-диол	3.1.3.1.
Этен	1.1.
Этафос	6.2.2.2.1.
2- (Этенилокси) этанамин	4.1.1.1.1.2.1.
Этефон	6.1.3.
Этилакрилат	3.3.2.1.1.2.1.
альфа-Этил-бета-акролеин	3.2.1.1.2.
Этиламин	4.1.1.1.1.1.
N-Этиланилин	4.1.2.2.2.
Этилацетат	3.3.2.1.1.1.1.1.
Этилбензиланилин	4.1.3.2.2.
Этил-N-бензоил-N- (3, 4-дихлорфенил) аланинат	4.1.3.1.2.
Этилбензол	1.2.2.1.
N-Этилбензоламин	4.1.2.2.2.
N-Этил-1-бутанамин	4.1.2.1.
Этилбутиламин	4.1.2.1.
S-Этил-N, N' -дипропилтиокарбамат	5.1.4.1.
O-Этилдихлортиофосфат	6.2.2.2.1.
S-Этил-N-гексаметилентиокарбамат	7.2.9.
2-Этилгексеналь	3.2.1.1.2.
Этилен	1.1.
Этиленгликольтетраоксидиэтиловый эфир	3.1.3.3.1.
Этилендиамин	4.1.1.2.1.1.
Этиленбисдитиокарбамат цинка	5.1.4.2.
Этиленбистиокарбамат аммония	5.1.4.2.
Этилмеркурхлорид	8.1.
Этиленбис (тиогликолят) диоктилолово	8.2.
Этиленгликоль	3.1.3.1.
Этиленхлоргидрин	3.1.1.1.1.
Этилидендиацетат	3.3.2.1.1.1.1.4.
Этилкарбинол	3.1.1.1.
Этилксантотенат, соль	5.1.4.3.
N-Этилметатолуидин	4.1.2.2.2.

N-Этил-2-метиланилин	4.1.2.2.2.
Этиловый эфир акриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Этиловый эфир	
N-бензоил-N-(3,4-дихлорфенил)-2-аминопропионовой кислоты	4.1.3.1.2.
Этиловый эфир бета, бета-диметилакриловой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Этиловый эфир	
3,3-диметил-4,6,6-трихлор-5-гексеновой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Этиловый эфир 3-метилбут-2-еновой кислоты	3.3.2.1.1.2.1.
Этиловый эфир молочной кислоты	3.3.2.1.1.1.3.
Этиловый эфир уксусной кислоты	3.3.2.1.1.1.1.1.
N-Этил-о-толуидин	4.1.2.2.2.
O-Этил-S-фенил-N-бутиламидодитиофосфат	6.2.2.2.2.
Этилхлорид	2.1.1.
Этил хлористый	2.1.1.
N-Этилциклогексиламин	4.1.2.2.1.
S-Этил-N-этил-N-циклогексилтиокарбамат	5.1.4.2.
Этинилвинилбутиловый эфир	3.1.2.1.
4-Этоксанилин	4.1.1.1.2.2.1.2.
Этоксилат первичных спиртов C12 - C15	3.1.2.1.
Этоксизтан	3.1.2.1.
Этрел	6.1.3.
Эфирсульфонат	5.3.
-Я-	
Ялан	7.2.9.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2002 г. N 4059

## МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

#### ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 25 ноября 2002 г. N 40

#### О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ "ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ НЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ. САНИТАРНАЯ ОХРАНА ИСТОЧНИКОВ. СанПин 2.1.4.1175-02"

На основании Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ <\*> и "Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 <\*>, постановляю:

<\*> Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650.

<\*> Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

Ввести в действие санитарные правила "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. СанПиН 2.1.4.1175-02", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 ноября 2002 года, с 1 марта 2003 г.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации -  
Первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО  
12 ноября 2002 года

Дата введения: 1 марта 2003 года

## **2.1.4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА И ВОДОСНАБЖЕНИЕ НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ**

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ВОДЫ НЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ. САНИТАРНАЯ ОХРАНА ИСТОЧНИКОВ**

#### **Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1175-02**

##### **I. Общие положения**

1.1. Настоящие "Санитарно - эпидемиологические правила и нормы" подготовлены на основании Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), Постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2001 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295) и имеют целью предупреждение и устранение загрязнения воды источников нецентрализованного водоснабжения общего и индивидуального пользования.

---

##### **Примечание:**

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: Постановление Правительства N 554 издано 24.07.2000, а не 24.07.2001.

---

1.2. "Санитарные правила и нормы" устанавливают гигиенические требования к качеству воды источников нецентрализованного водоснабжения, к выбору места расположения, оборудованию и содержанию водозаборных сооружений и прилегающей к ним территории.

1.3. Нецентрализованным водоснабжением является использование для питьевых и хозяйственных нужд населения воды подземных источников, забираемой с помощью различных сооружений и устройств, открытых для общего пользования или находящихся в индивидуальном пользовании, без подачи ее к месту расходования.

1.4. Источниками нецентрализованного водоснабжения являются подземные воды, захват которых осуществляется путем устройства и специального оборудования водозаборных сооружений (шахтные и трубчатые колодцы, каптажи родников) общего и индивидуального пользования.

1.6. "Санитарные правила и нормы" являются обязательными для соблюдения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами.

---

Примечание:

Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 N 554, утратило силу в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 15.09.2005 N 569.

---

1.7. Контроль за соблюдением требований "Санитарных правил и норм" осуществляется центрами государственного санитарно - эпидемиологического надзора в соответствии с Положением о Государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации.

## II. Требования к выбору места расположения водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения

2.1. Выбор места расположения водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения имеет приоритетное значение в деле сохранения постоянства качества питьевой воды, предотвращения ее бактериального или химического загрязнения, предупреждения заболеваемости населения инфекциями, передающимися водным путем, а также профилактики возможных интоксикаций.

2.2. Выбор места расположения водозаборных сооружений осуществляется их владельцем с привлечением соответствующих специалистов и проводится на основании геологических и гидрогеологических данных, а также результатов санитарного обследования близлежащей территории.

2.3. Геологические и гидрологические данные должны быть представлены в объеме, необходимом для решения следующих вопросов: глубина залегания грунтовых вод, направление потока грунтовых вод в плане населенного пункта, ориентировочная мощность водоносного пласта, возможность взаимодействия с существующими или проектируемыми водозаборами на соседних участках, а также с поверхностными водами (пруд, болото, ручей, водохранилище, река).

2.4. Данные санитарного обследования должны содержать информацию о санитарном состоянии места расположения проектируемого водозаборного сооружения и прилегающей территории с указанием существующих или возможных источников микробного или химического загрязнения воды.

2.5. Место расположения водозаборных сооружений следует выбирать на незагрязненном участке, удаленном не менее чем на 50 метров выше по потоку грунтовых вод от существующих или возможных источников загрязнения: выгребных туалетов и ям, складов удобрений и ядохимикатов, предприятий местной промышленности, канализационных сооружений и др.

При невозможности соблюдения этого расстояния место расположения водозаборных сооружений в каждом конкретном случае согласуется с центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора.

2.6. Водозаборные сооружения нецентрализованного водоснабжения не должны устраиваться на участках, затапливаемых паводковыми водами, в заболоченных местах, а также местах, подвергаемых оползням и другим видам деформации, а также ближе 30 метров от магистралей с интенсивным движением транспорта.

2.7. Количество населения, пользующегося нецентрализованным источником водоснабжения, определяется в каждом конкретном случае исходя из дебита источника и принятых норм водопотребления. Водозаборные сооружения должны обеспечить прохождение через них требуемых объемов воды.

## III. Требования к устройству и оборудованию водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения



3.1. Правильное устройство и оборудование водозаборных сооружений позволяет решить не только вопросы надежности и долговечности таких сооружений, удобства пользования ими, но и защиты воды от загрязнения и засорения.

3.2. Наиболее распространенными водозаборными сооружениями в населенных местах являются шахтные и трубчатые колодцы различных конструкций и глубины, а также каптажи родников (ключей).

### 3.3. Требования к устройству шахтных колодцев

3.3.1. Шахтные колодцы предназначены для получения подземных вод из первого от поверхности безнапорного водоносного пласта. Такие колодцы представляют собой шахту круглой или квадратной формы и состоят из оголовка, ствола и водоприемной части.

При невозможности соблюдения этого расстояния место расположения водозаборных сооружений в каждом конкретном случае согласуется с центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора.

3.3.2. Оголовок (надземная часть колодца) служит для защиты шахты от засорения и загрязнения, а также для наблюдения, водоподъема, водозабора и должен иметь не менее чем на 0,7 - 0,8 метра выше поверхности земли.

3.3.3. Оголовок колодца должен иметь крышку или железобетонное перекрытие с люком, также закрываемое крышкой. Сверху оголовки прикрывают навесом или помещают в будку.

3.3.4. По периметру оголовка колодца должен быть сделан "замок" из хорошо проматой и тщательно уплотненной глины или жирного суглинка глубиной 2 метра и шириной 1 метр, а также отмостка из камня, кирпича, бетона или асфальта радиусом не менее 2 метров с уклоном 0,1 метра от колодца в сторону кювета (лотка). Вокруг колодца должно быть ограждение, а около колодца устраивается скамья для ведер.

3.3.5. Ствол (шахта) служит для прохода водоподъемных приспособлений (ведер, бадей, черпаков и т.п.), а также в ряде случаев и для размещения водоподъемных механизмов. Стенки шахты должны быть плотными, хорошо изолирующими колодец от проникновения поверхностного стока, а также верховодки.

3.3.6. Для облицовки стенок колодца в первую очередь рекомендуются бетонные или железобетонные кольца. При их отсутствии допускается использование камня, кирпича, дерева. Камень (кирпич) для облицовки стенок колодца должен быть крепким, без трещин, неокрашивающим воду и укладываться так же, как бетонные или железобетонные кольца на цементном растворе (цемент высоких марок, не содержащий примесей).

3.3.7. При устройстве срубов должны использоваться определенные породы древесины в виде бревен или брусьев: для венцов надводной части сруба - ель или сосна, для водоприемной части сруба - лиственница, ольха, вяз, дуб. Лесоматериал должен быть хорошего качества, очищенный от коры, прямой, здоровый, без глубоких трещин и червоточин, не зараженный грибом, заготовленный за 5 - 6 месяцев.

