



Санитарные правила и нормы МосСанПиН 2.1.2.043-98
"Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц Москвы"
(утв. постановлением Главного государственного санитарного врача по г. Москве)

2.1.2. Проектирование, строительство и эксплуатация жилых зданий, предприятий коммунально-бытового обслуживания, учреждений образования, культуры, отдыха, спорта

- I. Нормативные ссылки
- II. Санитарные требования к участку
- III. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц
- IV. Санитарно-техническое оборудование
- V. Оборудование и содержание помещений гостиницы
- VI. Содержание бельевого хозяйства
- VII. Требования к личной гигиене персонала

Закон Российской Федерации "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

"Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека, факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами" (статья 3).

"Санитарным правонарушением признается посягающее на права граждан и интересы общества противоправное, виновное (умышленное или неосторожное деяние (действие или бездействие), связанное с несоблюдением санитарного законодательства Российской Федерации, в том числе действующих санитарных правил. Должностные лица и граждане Российской Федерации, допустившие санитарное правонарушение, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности" (статья 27).

I. Нормативные ссылки

1.1. Настоящие санитарные правила (далее именуемые - правила) разработаны и утверждены на основании Закона РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 19.04.91 г., а также положений следующих нормативных документов:

- СНиП 2.09.04-87 "Административные и бытовые здания"
- СНиП 2.08.02-89* "Общественные здания и сооружения"
- СНиП 2.11.01-85* "Складские здания"
- СНиП 2.08.01-89* "Жилые здания"
- СНиП 11-12-77 "Защита от шума"
- СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение"
- СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий"
- СНиП 2.04.05-91* "Отопление, вентиляция и кондиционирование"
- СНиП 2.07.01-89* "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений"
- МГСН 1.01-97 "Временные нормы и правила проектирования планировки и застройки Москвы"
- ВСН 62-91* "Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и мало мобильных групп населения"
- ВСН 01-89 "Предприятия по обслуживанию автомобилей"
- ГОСТ Р 50645-94 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц"
- МГСН 4.17-98 "Культурно-зрелищные учреждения"
- МГСН 2.04-97 "Допустимые уровни шума, вибрации и требования к звукоизоляции в жилых и общественных зданиях"
- Приказ № 555 от 29 сентября 1989 г. "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств".

1.2. Правила распространяются на вновь строящиеся, реконструируемые, оборудующиеся, технически перевооружаемые помещения, встроенные и отдельно-стоящие здания, гостиниц (мотелей) вместимостью не менее 10 номеров, осуществляющие гостиничную деятельность в Москве независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

1.3. Специализация гостиниц определяется преобладанием однородного контингента проживающих. При численности однородного контингента проживающих (деловые люди, туристы, спортсмены и пр.) более 50 % гостиница считается специализированной. При отсутствии такого контингента - общего типа (универсальные гостиницы в административных и общественных центрах округов и территорий).

Использование для нужд гостиниц площадей, помещений, сооружений и оборудования обслуживаемых предприятий и учреждений с соответствующим сокращением собственных площадей, помещений, сооружений



и оборудования предусматривает образование при объектных гостиниц (на стадионах, при деловых центрах, при крупных транспортных узлах, на предприятиях, прочие и смешанные типы).

1.4. Вместимость гостиниц определяется заданием на проектирование в соответствии с "Рекомендациями по определению потребности в гостиничных местах" и ГОСТ Р 50645-94.

1.5. Выбор земельного участка для размещения зданий гостиниц, проекты привязки типовых проектов, индивидуального и повторного применения, а также проекты реконструкции и переоборудования (перепланировки) зданий, помещений указанных объектов подлежат обязательному согласованию с органами госнадзора.

1.6. Открытие вновь выстроенных, реконструированных, а также подвергшихся ремонту и перепланировке зданий гостиниц допускается только при наличии разрешения санитарно-эпидемиологической службы на эксплуатацию указанных зданий и помещений.

1.7. Гостиничная деятельность в г.Москве осуществляется только на основании лицензии, которая выдается органами Московской лицензионной палаты в установленном порядке.

1.8. Соответствие безопасности услуг, предоставляемых при осуществлении гостиничной деятельности в г.Москве, подтверждается результатами обязательной сертификации (сертификатами соответствия), которая проводится в установленном порядке органами системы сертификации ГОСТ Р.

1.9. Обязательным условием лицензирования и сертификации гостиниц является документальное подтверждение (наличие заключений) санитарной службы, осуществляющей контроль за безопасностью в пределах своей компетенции. Заключение центра госсанэпиднадзора о соответствии санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам является документом, подтверждающим соответствие условий труда работников и потенциально опасных для здоровья населения гостиничных услуг действующим санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам в гостинице.

Заключение выдается по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы потенциально опасных для здоровья населения услуг в гостиницах Москвы, в т.ч. экспертизы нормативной и технологической документации, санитарно-гигиенического обследования условий труда работников, оценки технологического процесса, его влияния на окружающую среду и проживающих, а также при необходимости по результатам лабораторно-инструментального контроля.

1.10. Санитарная служба имеет право участвовать в инспекционном контроле за соблюдением требований к сертификационной услуге, в первую очередь при проведении внеплановых проверок в случаях поступления информации о претензиях (жалобах, рекламациях) к сертификационной услуге от проживающих, а также при поступлении информации от руководства гостиницы об изменениях характеристики услуг, условий обслуживания, технологического процесса и т.д.

II. Санитарные требования к участку

2.1. Площадь участка определяется заданием на проектирование или проектом с учетом условий размещения, характера городской среды, функционального состава и категории гостиницы.