3.3.8. Водоприемная часть колодца служит для притока и накопления грунтовых вод. Ее следует заглублять в водоносный пласт для лучшего вскрытия пласта и увеличения дебита. Для обеспечения большого притока воды в колодец нижняя часть его стенок может иметь отверстия или устраиваться в виде шатра.

3.3.9. Для предупреждения выпирания грунта со дна колодца восходящими потоками грунтовых вод, появления мути в воде и облегчения чистки на дне колодца должен быть отсыпан обратный фильтр.

3.3.10. Для спуска в колодец при ремонте и очистке в стенке его должны заделываться чугунные скобы, которые располагаются в шахматном порядке на расстоянии 30 см друг от друга.

3.3.11. Подъем воды из шахтных колодцев осуществляется с помощью различных приспособлений и механизмов. Наиболее приемлемым с гигиенической точки зрения является использование насосов различных конструкций (ручных и электрических). При невозможности оборудования колодца насосом допускается устройство ворота с одной или двумя ручками, ворота с колесом для одной или двух бадей, "журавля" с общественной, прочно прикрепленной

бадьей и др. Размер бадьи должен примерно соответствовать объему ведра, чтобы переливание воды из нее в ведро не представляло затруднений.

#### 3.4. Требования к устройству трубчатых колодцев (скважин)

3.4.1. Трубчатые колодцы предназначены для получения подземных вод из водоносных горизонтов, залегающих на различной глубине, и бывают мелкими (до 8 м) и глубокими (до 100 м и более). Трубчатые колодцы состоят из обсадной трубы (труб) различного диаметра, насоса и фильтра.

3.4.2. Мелкие трубчатые колодцы (абиссинские) могут быть индивидуального и общественного пользования; глубокие (артезианские скважины), как правило, общественного пользования.

Устройство и оборудование артезианских скважин осуществляются в соответствии со строительными нормами и правилами.

3.4.3. При оборудовании трубчатых колодцев (фильтры, защитные сетки, детали насосов и др.) используются материалы, реагенты и малогабаритные очистные устройства, разрешенные Минздравом России для применения в практике хозяйственно - питьевого водоснабжения.

3.4.4. Оголовок трубчатого колодца должен быть выше поверхности земли на 0,8 - 1,0 м, герметично закрыт, иметь кожух и сливную трубу, снабженную крючком для подвешивания ведра. Вокруг оголовка колодца устраиваются отмостки (см. п. 3.3.4) и скамья для ведер.

3.4.5. Подъем воды из трубчатого колодца производится с помощью ручных или электрических насосов.

#### 3.5. Требования к устройству каптажей родников

3.5.1. Каптажи предназначены для сбора выклинивающихся на поверхность подземных вод из восходящих или нисходящих родников (ключей) и представляют собой специально оборудованные водосборные камеры различной конструкции.

3.5.2. Забор воды из восходящих родников осуществляется через дно каптажной камеры, из нисходящих - через отверстия в стене камеры.

3.5.3. Каптажные камеры нисходящих родников должны иметь водонепроницаемые стены (за исключением стены со стороны водоносного горизонта) и дно, что достигается путем устройства "замка" из мятой, утрамбованной глины. Камеры восходящих родников оборудуются глиняным "замком" по всему периметру стен. Материалом стен может быть бетон, кирпич или дерево определенных пород (см. п. 3.3.6 и 3.3.7).

3.5.4. Каптажные камеры должны иметь горловину с люком и крышкой, оборудованы водозаборной и переливной трубами, иметь трубу опорожнения диаметром не менее 100 мм, вентиляционную трубу и должны быть помещены в специальные наземные сооружения в виде павильона или будки. Территория вокруг каптажа должна быть ограждена.

3.5.5. Водозаборная труба должна быть оборудована краном с крючком для подвешивания ведра и выведена на 1 - 1,5 м от каптажа. Под краном устраивается скамейка для ведер. На земле у конца водозаборной и переливной труб устраивается замощенный лоток для отвода излишков воды в водоотводную канаву.

3.5.6. Горловина каптажной камеры должна быть утеплена и возвышаться над поверхностью земли не менее чем на 0,8 м. Для защиты каптажной камеры от затопления поверхностными водами должны быть оборудованы отмостки из кирпича, бетона или асфальта с уклоном в сторону водоотводной канавы.

3.5.7. В целях предохранения каптажной камеры от заноса песком устраивается обратный фильтр со стороны потока воды, а для освобождения воды от взвеси каптажную камеру разделяют переливной стенкой на два отделения: одно - для отстаивания воды и последующей его очистки от осадка, второе - для забора осветленной воды.

3.5.8. Для целей осмотра, очистки и дезинфекции каптажа в стене камеры должны устраиваться двери и люки, а также ступеньки или скобы. Вход в камеру следует устраивать не над водой, а выносить его в сторону, чтобы загрязнения с порога или ног не попадали в воду.

Двери и люки должны быть достаточной высоты и размеров, чтобы обеспечить удобное проникновение в каптажную камеру.

#### IV. Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения

4.1. По своему составу и свойствам вода нецентрализованного водоснабжения должна соответствовать нормативам, приведенным в таблице.

Показатели	Единицы измерения	Норматив
Органолептические		
Запах	баллы	не более 2 - 3
Привкус	баллы	" - " - " 2 - 3
Цветность	градусы	" - " - " 30
Мутность	ЕМФ (единицы мутности по формазину)	в пределах 2,6 - 3,5
	или мг/л (по коалину)	" - " - " 1,5 - 2,0
Химические		
Водородный показатель	единицы РН	в пределах 6 - 9
Жесткость общая	мг-экв./л	" - " - " 7 - 10
Нитраты (NO <sub>3</sub> )	мг/л	не более 45
Общая минерализация (сухой остаток)	- " -	в пределах 1000 - 1500
Окисляемость перманганатная	- " -	" - " - " 5 - 7
Сульфаты (SO <sub>4</sub> )	- " -	не более 500
Хлориды (CL)	- " -	" - " - " 350
Химические вещества неорганической и органической природы <*>	- " -	ПДК
Микробиологические		
Общие колиформные бактерии <*>	число бактерий в 100 мл	отсутствие
Общее микробное число	число образующих колоний микробов в 1 мл	100
Термотолерантные колиформные бактерии <*>	число бактерий в 100 мл	отсутствие
Колифаги <*>	число бляшкообразующих единиц в 100 мл	отсутствие

<\*> При отсутствии общих колиформных бактерий проводится определение глюкозоположительных колиформных бактерий (БГКП) с постановкой оксидазного теста.

<\*> Дополнительные показатели в соответствии с п. 4.2.

4.2. В зависимости от местных природных и санитарных условий, а также эпидемической обстановки в населенном месте, перечень контролируемых показателей качества воды, приведенных в п. 4.1, расширяется по постановлению Главного государственного санитарного врача по соответствующей территории с включением дополнительных микробиологических и (или) химических показателей.

На территориях, официально признанных зонами радиационного загрязнения, качество воды в источниках нецентрализованного водоснабжения по показателям радиационной безопасности оценивается в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 (зарегистрированы в Минюсте РФ 31 октября 2001 г., регистрационный N 3011).

#### V. Требования к содержанию и эксплуатации водозаборных сооружений нецентрализованного водоснабжения

5.1. Правильное содержание и эксплуатация водозаборных сооружений и устройств имеет решающее значение в профилактике микробного и химического загрязнения питьевой воды.

5.2. В радиусе ближе 20 м от колодца (каптажа) не допускается мытье автомашин, водопой животных, стирка и полоскание белья, а также осуществление других видов деятельности, способствующих загрязнению воды.

5.3. Наиболее рациональным способом водозабора из колодцев (каптажей) является подъем воды с помощью насоса, в крайнем случае с помощью общественного ведра (бадьи). Не разрешается подъем воды из колодца (каптажа) ведрами, приносимыми населением, а также вычерпывание воды из общественной бадьи приносимыми из дома ковшами.

5.4. Для утепления и защиты от замерзания водозаборных сооружений следует использовать чистую прессованную солому, сено, стружку или опилки, которые не должны попадать в колодец (каптаж). Не допускается использование стекловаты или других синтетических материалов, не включенных в Перечень материалов, реагентов и малобаритных очистных устройств, разрешенных Минздравом России для применения в практике хозяйственно - питьевого водоснабжения.

Для защиты от замерзания электрических насосов необходимо предусмотреть их обогрев.

5.5. Чистка колодца (каптажа) должна производиться пользователями по первому требованию центра государственного санитарно - эпидемиологического надзора, но не реже одного раза в год с одновременным текущим ремонтом оборудования и крепления.

5.6. После каждой чистки или ремонта должна производиться дезинфекция водозаборных сооружений хлорсодержащими реагентами и последующая их промывка.

5.7. Чистка, дезинфекция и промывка водозаборных сооружений и устройств производится за счет средств органов местного самоуправления, коллективных и индивидуальных пользователей.

5.8. При износе оборудования (коррозия труб, заиливание фильтров, обрушение срубов и т.д.), резко уменьшении дебита или обмелении, неустранимом ухудшении качества воды, ставшей непригодной для питьевых и хозяйственных нужд, владелец водозаборных сооружений обязан их ликвидировать. После демонтажа наземного оборудования засыпка (тампонаж) колодца должна быть проведена чистым грунтом, желательно глиной с плотной утрамбовкой. Над ликвидированным колодцем с учетом усадки грунта должен возвышаться холмик земли высотой 0,2 - 0,3 м.

#### VI. Контроль за качеством воды нецентрализованного водоснабжения

6.1. Контроль за качеством воды должен соответствовать местной санитарно - эпидемиологической обстановке и быть тесно связан с проводимыми в населенном месте санитарными мероприятиями.

6.2. С целью обеспечения постоянства качества воды, безопасности и приемлемости водоснабжения населения контроль должен включать в себя систематическое санитарное обследование не только источника водоснабжения, оборудования и устройств, но и территории, прилегающей к водозаборным сооружениям (приложения 3, 4, 5).

6.3. Центры государственного санитарно - эпидемиологического надзора осуществляют плановый или выборочный контроль за качеством воды скважин, колодцев и каптажей общего пользования, а также контроль по разовым заявкам от индивидуальных пользователей.

6.4. Для вновь построенных или реконструированных водозаборных сооружений и устройств общего или индивидуального пользования необходимо провести исследование качества воды в пределах показателей таблицы п. 4.1.

6.5. Если при контроле качества воды в скважине, колодце, каптаже отмечено превышение микробиологических и (или) химических показателей по сравнению с нормативами табл. п. 4.1, следует выполнить повторный отбор проб воды и провести дополнительные исследования в объеме микробиологических и (или) химических показателей, по которым отмечено превышение норматива. Стойкое ухудшение качества воды по микробиологическим и (или) химическим показателям в ряде повторно отобранных проб требует установления его причины и устранения.

6.6. Мероприятия по устранению ухудшения качества воды включают в себя чистку, промывку и при необходимости профилактическую дезинфекцию (приложение N 1) с последующим составлением акта (приложение N 2).

6.7. Если не удалось выявить или ликвидировать причину ухудшения качества воды или мероприятия по устранению ухудшения качества воды не привели к стойкому улучшению ее качества по микробиологическим показателям, вода в колодце (каптаже) должна постоянно обеззараживаться хлорсодержащими препаратами.

При стойком химическом загрязнении воды следует принимать решение о ликвидации водозаборного сооружения или устройства.

6.8. При неблагоприятной эпидемической обстановке в населенном месте или при необходимости использования по местным условиям грунтовых вод, недостаточно защищенных с поверхности, о чем свидетельствует существенное увеличение дебита колодца (каптажа) в короткое время после выпадения осадков, вода в колодце (каптаже) должна подвергаться обеззараживанию постоянно или на определенный, согласованный с центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора срок.

6.9. Контроль за эффективностью обеззараживания воды в колодце (каптаже) проводится центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора в установленные им сроки.

Приложение N 1  
к СанПиН 2.1.4.1175-02

## ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНФЕКЦИИ ШАХТНЫХ КОЛОДЦЕВ И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ ВОДЫ В НИХ

### 1. Дезинфекция шахтных колодцев

Необходимость дезинфекции колодцев устанавливается центрами государственного санитарно - эпидемиологического надзора и осуществляется:

- по эпидемиологическим показаниям (при вспышке кишечных инфекций в населенном месте или при попадании в воду колодцев сточных вод, фекалий, трупов животных и др.);
- с профилактической целью (по окончании строительства новых или после очистки и ремонта существующих колодцев).

Для дезинфекции колодцев можно использовать любые подходящие для этой цели дезинфицирующие препараты, разрешенные к применению Минздравом России. Чаще всего для этих целей используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь или двутретьосновную соль гипохлорита кальция (ДТСГК).

#### 1.1. Дезинфекция колодцев по эпидемическим показателям

Дезинфекция колодцев по эпидемическим показателям включает:

- предварительную дезинфекцию колодца;

- очистку колодца;
- повторную дезинфекцию колодца

#### 1.1.1.1. Предварительная дезинфекция колодца.

Перед дезинфекцией колодца расчетным методом определяют объем воды в нем (в м3) путем умножения площади сечения колодца (в м2) на высоту водяного столба (в м).

1.1.1.1. Проводят орошение из гидropульта наружной и внутренней части ствола шахты 5%-ным раствором хлорной извести или 3%-ным раствором ДТСГК из расчета 0,5 л на 1 м2 поверхности.

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

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

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

$$P = \frac{E \times C \times 100}{H}, \text{ где:}$$

P - количество хлорной извести или ДТСГК, гр;

C - заданная доза активного хлора в воде колодца, мг/л (гр/м3);

E - объем воды в колодце, м3;

H - содержание активного хлора в препарате, %;

100 - числовой коэффициент.

#### 1.1.2. Очистка колодца

Очистка проводится через 1,5 - 2 часа после предварительной дезинфекции колодца.

1.1.2.1. Колодец полностью освобождают от воды, очищают от попавших в него посторонних предметов и накопившегося ила. Стенки шахты очищают механическим путем от обрастаний и загрязнений.

1.1.2.2. Выбранные из колодца грязь и ил вывозят на свалку или погружают в заранее выкопанную на расстоянии не менее 20 м от колодца яму глубиной 0,5 м и закапывают, предварительно залив содержимое ямы 10%-ным раствором хлорной извести или 5%-ным раствором ДТСГК.

1.1.2.3. Стенки шахты очищенного колодца при необходимости ремонтируют, затем наружную и внутреннюю часть шахты орошают из гидropульта 5%-ным раствором хлорной извести или 3%-ным раствором ДТСГК из расчета 0,5 л/м3 шахты.

#### 1.1.3. Повторная дезинфекция колодца

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

1.1.3.1. Выдерживают время, в течение которого колодец вновь заполняется водой, повторно определяют объем воды в нем (в м3) и вносят потребное количество раствора хлорной извести или ДТСГК из расчета 100 - 150 мг (гр) активного хлора на 1 л (м3) воды в колодце.

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

1.1.3.3. По истечении указанного срока наличие остаточного хлора в воде определяют качественно - по запаху или с помощью иодометрического метода. При отсутствии остаточного хлора в воду добавляют 0,25 - 0,3 первоначального количества дезинфицирующего препарата и выдерживают еще 3 - 4 часа.

1.1.3.4. После повторной проверки на наличие остаточного хлора и положительных результатов такой проверки проводят откачку воды до исчезновения резкого запаха хлора. И только после этого воду можно использовать для питьевых и хозяйственно - бытовых целей.

#### 1.2. Дезинфекция колодцев с профилактической целью

1.2.1. При дезинфекции колодцев с профилактической целью предварительную дезинфекцию не проводят.

1.2.2. Очистку и ремонт колодца, а также дезинфекцию стенок вновь построенного колодца завершают дезинфекцией колодца объемным методом (см. п. 1.1.3 приложения).

## 2. Обеззараживание воды в колодцах

Необходимость обеззараживания воды в колодцах устанавливается центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора для предупреждения распространения среди населения инфекций через колодезную воду и проводится:

- как временное профилактическое мероприятие в очагах кишечных инфекций;
- когда вода колодцев не отвечает требованиям к качеству воды нецентрализованного водоснабжения по микробиологическим показателям.

2.1. Обеззараживание воды в колодце проводится после дезинфекции самого колодца с помощью различных приемов и методов, но чаще всего с помощью дозирующего патрона, заполненного, как правило, хлорсодержащими препаратами.

2.2. В процессе обеззараживания воды в колодце хлорсодержащими препаратами величина остаточного (активного) хлора должна быть на уровне 0,5 мг/л. Достижение этого уровня зависит от ряда факторов, главным из которых является количество дезинфицирующего препарата, необходимого для заполнения дозирующего патрона, с помощью которого и проводится обеззараживание воды.

2.3. Для расчета количества дезинфицирующего препарата в дозирующем патроне (А) определяют следующие параметры:

А1 - объем воды в колодце, м<sup>3</sup>;

А2 - дебит колодца, м<sup>3</sup>/час;

А3 - величину водозабора, м<sup>3</sup>/сут. (определяют путем опроса населения);

А4 - хлорпоглощаемость воды.

Расчет проводят по формуле:

$$A = 0,07A1 + 0,08A2 + 0,02A3 + 0,14A4.$$

Примечания. а) Формула дана для расчета количества ДТСГК, содержащего 52% активного хлора, при температуре воды 17 - 18 град. С.

б) Для хлорной извести, содержащей 25% активного хлора, расчет производят по той же формуле, но расчетное количество препарата увеличивают в 2 раза.

в) Если содержание активного хлора в ДТСГК или хлорной извести иное - делают пересчет.

г) При температуре воды 4 - 6 град. С (в зимнее время) количество препарата, определенное расчетом, увеличивают в 2 раза.

д) Определение дебита колодца и хлорпоглощаемости воды приводится ниже.

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

2.5. Эффективность обеззараживания воды в колодце устанавливают путем определения величины остаточного хлора (0,5 мг/л) и общих колиформных бактерий. Частота повторных определений не должна быть реже 1 раза в неделю.

2.6. При уменьшении величины остаточного хлора или его исчезновения (примерно через 30 суток) патрон извлекают из колодца, освобождают от содержимого, промывают и вновь заполняют дезинфицирующим препаратом. При этом вносят необходимые коррективы, исходя из первоначального опыта обеззараживания воды в колодце.

### Определение дебита колодца:

Измеряют объем воды в колодце, быстро откачивают воду в течение определенного времени (3 - 10 мин.) и отмечают время, в течение которого восстановился уровень воды в колодце. Расчет проводят по формуле:

$$Д = \frac{V \times 60}{t}, \text{ где:}$$

Д - дебит колодца, л/час;

V - объем воды в колодце до откачки, л;

t - время в мин., за которое восстановился уровень воды, плюс время, в течение которого откачивали воду;

60 - числовой коэффициент.

### Определение хлорпоглощаемости воды колодца:

В сосуд отбирают 1 л колодезной воды, прибавляют 1%-ный раствор хлорной извести или ДТСТГК из расчета 2 мг/л активного хлора (при прозрачной воде) или 3 - 5 мг/л (при мутной воде). Содержимое сосуда хорошо перемешивают, закрывают пробкой, оставляют на 30 минут и определяют величину остаточного хлора в воде.

Хлорпоглощаемость воды вычисляют путем определения разницы между количеством внесенного в сосуд активного хлора и количеством его в воде после 30-минутного контакта.

Приложение N 2  
к СанПиН 2.1.4.1175-02  
(образец)

### АКТ ПРОМЫВКИ, ЧИСТКИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ КОЛОДЦЕВ (КАПТАЖЕЙ)

Населенный пункт \_\_\_\_\_ " \_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_ год

Комиссия в составе представителей:

Центра государственного санитарно - эпидемиологического надзора в

\_\_\_\_\_  
(город, район)

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)

Хозяйствующего субъекта \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование хозсубъекта, должность, фамилия, имя, отчество  
представителя)

составили настоящий акт в том, что колодец, каптаж, родник  
(ненужное зачеркнуть)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(местоположение, технические данные - глубина, объем и др.)  
подвергнут чистке, промывке и дезинфекции хлорированием



\_\_\_\_\_ при концентрации активного  
(указать, каким реагентом)  
хлора \_\_\_\_\_ мг/дм<sup>3</sup> (г/м<sup>3</sup>), продолжительность контакта  
\_\_\_\_\_ час " " \_\_\_\_\_ 200 \_ г.

Результаты физико - химического и бактериального анализов после  
завершения дезинфекции на \_\_\_\_\_ листах прилагаются.

Представитель Центра государственного  
санитарно - эпидемиологического надзора \_\_\_\_\_

Представитель хозяйствующего субъекта \_\_\_\_\_

Приложение N 3  
к СанПиН 2.1.4.1175-02

### ПРОГРАММА САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ШАХТНОГО КОЛОДЦА

1. Область, район, населенный пункт, улица, колодец N, дата обследования.
2. Местонахождение колодца:
  - 2.1. На территории населенного места - на улице, площади, в промежутках между домами, саду, огороде.
  - 2.2. Вне населенного места - на территории животноводческой фермы, птичника, хозяйственного двора, предприятия (учреждения), др.
  - 2.3. На ровном месте, на возвышенном, на склоне, в низине, в овраге или около оврага, на поляне, на берегу водоема.
  - 2.4. Заливает ли колодец во время таяния снегов, сильных дождей, половодья.
3. Сколько домов и жителей обслуживает колодец, радиус обслуживания.
4. Когда построен колодец. Когда последний раз ремонтировался, очищался, дезинфицировался.
5. Тип колодца: срубовой, бетонный, кирпичный, из другого материала.
  - 5.1. Материал сруба: дуб, сосна, ольха и др.
  - 5.2. Высота стенок над уровнем земли.
  - 5.3. Глубина колодца от поверхности земли до дна и до зеркала воды.
  - 5.4. Объем воды в колодце.
  - 5.5. Имеется ли глиняный замок, на какую глубину и толщину.
6. С какого горизонта собирается вода.
7. Состояние внутренней поверхности стенок колодца.
8. Состояние поверхности почвы вокруг колодца:
  - 8.1. Наличие замощения, на каком расстоянии.
  - 8.2. Наличие ската, водоотводной канавы и ограждения.
  - 8.3. Имеется ли корыто для водопоя скота, на каком расстоянии от колодца.
9. Способ подъема воды из колодца: насосом, воротом, журавлем.
10. Имеется ли бадья или ведро (общественное, индивидуальное), подставка для ведер.
11. Наличие крышки, навеса или будки, их состояние.
12. Расстояние от жилых домов, проезжей части дороги, от выгребных туалетов и мусорных ям, навозохранилищ, других источников загрязнения.
13. Источники загрязнения располагаются по рельефу выше или ниже колодца.

14. Характер почвы между колодцем и источником загрязнения (песчаный, глинистый, черноземный).
15. Расход воды в колодце за сутки, вода вычерпывается полностью или нет.
16. Колебания уровня воды в колодце (по временам года, в зависимости от дождей, таяния снега).
17. Данные лабораторных анализов качества воды.
18. Когда и кем проводился последний анализ.
19. Данные о распространении инфекционных заболеваний на территории населенного места.
20. Данные о других заболеваниях населения, которые можно связать с водным фактором (интоксикации).
21. Данные об эпизоотии грызунов и домашних животных в районе, на территории населенного места.
22. Кто проводит надзор за колодцем и отвечает за его санитарное состояние.
23. Общее заключение о санитарно - гигиеническом состоянии колодца и необходимых мероприятиях.

Приложение N 4  
к СанПиН 2.1.4.1175-02

#### ПРОГРАММА САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ТРУБЧАТОГО КОЛОДЦА

1. Область, район, населенный пункт, улица, дом N, колодец N, дата обследования.
2. Местонахождение колодца: вне населенного места, на территории населенного места, внутри строения.
3. Кому принадлежит колодец (владелец).
4. Сколько домов и жителей обслуживает колодец, радиус обслуживания.
5. Когда построен колодец, когда ремонтировался.
6. Метод проходки: бурение, забивка, копанье с добуриванием, др.
7. Глубина колодца, из какого водоносного горизонта извлекается вода.
8. Глубина постоянного уровня воды в колодце от поверхности.
9. Производительность колодца (дебит), самоизливающийся или нет.
10. Изменение уровня воды в течение времени, характер, величина и возможные причины изменения.
11. Материал стенок трубчатого колодца, наличие фильтра, защитной сетки, материал сетки.
12. Устройство оголовка, наличие будки или павильона.
13. Способ подъема воды (ручным или электрическим насосом).
14. Защита от замерзания (вид и характер утепления, изолирующий материал, электрообогрев насоса).
15. Наличие глиняного замка, замощения, водоотводной канавы, подставки под ведра.
16. Источники возможного загрязнения, их расстояние от колодца.
17. Данные лабораторных анализов воды.
18. Когда и кем проводился последний анализ.
19. Кто отвечает за санитарное состояние колодца.
20. Общее заключение о санитарно - гигиеническом состоянии трубчатого колодца и необходимые мероприятия.

ПРОГРАММА  
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ  
КАПТАЖА РОДНИКА

1. Область, район, населенный пункт.
2. Место расположения каптажа. Не заливает ли каптаж во время половодья, сильных дождей, таяния снега.
3. Кому принадлежит каптаж.
4. Сколько домов и жителей обслуживает каптаж, радиус обслуживания.
5. Характер родника.
  - 5.1. Родник восходящий или нисходящий, из какого водоносного горизонта выклинивается родник, степень защищенности от поверхностных загрязнений.
  - 5.2. Количество воды, получаемой с помощью каптажа в сутки.
  - 5.3. Наблюдается ли колебание уровня воды по сезонам года, во время половодья, сильных дождей.
6. Год постройки.
7. Год последнего ремонта.
8. Когда и кем последний раз очищался и дезинфицировался каптаж.
9. Состояние поверхности почвы вокруг каптажа (наличие замощения, водоотводной канавы, ограждения).
10. Наличие павильона или будки.
11. Устройство каптажа:
  - 11.1. Конструкция каптажной камеры, материал стен, герметичность стен, наличие глиняного замка.
  - 11.2. Возможность осветления воды (наличие переливной стенки).
  - 11.3. Наличие переливной и грязевой труб; место отвода воды из переливной и грязевой труб, его замощение, наличие лотка.
  - 11.4. Наличие вентиляционной трубы, ее высота над уровнем грунта, защита вентиляционной трубы.
  - 11.5. Наличие двери и люка с крышкой, возможность организации чистки.
12. Защита от замерзания (вид и характер утепления).
13. Источники возможного загрязнения, их расстояние от каптажа, расположение по рельефу по отношению к каптажу.
14. Данные лабораторных анализов воды. Когда и кем проводился последний анализ.
15. Данные о распространении инфекционных заболеваний в населенном месте.
16. Данные о других заболеваниях населения, связанных с водным фактором (интоксикации).
17. Данные об эпизоотии грызунов и домашних животных в районе, на территории населенного места.
18. Кто осуществляет санитарный надзор и отвечает за санитарное состояние каптажа.
19. Общее заключение о санитарно - гигиеническом состоянии каптажа и необходимых мероприятиях.

**ПРАВИТЕЛЬСТВО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 28-пп от 09.02.2011**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И ОБЕСПЕЧЕНИИ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ В ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

В целях реализации государственной политики в области защиты детства, создания необходимых условий для организации отдыха и оздоровления детей, развития творческого потенциала детей, охраны и укрепления их здоровья, профилактики заболеваний у детей, занятия их физической культурой, спортом и туризмом, формирования у детей навыков здорового образа жизни, соблюдения ими режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде, в соответствии с пунктом 2 статьи 5, статьей 12 Федерального закона от 24 июля 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», подпунктом 24.3 пункта 2 статьи 26.3 Федерального закона от 6 октября 1999 года № 184-ФЗ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации», руководствуясь статьей 67 Устава Иркутской области, Правительство Иркутской области

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области.

2. Настоящее постановление вступает в силу через десять дней после его официального опубликования и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2011 года.

Губернатор Иркутской области  
Д.Ф. Мезенцев

УТВЕРЖДЕНО  
постановлением Правительства  
Иркутской области  
от «09» февраля № 28-пп

**Положение  
об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей  
в Иркутской области**

1. Настоящее Положение регулирует отношения, связанные с организацией и обеспечением отдыха и оздоровления детей в Иркутской области (за исключением организации отдыха детей в каникулярное время).

2. В рамках настоящего Положения под отдыхом и оздоровлением детей в Иркутской области (далее – отдых и оздоровление детей) понимается совокупность мероприятий, обеспечивающих детям в возрасте от 4 до 18 лет создание необходимых условий для организации отдыха и оздоровления, развития творческого потенциала, охраны и укрепления здоровья, профилактики заболеваний, занятия физической культурой, спортом и туризмом, формирования навыков здорового образа жизни, соблюдения режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде, финансируемых полностью или частично за счет средств областного бюджета.

3. Организация отдыха и оздоровления детей осуществляется:

а) в детских санаториях, санаторных оздоровительных лагерях круглогодичного действия, детских оздоровительных лагерях, в том числе расположенных за пределами Иркутской области,

палаточных лагерях (далее – оздоровительные учреждения) для детей в возрасте до 15 лет включительно;

б) в специализированных (профильных) лагерях (спортивно-оздоровительных, оборонно-спортивных, туристических, лагерях труда и отдыха, эколого-биологических и других лагерях), оздоровительных центрах, базах и комплексах, иных организациях независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, оказывающих услуги по обеспечению отдыха и оздоровления детей (далее – иные организации отдыха и оздоровления) для детей в возрасте до 18 лет.

4. В детских оздоровительных и палаточных лагерях, а также в иных организациях отдыха и оздоровления могут быть организованы профильные смены для детей в возрасте до 18 лет.

5. Организация и обеспечение отдыха и оздоровления детей состоит из:

а) обеспечения путевками в оздоровительные учреждения (далее – путевки);

б) оплаты стоимости проезда детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей, детей из семей одиноких родителей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно (далее – оплата стоимости проезда детей);

в) оплаты стоимости проезда лиц, сопровождающих детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей, детей из семей одиноких родителей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно до 3 суток, а также суточных на время их пребывания в пути и проживания, исходя из размеров, установленных для возмещения расходов, связанных со служебными командировками на территории Российской Федерации работникам организаций, финансируемых за счет средств федерального бюджета;

г) оплаты расходов на обеспечение отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации и нуждающихся в реабилитационных услугах, в детских оздоровительных лагерях областных государственных учреждений социального обслуживания, в том числе оплаты стоимости проезда детей, а также лиц, их сопровождающих, от места сбора до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно;

д) оплаты расходов на обеспечение отдыха и оздоровления детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в областных государственных образовательных учреждениях, на базах областных государственных образовательных учреждений, организующих отдых и оздоровление детей, детей, обучающихся в областных государственных образовательных учреждениях дополнительного образования детей и социально активных детей, в областных государственных образовательных учреждениях дополнительного образования детей, организующих отдых и оздоровление детей;

е) оплаты расходов на проведение мероприятий по развитию системы отдыха и оздоровления детей, в том числе на проведение областного смотра-конкурса на лучший детский оздоровительный лагерь Иркутской области в рамках Всероссийского смотра-конкурса на лучший летний оздоровительный лагерь.

6. Уполномоченным исполнительным органом государственной власти Иркутской области по организации и обеспечению отдыха и оздоровления детей является министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области.

7. Министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области:

а) определяет перечень областных государственных учреждений социального обслуживания, уполномоченных на организацию работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей (далее – уполномоченные учреждения);

б) утверждает положение о реестре детских санаториев, санаторных оздоровительных лагерей круглогодичного действия, детских оздоровительных лагерей Иркутской области, оказывающих услуги по обеспечению отдыха и оздоровления детей (далее – Реестр);

в) осуществляет ведение Реестра.

8. Министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, территориальные подразделения (управления) министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, уполномоченные учреждения организывают и обеспечивают отдых и оздоровление:

а) детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей одиноких родителей, детей из многодетных семей;

б) детей, чьи родители (законные представители) являются работниками бюджетных организаций, финансируемых за счет средств бюджетов всех уровней;

в) детей, чьи родители (законные представители) являются работниками иных организаций независимо от организационно-правовой формы и формы собственности (далее – небюджетные организации), при условии оплаты указанными организациями не менее 30 процентов размера стоимости путевок.

9. Министерство образования Иркутской области организывает и обеспечивает:

а) отдых и оздоровление детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в областных государственных образовательных учреждениях, детей, обучающихся в областных государственных образовательных учреждениях дополнительного образования детей и социально активных детей;

б) проведение профильных смен в детских оздоровительных и палаточных лагерях, а также в иных организациях отдыха и оздоровления в пределах своей компетенции;

в) проведение областного смотра-конкурса на лучший детский оздоровительный лагерь в Иркутской области в рамках Всероссийского смотра-конкурса на лучший летний оздоровительный лагерь.

10. Министерство здравоохранения Иркутской области обеспечивает путевками в детские санатории, санаторные оздоровительные лагеря круглогодичного действия детей-инвалидов и детей с хроническими заболеваниями.

11. Министерство по физической культуре, спорту и молодежной политике Иркутской области:

а) организывает и обеспечивает отдых и оздоровление детей, обучающихся в областных государственных учреждениях дополнительного образования детей в сфере физической культуры и спорта;

б) оказывает в установленном порядке методическую и организационную поддержку деятельности педагогических отрядов.

12. Министерство культуры и архивов Иркутской области обеспечивает путевками в детские оздоровительные и палаточные лагеря одаренных детей, в том числе детей – участников детских творческих коллективов, победителей областных, всероссийских конкурсов, фестивалей и выставок.

13. Продолжительность смены для приобретения путевок, финансируемых полностью или частично за счет средств областного бюджета, устанавливается не менее 7 и не более 24 календарных дней.

14. Размер стоимости одной путевки определяется из расчета:

а) в детском санатории, санаторном оздоровительном лагере круглогодичного действия – не более 643 рублей на одного ребенка в сутки;

б) в детском оздоровительном лагере – не более 547 рублей на одного ребенка в сутки;

в) в палаточном лагере – не более 383 рублей на одного ребенка в сутки.

15. Размер стоимости одной путевки в указанных оздоровительных учреждениях, расположенных в районах и местностях, в которых в установленном порядке применяются районные коэффициенты к заработной плате, определяется с учетом этих районных коэффициентов, установленных федеральным законодательством.

16. Финансовое обеспечение организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей в соответствии с настоящим Положением осуществляется за счет средств областного бюджета в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на указанные цели на соответствующий финансовый год, в том числе за счет субсидии, предоставляемой из федерального бюджета областному бюджету на реализацию мероприятий по проведению оздоровительной кампании детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

17. Финансирование обеспечения путевками в оздоровительные учреждения детей, чьи родители (законные представители) являются работниками небюджетных организаций, осуществляется за счет средств областного бюджета в размере 70 процентов от стоимости путевки, установленной пунктом 14 настоящего Положения.

18. Порядок организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей устанавливается:

а) министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области для категорий детей, указанных в пункте 8 настоящего Положения;

б) министерством образования Иркутской области для категорий детей, указанных в пункте 9 настоящего Положения;

в) министерством здравоохранения Иркутской области для категорий детей, указанных в пункте 10 настоящего Положения;

г) министерством по физической культуре, спорту и молодежной политике Иркутской области для категорий детей, указанных в пункте 11 настоящего Положения;

д) министерством культуры и архивов Иркутской области для категорий детей, указанных в пункте 12 настоящего Положения.

19. Нормативные правовые акты, указанные в пункте 18 настоящего Положения, в установленном порядке размещаются на официальных сайтах соответствующих исполнительных органов государственной власти Иркутской области после их официального опубликования.

**МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА  
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ № 20-мпр от 15.02.2011**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ОБЛАСТНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ  
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, УПОЛНОМОЧЕННЫХ НА ОРГАНИЗАЦИЮ РАБОТЫ  
ПО ОБЕСПЕЧЕНИИ. ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ**

В целях организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей в 2011 году, в соответствии с постановлением Правительства Иркутской области от 9 февраля 2011 года № 28-пп «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области», руководствуясь Положением о министерстве социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, утвержденным постановлением Правительства Иркутской области от 18 сентября 2009 года № 261/40-пп,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить прилагаемый Перечень областных государственных учреждений социального обслуживания, уполномоченных на организацию работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей.

2. Настоящий приказ подлежит официальному и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2011 года.

Министр социального развития, опеки и попечительства Иркутской области

С.В. Круть

УТВЕРЖДЕН  
приказом министерства социального  
развития, опеки и попечительства  
Иркутской области  
от «15» февраля 2011 года  
№ 20 мпр

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ОБЛАСТНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ,  
УПОЛНОМОЧЕННЫХ НА ОРГАНИЗАЦИЮ РАБОТЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОТДЫХА И  
ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ**

№	Наименование областных государственных учреждений социального обслуживания (ОГУСО, ОГКУСО, ОГАУСО)*	Территория	Адрес местонахождения, телефон, e-mail, ФИО руководителя
1	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения "Веста"	Ангарский район	г. Ангарск, 189 квартал, дом 15а, тел. (8-395-5) 54-30-10, 54-13-08, e-mail: vesta-leto@mail.ru, Клецкина Светлана Александровна
2	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Балаганского района"	Балаганский район	п. Балаганск, ул. Юбилейная, 9, тел. (8-395-48) 500-24, e-mail: awe@irmail.ru, Волкова Людмила Федоровна



3	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания г. Бодайбо и Бодайбинского района"	Бодайбинский район	г. Бодайбо, ул. Октябрьская, д.21А, тел.: (8-395-61)5-10-48, e-mail:bodaibo-uszn@irmail.ru, Башмакова Светлана Геннадьевна
4	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Братска и Братского района"	г. Братск, Братский район	г. Братск, ул. Южная, 81, тел.: (8-395 3) 44-93-69, 40-80-25, e-mail: CSO_bratsk@mail.ru, Шпакова Евгения Анатольевна
5	ОГКУСО "Социальный приют для детей и подростков "Родничок" п. Качуг"	Жигаловский район, Качугский район	<i>Для жителей п. Качуг:</i> п. Качуг, ул. Первомайская, 3, тел.: (8-395-40) 32-0-25, Васильева Любовь Алексеевна <i>Для жителей Жигаловского района:</i> п. Жигалово, Комсомольский, 8, тел.: (8-395-51)32-2-44
6	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов г. Зимы Зиминского района"	г. Зима, Зиминский район	г. Зима, ул. Клименко, 44-18, тел.: (8-395-54) 31-2-45, e-mail: csozima@mail.ru, Германова Елена Викторовна
7	ОГАУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения"	г. Иркутск, Иркутский район	г. Иркутск, ул. Рабочего Штаба, д.47, тел. (8-395-2) 77-90-72, 77-92-40, e-mail:soc-center@mail.ru, Богданович Олег Павлович
8	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Казачинско-Ленского района"	Казачинско-Ленский район	п. Магистральный, ул. Ленина, 5, тел. (8-395-62) 4-10-31, e-mail: zentrm@mail.ru , Гусакова Наталья Олеговна
9	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Киренска и Киренского района"	Катангский район, Киренский район	<i>Для жителей г. Киренска:</i> г. Киренск, ул. Сибирская, 21, тел. (8-395-68) 3-25-45, 4-33-01, e-mail:kcsn_06@mail.ru, Попов Анатолий Николаевич <i>Для жителей Катангского района:</i> с. Ербогачен, Чкалова, 11, тел.: (8-395-60)2-17-82
10	ОГКУСО "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних п. Мама"	Мамско-Чуйский район	п. Мама, ул. Связи, 4, тел.: (8-395-69) 2-14-02, e-mail:CRSmama@mail.ru, Казмирчук Николай Васильевич
11	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания Нижнеилимского района"	Нижнеилимский район	г. Железнодорожск-Илимский, квартал 6а, дом 3, тел.: (8-395-66)3-70-83, 3-39-74, e-mail:veteran@irmail.ru, Руденко Мария Ильинична
12	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Нижнеудинска и Нижнеудинского района"	Нижнеудинский район	г. Нижнеудинск, ул. Энгельса, 13, тел.: (8-395-57) 7-14-60, 7-06-09, e-mail:poc-cso@yandex.ru, Филоненко Виктор Иосифович

13	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Ольхонского района"	Ольхонский район	с. Еланцы, ул. Бураева, 6, тел.: (8-395-58) 52-326, 52-219, Баршувца Елена Анатольевна
14	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Саянска"	г. Саянск	г. Саянск, м-н Центральный д. 17, тел (8-395-53) 5-36-26, 5-45-25, e-mail: vika2006@irmail.ru, Бондаренко Оксана Валерьевна
15	ОГКУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Слюдянского района"	Слюдянский район	г. Байкальск, м-н. Гагарина, д. 26, тел.(8-395-44)53-5-92, 53-2-72, e-mail: ogusokcson@gmail.ru, Любочко Ада Георгиевна
16	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Тайшета и Тайшетского района"	Тайшетский район	г.Тайшет, мкр. Новый, 3-11, (8-395-63) 2-18-16, 2-22-70, e-mail: taishet-cso@mail.ru, Береснева Светлана Владимировна
17	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г.Тулуна и Тулунского района"	г. Тулун, Тулунский район, Куйтунский район	<i>Для жителей г. Тулун и Тулунского района:</i> г. Тулун, ул. Ломоносова, 16, тел.: (8-395-30) 60-318, 60-317, e-mail: social@yandex.ru, Иванова Лариса Николаевна <i>Для жителей Куйтунского района:</i> п. Куйтун, ул. Лизы Чайкиной, 3,тел.: (39536)519-11
18	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Усолье-Сибирское и Усольского района"	г. Усолье - Сибирское, Усольский район	г. Усолье-Сибирское, ул. Молотовая ,76, тел.: (8-395-43) 6-37-84,6-48-80, e-mail: kcsон_usolie@mail.ru, Грузинская Алла Радионовна
19	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Усть-Илимска и Усть-Илимского района"	г. Усть-Илимск, Усть-Илимский район	г. Усть-Илимск, ул. Дружбы Народов, 46, тел. (8-395-35) 3-64-88, e-mail: <a href="mailto:kcsон-ui@mail.ru">kcsон-ui@mail.ru</a> , Батурина Галина Владимировна
20	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Усть-Кута и Усть-Кутского района"	Усть-Кутский район	г. Усть-Кут, ул. Речников, 5/2, тел. (8-395-65)30-173, 307-17, e-mail: kcsон038@mail.ru, Козлов Михаил Анатольевич
21	ОГУСО "Социальный приют для детей и подростков "Сказка"	Усть-Удинский район	п. Усть-Уда, ул. Комсомольская, д.18, тел.: (8-395-45) 31-6-88, e-mail: <a href="mailto:cka3ka.08@mail.ru">cka3ka.08@mail.ru</a> , Чалбышева Наталья Евгеньевна
22	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания г. Черемхово и Черемховского района"	г. Черемхово, г. Свирск, Черемховский район, Заларинский район	<i>Для жителей г. Черемхово, Череховского района:</i> г. Черемхово, ул. Ленина,18, тел. (8-395-46)5-27-04, e-mail: complex-cher@sobes.admirk.ru, Лебедева Наталья Ивановна <i>Для жителей г. Свирска:</i> г. Свирск, ул. Чкалова, 1 тел (8-395-73)2-26-40. <i>Для жителей Заларинского района:</i> п. Залари, ул. Ленина, 101А, тел.: (8-

			395-52)23-189
23	ОГУСО "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних п. Лесогорск"	Чунский район	п. Лесогорск, ул. Шастина, д.8, тел.: (8-395-67) 73-4-02, 73-1-22, e-mail:src-lesogorsk@mail.ru, Немочкина Галина Владимировна
24	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения г. Шелехова и Шелеховского района"	Шелеховский район	г. Шелехов, ул. Котовского, д. 37, тел.: (8-395-50) 4-13-57, e-mail:kcson54@mail.ru, Искоростинская Ольга Борисовна
Усть-Ордынский Бурятский округ			
25	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения п. Кутулик"	Аларский район	п.Кутулик, ул.Советская,36, тел.: (8-395-64) 37-5-01, Калашникова Марина Васильевна
26	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Боханского района"	Боханский район	п. Бохан, ул. Школьная, 6, тел.: (8-395-38) 25-5-35, e-mail:cs0-bokhan@rambler.ru, Юрова Любовь Александровна
27	ОГКУСО "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних с. Новонукутск"	Нукутский район	с. Новонукутск, ул. Чехова, 26, тел. (8-395-49) 21-8-15, Замбалова Лариса Сергеевна
28	ОГКУСО "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних с. Оса"	Осинский район	с. Оса, ул. Котовского, д. 6, тел. (8-395-39) 32-1-53, e-mail: Likuha32153@mail.ru, Горбунова Надежда Сергеевна
29	ОГУСО "Комплексный центр социального обслуживания населения Баяндаевского и Эхирит-Булагатского районов"	Эхирит-Булагатский район, Баяндаевский район	<i>Для жителей Баяндаевского района:</i> п. Баяндай, ул. Борсоева, д.11, тел.: (8-395-37) 91-4-75, Педранова Галина Ивановна  <i>Для жителей Эхирит-Булагатского района:</i> п. Усть-Ордынский, ул. Ленина,7, тел. (8-395-41)3-01-68

\* ОГУСО - областное государственное учреждение социального обслуживания;  
ОГКУСО - областное государственное казенное учреждение социального обслуживания;  
ОГАУСО - областное государственное автономное учреждение социального обслуживания

**МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И  
ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ПРИКАЗ № 21-мпр от 16.02.2011**  
**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**  
**ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ, РОДИТЕЛИ**  
**(ЗАКОННЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ) КОТОРЫХ СОСТОЯТ В ТРУДОВЫХ**  
**ОТНОШЕНИЯХ С ОРГАНИЗАЦИЯМИ НЕЗАВИСИМО ОТ**  
**ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ И ФОРМЫ СОБСТВЕННОСТИ,**  
**В ТОМ ЧИСЛЕ С БЮДЖЕТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ**

В целях организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей, родители (законные представители) которых состоят в трудовых отношениях с бюджетными организациями и организациями независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, в соответствии с постановлением Правительства Иркутской области от 9 февраля 2011 года № 28-пп «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области», руководствуясь Положением о министерстве социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, утвержденным постановлением Правительства Иркутской области от 18 сентября 2009 года № 261/40-пп, приказываю:

1. Утвердить прилагаемое Положение о порядке организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей, родители (законные представители) которых состоят в трудовых отношениях с организациями независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, в том числе с бюджетными организациями.
2. Настоящий приказ подлежит официальному опубликованию в газете «Областная» и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2011 года.

Министр социального  
развития, опеки и попечительства Иркутской области  
С.В. Круть

УТВЕРЖДЕН  
приказом министерства  
социального  
развития, опеки и  
попечительства  
Иркутской области  
от «16» февраля 2011 года № 21-  
мпр

Положение  
о порядке организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей, родители (законные  
представители) которых состоят в трудовых отношениях с организациями независимо от  
организационно-правовой формы и формы собственности, в том числе с бюджетными  
организациями

1. Настоящее Положение регулирует вопросы организации работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей, родители (законные представители) которых состоят в трудовых отношениях с организациями независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, в том числе с бюджетными организациями (далее – работодателями).

2. Министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области (далее – министерство) осуществляет распределение путевок в детские санатории, санаторные оздоровительные лагеря круглогодичного действия, детские оздоровительные лагеря (далее – оздоровительные учреждения) областным государственным учреждениям социального обслуживания, уполномоченным на организацию работы по обеспечению отдыха и оздоровления

детей (далее – уполномоченные учреждения), для обеспечения отдыха и оздоровления детей, указанных в пункте 1 настоящего Положения.

3. Для обеспечения отдыха и оздоровления детей работодатели ежегодно с 1 февраля подают в уполномоченное учреждение следующие документы:

а) заявку на предоставление путевок в оздоровительные учреждения за счет средств областного бюджета по формам, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Положению (далее – заявка);

б) копию документа, подтверждающего факт внесения записи в Единый государственный реестр юридических лиц, либо копию документа, подтверждающего факт внесения записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей.

Копия документа, указанная в подпункте «б» настоящего пункта, заверяется нотариально. В случае предоставления в уполномоченное учреждение подлинника документа его копия заверяется специалистом уполномоченного учреждения.

4. Заявка с приложением документа, указанного в подпункте «б» пункта 3 настоящего Положения, регистрируется уполномоченным учреждением в журнале регистрации, форма которого установлена в приложениях 3 и 4 к настоящему Положению, с указанием даты приема заявки и регистрационного номера, о чем работодателю выдается соответствующая расписка.

5. Предоставление путевок осуществляется уполномоченным учреждением в порядке очереди.

Очередность ведется по дате приема уполномоченным учреждением и номеру регистрации заявки работодателя со всеми необходимыми документами.

Очередность не учитывается при предоставлении путевок работодателю в оздоровительное учреждение, находящееся на балансе этого работодателя, а также в случае если работодатель является учредителем оздоровительного учреждения.

6. Уполномоченное учреждение не позднее чем за 20 дней до начала смены в оздоровительном учреждении направляет уведомления работодателям о наличии путевок на основании их заявок, в которых указывает наименование оздоровительного учреждения, количество имеющихся путевок, срок проведения смены в оздоровительном учреждении, стоимость одной путевки.

7. Небюджетная организация не позднее чем за 15 дней до начала смены оплачивает оздоровительному учреждению 30 процентов стоимости путевок.

8. Уполномоченное учреждение выдает путевку (путевки) не позднее чем за 10 дней до заезда по акту приема-передачи путевок по форме согласно приложению 5 к настоящему Положению:

а) бюджетной организации - на основании представленного списка детей, подлежащих отдыху и оздоровлению, по форме согласно приложению 6 к настоящему Положению.

б) небюджетной организации - на основании представленного списка детей, подлежащих отдыху и оздоровлению, по форме согласно приложению 6 к настоящему Положению;

справки оздоровительного учреждения о получении из небюджетной организации суммы в размере 30 процентов стоимости путевки;

документа, подтверждающего факт оплаты 30 процентов стоимости путевки оздоровительному учреждению (надлежащим образом заверенной копии платежного поручения либо приходного кассового ордера).

В случае если работодателю предоставляются путевки в оздоровительное учреждение, стоящее на его балансе, предоставление документа, указанного в абзаце шестом настоящего пункта, не требуется.

9. Основанием для отказа в предоставлении путевки является:

а) непредоставление или несвоевременное предоставление документов, указанных в пунктах 3, 8 настоящего Положения;

б) недостоверность документов, указанных в пунктах 3, 8 настоящего Положения, и (или) содержащихся в них сведений;

в) отсутствие путевок на основании заявки работодателя.

Работодатель вправе обжаловать решение об отказе в предоставлении путевок в установленном законодательством порядке.

10. Если в уполномоченном учреждении путевки (часть путевок) на основании заявки работодателя отсутствуют, но имеются путевки (часть путевок) в другие оздоровительные учреждения и (или) иной срок смены, уполномоченное учреждение обязано письменно не позднее чем за 20 дней до начала смены предложить работодателю указанные путевки (часть путевок).

При этом все сроки действий, указанные в пунктах 6, 7 настоящего Положения, сокращаются на одну треть.

11. В случае согласия на получение предложенных в соответствии с пунктом 9 настоящего Положения путевок (части путевок) работодатель предоставляет в уполномоченное учреждение дополнительную заявку по форме, установленной в приложениях 1 или 2 к настоящему Положению, с пометкой «Дополнительная».

Документ, указанный в подпункте «б» пункта 3 настоящего Положения, к дополнительной заявке не предоставляется.

12. В случае отказа работодателя либо родителя (законного представителя) ребенка от путевки он возвращает в уполномоченное учреждение путевку в срок не позднее чем за 5 календарных дней до даты начала смены в оздоровительном учреждении, указанной в путевке.

13. В случае отказа работодателя либо родителя (законного представителя) ребенка от путевки в соответствии с пунктом 11 настоящего Положения и невозможностью передачи путевки другому работодателю в установленный настоящим Положением срок уполномоченное учреждение на основании письменного запроса-ответа согласовывает с оздоровительным учреждением изменение даты заезда с условием сохранения периода обеспечения ребенка отдыхом и оздоровлением, указанного в путевке.

14. При направлении ребенка в оздоровительное учреждение по путевке родитель (законный представитель) обязан предоставить в оздоровительное учреждение следующие документы:

- а) путевку;
- б) копию документа, удостоверяющего личность ребенка (свидетельство о рождении либо паспорт – для ребенка, достигшего возраста 14 лет);
- в) копию полиса обязательного медицинского страхования;
- г) справку учреждения здравоохранения по месту жительства (месту пребывания) ребенка об отсутствии инфекций;
- д) медицинскую справку на школьника, отъезжающего в детский оздоровительный лагерь, по форме № 076/у либо санаторно-курортную карту для детей по форме №076/у-04, выданную учреждением здравоохранения по месту жительства (месту пребывания) ребенка, в зависимости от вида оздоровительного учреждения.

15. В течение 5 дней со дня окончания смены работодатель предоставляет в уполномоченное учреждение отрывные (обратные) талоны к путевкам.

16. Ежемесячно до 10 числа месяца, следующего за отчетным, уполномоченное учреждение направляет в министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области отчет об обеспечении отдыхом и оздоровлением детей работников бюджетных и небюджетных организаций в оздоровительных учреждениях нарастающим итогом в порядке и по форме, утверждаемым распоряжением министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области.

Приложение 1  
к Положению о порядке организации  
работы по обеспечению отдыха и  
оздоровления детей, родители  
(законные представители) которых  
состоят в трудовых отношениях с  
организациями независимо от  
организационно-правовой формы  
и формы собственности, в том  
числе с бюджетными организациями

Уполномоченному учреждению \_\_\_\_\_  
(наименование ОГУСО, ОГАУСО, ОГКУСО)

От \_\_\_\_\_  
(полное наименование бюджетной организации в  
соответствии с учредительными документами)

(юридический/фактический адрес) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество руководителя, контактный  
телефон)

### **ЗАЯВКА**

**на предоставление путевок для отдыха и оздоровления детей, законные представители  
которых состоят в трудовых отношениях с бюджетными организациями, за счет средств  
областного бюджета в 2011 году**

Просим предоставить путевки для отдыха и оздоровления детей в 2011 году в количестве \_\_\_\_\_  
штук, в том числе:

Наименование оздоровительного учреждения, его местонахождение	Количество путевок	Сезон (месяц отдыха)
ИТОГО		X

К заявке прилагается\* :

\_\_\_\_\_  
(наименование документа)

Руководитель

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Главный бухгалтер

М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

\* Копия документа, подтверждающего факт внесения записи в Единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ): Свидетельство о государственной регистрации юридического лица по форме №Р51001 или Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ по форме №Р50003 или Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ о юридическом лице, зарегистрированном до 1 июля 2002 года, по форме №Р57001.

Приложение 2  
к Положению о порядке организации  
работы по обеспечению отдыха и  
оздоровления детей, родители  
(законные представители) которых  
состоят в трудовых отношениях с  
организациями независимо от  
организационно-правовой формы  
и формы собственности, в том  
числе с бюджетными организациями

Уполномоченному учреждению \_\_\_\_\_  
(наименование ОГУСО, ОГАУСО, ОГКУСО)

От \_\_\_\_\_  
(полное наименование небюджетной организации в  
соответствии с учредительными документами)

\_\_\_\_\_ (юридический/фактический адрес)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество руководителя, контактный  
телефон)

#### **ЗАЯВКА**

**на предоставление путевок для отдыха и оздоровления детей, законные представители  
которых состоят в трудовых отношениях с небюджетными организациями,  
за счет средств областного бюджета в 2011 году**

Просим предоставить путевки для отдыха и оздоровления детей в 2011 году в количестве  
штук, в том числе:

Наименование оздоровительного учреждения, его местонахождение	Количество путевок	Сезон (месяц отдыха)
<b>ИТОГО</b>		<b>X</b>

Гарантируем произвести оплату оздоровительным учреждениям в размере 30 процентов от стоимости путевок.

К заявке прилагается\*:

\_\_\_\_\_ (наименование документа)

Руководитель

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Главный бухгалтер

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

МП \_\_\_\_\_

\* Копия документа, подтверждающего факт внесения записи в Единый государственный реестр юридических лиц (ЕГРЮЛ): Свидетельство о государственной регистрации юридического лица по форме №Р51001 или Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ по форме №Р50003 или Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ о юридическом лице, зарегистрированном до 1 июля 2002 г., по форме №Р57001 либо копия документа, подтверждающего факт внесения записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП): Свидетельство о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя по форме №Р61001 или Свидетельство о внесении записи в ЕГРИП по форме №Р60004 или Свидетельство о внесении в ЕГРИП записи об индивидуальном предпринимателе, зарегистрированном до 1 января 2004 г., по форме №Р6700



наименование ОГУСО, ОГАСО, ОГКУСО

Журнал регистрации заявок небюджетных организаций на предоставление путевок в оздоровительные учреждения

№ п/п	Регистрационный номер заявки, состоящий из порядкового номера и индекса "НБ"	Сведения об организации-работодателе					Результат рассмотрения заявок от организации-работодателей										Должность, ФИО принявшего заявку (отдел, подразделение, к которому относятся путевки)	Примечание		
		Наименование организации-работодателя	Юридический адрес/фактический адрес/местонахождение работодателя	Перечень должностей, на которые предоставляются путевки	Перечень должностей, на которые предоставляются путевки	Копия приказа о предоставлении путевок	Должность, ФИО лица, принявшего заявку	Дата уведомления работодателя о намерении предоставить путевки	Наименование оздоровительного учреждения, в котором предоставляются путевки	Копия справки о предоставлении путевок	Дата оплаты путевок	Дата оформления путевок	Дата предоставления путевок	Должность, ФИО лица, выдавшего путевки	Должность, ФИО лица, получившего путевки	Дата представления путевок			Копия справки о предоставлении путевок	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22



Приложение 5  
к Положению о порядке организации  
работы по обеспечению отдыха и  
оздоровления детей, родители  
(законные представители) которых  
состоят в трудовых отношениях с  
организациями независимо от  
организационно-правовой формы  
и формы собственности, в том  
числе с бюджетными организациями

**АКТ**  
**приема-передачи путевок для отдыха и оздоровления детей, родители**  
**(законные представители) которых состоят в трудовых отношениях**  
**с организациями независимо от формы собственности**

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г.

\_\_\_\_\_  
(полное наименование ОГУСО, ОГАУСО, ОГКУСО)

в лице директора \_\_\_\_\_,  
действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Учреждение», и

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

в лице \_\_\_\_\_,  
действующего (ей) на основании \_\_\_\_\_, именуемое (ая, ый) в дальнейшем  
«Организация», с другой стороны, совместно именуемые в дальнейшем  
«Стороны», составили настоящий Акт о нижеследующем:

В соответствии с уведомлением Учреждения о распределении путевок  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г. Организация принимает \_\_\_\_\_ путевок:

№ п/п	Наименование оздоровительного учреждения	№ путевки	Фамилия, имя и отчество ребенка, которому предоставляется путевка	Сроки проведения смены в оздоровительном учреждении	Стоимость путевки
1	2	3	4	5	6

Передача путевок небюджетным организациям осуществляется на основании представления ими в Учреждение справки оздоровительного учреждения о получении из небюджетной организации суммы в размере 30 процентов стоимости путевки.

Организация обязуется предоставить в Учреждение отрывные (обратные) талоны к путевкам в течение 5 дней со дня окончания смены в оздоровительном учреждении.

Учреждение

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

Организация

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

**МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА  
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ № 30-рм от 28.03.2011**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ  
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ И ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ,  
НАХОДЯЩИХСЯ В ТРУДНОЙ ЖИЗНЕННОЙ СИТУАЦИИ, ДЕТЕЙ ИЗ МНОГОДЕТНЫХ  
СЕМЕЙ И ДЕТЕЙ ОДИНОКИХ РОДИТЕЛЕЙ МИНИСТЕРСТВОМ СОЦИАЛЬНОГО  
РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

В соответствии с постановлением Правительства Иркутской области от 9 февраля 2011 года № 28-пп «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области», руководствуясь Положением о министерстве социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, утвержденным постановлением Правительства Иркутской области от 18 сентября 2009 года № 261/40,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемое Положение о порядке организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей и семей одиноких родителей министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области.

2. Признать утратившим силу приказ министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 11 марта 2010 года № 200-мпр «Об утверждении Положения о порядке обеспечения отдельных категорий детей, проживающих на территории Иркутской области, путевками в организации отдыха и оздоровления детей».

3. Настоящий приказ подлежит официальному опубликованию и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2011 года.

Заместитель министра социального развития, опеки и попечительства  
Иркутской области  
Н.П. Кириллова

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом  
министерства социального развития,  
опеки и попечительства  
Иркутской области  
от «28» марта 2011 года № 30-рм

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о порядке организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей и детей одиноких родителей министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области

**Глава 1. Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с постановлением Правительства Иркутской области от 9 февраля 2011 года № 28-пп «Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей в Иркутской области» и определяет порядок организации и обеспечения отдыха и оздоровления детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей и семей одиноких родителей (далее – ребенок, дети).

2. В соответствии с настоящим Положением организация и обеспечение отдыха и оздоровления детей министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области включает в себя:

а) обеспечение детей путевками в детские санатории, санаторные оздоровительные лагеря круглогодичного действия, детские оздоровительные лагеря, в том числе расположенные за пределами Иркутской области, палаточные лагеря (далее – оздоровительные учреждения) для детей в возрасте до 15 лет включительно;

б) оплату стоимости проезда детей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно (далее – оплата стоимости проезда детей);

в) оплату стоимости проезда лиц, сопровождающих детей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно до 3 суток, а также суточных на время их пребывания в пути и проживания, исходя из размеров, установленных для возмещения расходов, связанных со служебными командировками на территории Российской Федерации работникам организаций, финансируемых за счет средств федерального бюджета.

3. Вопросы, связанные с организацией и обеспечением отдыха и оздоровления детей, не урегулированные настоящим Положением, разрешаются в соответствии с действующим законодательством.

## Глава 2. Порядок обеспечения детей путевками в оздоровительные учреждения

4. Для получения путевки один из родителей (законный представитель) ребенка (далее - заявитель) подает лично или направляет по почте в областное государственное учреждение социального обслуживания, уполномоченное на организацию работы по обеспечению отдыха и оздоровления детей (далее – уполномоченный орган), по месту жительства (месту пребывания) ребенка заявление. В заявлении указываются: фамилия, имя и отчество ребенка, дата рождения, серия, номер и дата выдачи свидетельства о рождении ребенка, паспорта ребенка (в случае достижения им 14-летнего возраста), вид меры социальной поддержки (пособие, пенсия), получателем которой является ребенок заявителя, подтверждающей принадлежность ребенка к соответствующей категории детей, имеющих право на обеспечение путевками в соответствии с настоящим Положением (далее – мера социальной поддержки).

5. В случае если ребенок не является получателем меры социальной поддержки, заявитель дополнительно к заявлению представляет следующие документы:

документ, удостоверяющий личность и подтверждающий полномочия заявителя;

свидетельство о рождении ребенка;

паспорт ребенка (в случае достижения им 14-летнего возраста);

справку о составе семьи – для многодетных семей;

свидетельство о смерти одного из родителей либо справку из органов записи актов гражданского состояния о том, что в свидетельстве о рождении сведения об отце занесены со слов матери, либо справку о составе семьи – для детей одиноких родителей;

документ, подтверждающий принадлежность ребенка к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации:

справку учреждения здравоохранения об ограниченных возможностях здоровья ребенка и о направлении ребенка с ограниченными возможностями здоровья на оздоровление - для детей с ограниченными возможностями здоровья;

удостоверение беженца или вынужденного переселенца с указанием сведений о признанных беженцами или вынужденными переселенцами членах семьи, не достигших 18-летнего возраста, - для детей из семей беженцев и вынужденных переселенцев;

документ органов внутренних дел, подтверждающий, что в отношении ребенка было совершено преступление, повлекшее причинение вреда его здоровью - для детей - жертв насилия;

справку о составе семьи и среднедушевом доходе семьи - для детей, проживающих в малоимущих семьях;

документ органа или учреждения системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних, подтверждающий, что жизнедеятельность ребенка объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и ребенок не может преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, - для детей, жизнедеятельность которых объективно нарушена в

результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи;

свидетельство о смерти единственного или обоих родителей для детей-сирот;

иной документ, подтверждающий принадлежность ребенка к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

6. В случае если законным представителем ребенка является областное государственное учреждение социального обслуживания, в котором ребенок находится на условиях постоянного или временного проживания, к заявлению его руководителя прилагаются:

а) документ, удостоверяющий личность ребенка (свидетельство о рождении, паспорт - для ребенка, достигшего возраста 14 лет);

б) копия приказа о приеме ребенка на социальное обслуживание в областное государственное учреждение социального обслуживания.

7. В случае если ребенок нуждается в санаторно-курортном лечении, заявитель с заявлением, указанным в пункте 4 настоящего Положения, или с заявлением и документами, указанными в пункте 5 настоящего Положения, предоставляет справку лечебного учреждения для получения санаторно-курортной путевки.

8. Документы, указанные в пунктах 5, 6 настоящего Положения (далее - документы), представляются заявителем в подлинниках с приложением копий либо в копиях, заверенных нотариусом или должностным лицом, уполномоченным в соответствии с действующим законодательством на совершение нотариальных действий.

При личном обращении заявителя в уполномоченный орган копии документов удостоверяются при их сверке с подлинниками специалистами уполномоченного органа, подлинники документов возвращаются заявителю.

9. Днем обращения за путевкой считается дата регистрации поступивших в уполномоченный орган заявления и документов, предусмотренных настоящим Положением.

В случае если заявление и документы направляются через организации федеральной почтовой связи, днем обращения за путевкой считается дата регистрации поступивших в уполномоченный орган заявления и документов.

Регистрация заявления и документов осуществляется в день их поступления в журнале регистрации документов.

10. Обеспечение ребенка путевкой осуществляется уполномоченным органом в порядке очереди.

Очередность ведется по дате и номеру регистрации уполномоченным органом заявления со всеми необходимыми документами.

11. Учреждение в течение 10 календарных дней со дня обращения заявителя рассматривает заявление и документы и принимает решение о выдаче путевки, о постановке на очередь на получение путевки либо об отказе в выдаче путевки.

12. Уведомление о выдаче путевки направляется уполномоченным органом заявителю в письменной форме в течение 10 календарных дней со дня принятия решения о выдаче путевки, но не позднее чем за 5 календарных дней до даты начала смены в организации отдыха и оздоровления детей, указанной в путевке. В уведомлении указывается наименование оздоровительного учреждения, сроки заезда, дата и место сбора организованных групп детей для направления до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно.

13. Уведомление о постановке на очередь на получение путевки или об отказе в выдаче путевки направляется уполномоченным органом заявителю в письменной форме в течение 10 календарных дней со дня принятия соответствующего решения.

14. Основанием для постановки заявителя на очередь на получение путевки является отсутствие у уполномоченного органа путевки в период рассмотрения заявления и документов, представленных заявителем.

15. Уполномоченный орган принимает решение об отказе в выдаче путевки в случае, если:

а) ребенок не относится к категориям детей, подлежащих обеспечению путевками в соответствии с настоящим Положением;

б) заявителем указаны неполные и (или) недостоверные сведения в заявлении, либо представлены недостоверные сведения в документах, либо представлен неполный перечень документов, указанных в пункте 5 настоящего Положения;

в) ребенок уже был оздоровлен в текущем году частично либо полностью за счет средств областного бюджета и в уполномоченном органе отсутствуют путевки, либо в очереди имеются заявители, не получившие путевки в текущем году.

16. Заявителям, поставленным на очередь на получение путевки, путевка выдается в течение года по мере поступления путевок в уполномоченный орган.

17. В случае отказа заявителя от путевки, он возвращает в уполномоченный орган путевку в срок не позднее чем за 5 календарных дней до даты начала смены в оздоровительном учреждении, указанной в путевке.

В случае отказа от путевки ребенок снимается с очереди на обеспечение путевкой и вновь ставится на очередь только на общих основаниях.

18. При направлении ребенка на отдых и оздоровление по путевке заявитель должен представить в оздоровительное учреждение:

копию документа, удостоверяющего личность ребенка (свидетельство о рождении, паспорт - для ребенка, достигшего возраста 14 лет);

копию полиса обязательного медицинского страхования;

справку учреждения здравоохранения по месту жительства (месту пребывания) ребенка об отсутствии инфекций, выданную не ранее чем за три дня до начала смены в оздоровительном учреждении;

медицинскую справку на школьника, отъезжающего в детский оздоровительный лагерь, по форме № 079/у либо санаторно-курортную карту для детей по форме № 076/у-04, выданную учреждением здравоохранения по месту жительства (месту пребывания) ребенка, в зависимости от вида оздоровительного учреждения, срок со дня выдачи которых не превышает трех месяцев.

Глава 3. Оплата стоимости проезда детей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно, а также проезда сопровождающих их лиц, суточных на время их пребывания в пути и проживания

19. Оплата стоимости проезда детей до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно осуществляется уполномоченным учреждением за счет средств областного бюджета в соответствии с действующим законодательством о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на указанные цели на соответствующий финансовый год.

20. Оплата стоимости проезда лиц, сопровождающих детей в организованных группах до места нахождения оздоровительного учреждения и обратно до 3 суток осуществляется уполномоченным учреждением за счет средств областного бюджета в соответствии с действующим законодательством о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на указанные цели на соответствующий финансовый год.

21. Оплата суточных на время пребывания в пути лиц, сопровождающих детей в организованных группах, и проживания, осуществляется исходя из размеров, установленных для возмещения расходов, связанных со служебными командировками на территории Российской Федерации работникам организаций, финансируемых за счет средств федерального бюджета в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на указанные цели на соответствующий финансовый год.

Количество сопровождающих лиц определяется из расчета один сопровождающий на 8 детей в возрасте от 7 до 10 лет, на 12 детей разных возрастов и в возрасте от 10 лет и старше.