2.2. В составе участка следует предусматривать:

- благоустроенные площадки перед входами в помещения общественного и жилого назначения (из расчета не менее 0,2 кв.м на одного проживающего);
- площадки для стоянки автомобилей;
- площадки для временной парковки автомобилей и автобусов;
- внутренние сквозные проезды, подъезды к главному и другим входам в гостиницу; въезды в подземные гаражи или стоянки;
- хозяйственную зону с проездом для грузового транспорта.

2.3. Площадь участка для стоянки одного автомобиля на автостоянках следует принимать не более 22,5 кв.м.

2.4. На участках вновь строящихся гостиниц следует предусматривать индивидуальные стоянки для инвалидов (не менее 3-х машиномест), максимально приближенные к входу в здание, и специальные устройства (пандусы, подъемники), обеспечивающие доступность для инвалидов общественных зон зданий и территории гостиницы в соответствии с ВСН 62-91.

2.5. В подземных и цокольных этажах гостиниц допускается размещение стоянок для хранения и парковки легковых автомобилей с условием размещения нежилого этажа между автостоянкой и жилой частью гостиницы.

III. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц

3.1. В составе гостиницы (в соответствии с ГОСТ Р 50645-94) могут быть предусмотрены следующие группы помещений и служб:

приемно-вестибюльная, жилая, культурно-досуговая, физкультурно-оздоровительное, медицинского обслуживания, бытового обслуживания, предприятий питания, предприятий торговли, деловой деятельности, администрации и служб эксплуатации, помещений обслуживания, встроенно-пристроенных предприятий и учреждений.



Наличие первых двух групп помещений является обязательным. Состав дополнительных помещений не нормируется и принимается в соответствии с заданием на проектирование или с проектом.

3.2. Жилая группа помещений гостиниц, располагаемых в многофункциональных зданиях, а также при объектных гостиниц должна быть функционально и планировочно отделена и иметь изолированные выходы.

3.3. При включении в состав гостиницы групп помещений общественного назначения, работающих на город, для них следует предусматривать изолированные входы с улицы.

3.4. Во вновь строящихся гостиницах, как правило, должны быть обеспечены условия доступа и проживания инвалидов, передвигающихся на колясках. При этом необходимо предусматривать резерв одно- и двухместных номеров с соответствующим оборудованием, шириной проходов и дверных проемов, а также устройства для передвижения инвалидов до горизонтальным и вертикальным коммуникациям.

3.5. Входы в гостиницы 4 и 5-ти звездочных должны быть оборудованы раздвижными дверями с электронными устройствами.

3.6. Размещение жилых помещений в подвальных и цокольных этажах не допускается. Без естественного освещения не допускается проектировать апартаменты, жилые помещения, служебные и административные помещения с постоянным режимом работы. Допускается размещение служебных и административных помещений в подвалах и подземных этажах при условии обеспечения естественного освещения с помощью инженерных устройств (световодов и др.).

3.7. В группу жилых помещений входят жилые комнаты, помещения поэтажного обслуживания, помещения общественного назначения (гостиные, детские комнаты и т.д.).

3.8. Номера для инвалидов на креслах-колясках и для слабовидящих и незрячих желательно размещать на 1-ом этаже.

3.9. Все жилые номера должны иметь встроенные шкафы для верхней одежды, белья, багажа, размещенные в передней или жилой комнате из минимального расчета 1 шкаф (0,60x0,55 м) на одного проживающего (допускается замена встроенной мебели наличием корпусной мебели).

3.10. Объем жилых помещений гостиниц (номеров с учетом передней) должен быть не менее 15 куб.м на 1 проживающего.

3.11. Жилые комнаты предпочтительно проектировать с восточной и (или) западной ориентацией. Все номера гостиницы должны иметь естественное освещение с освещенностью жилых помещений, установленной СНиП 23-05-95, МГСН 2.06-97 и МГСН 2.05-97. Время инсоляции номеров не лимитируется. Номера, ориентированные на сектор горизонта 180-270, должны иметь солнцезащитные устройства.

3.12. Помещения поэтажного обслуживания следует, как правило, блокировать, предусматривая один блок на 30 мест в гостиницах категории 5 звезд, на 40 мест - 4 звезды, на 50 мест - 3 звезды, на 60 мест - 2 звезды.

3.13. Помещения поэтажного обслуживания в гостиницах категории одна и две звезды допускается располагать через этаж. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания может быть представлен только комнатой дежурного персонала. Рекомендуемый состав (развитый) и площади помещений поэтажного обслуживания представлен в таблице № 1.

Помещения	Площадь в кв. м
Комната дежурного персонала со встроенными помещениями	10 (16) 5 и 4 звезды
Помещение старшей горничной (зав. поэтажным хозяйством, кастелянши)	12
Кладовая грязного белья (в гостинице до 100 мест допускается заменять шкафами)	6
Кладовая уборочного инвентаря	4
Площадка разборки грязного белья при бельепроводе	4
Комната бытового обслуживания	6-8
Помещение чистки обуви (для гостиниц категории 4 и 5 звезд. Для гостиниц 2 звезды и выше могут применяться спецустройства для чистки обуви на этажах или вестибюле)	6

3.14. При подаче пищи в номера должна быть обеспечена связь между раздаточной основной пищеблока и жилой частью гостиницы по служебным коридорам и лестницам, лифтом или с применением специальных подъемников.

3.15. На жилых этажах гостиниц одной и двух звезд допускается устройство помещений общественного назначения (баров, кафе, буфетов, и т.д.) при условии шумозащиты жилых помещений. Размещение помещений общественного назначения смежно с жилыми помещениями не допускается.

3.16. В составе гостиниц в соответствии с их вместимостью и категорией следует предусматривать помещения бытового обслуживания и торговли:

- парикмахерская - 0,25 кв. м на одного проживающего в гостиницах на 50-200 мест (предусматривается для гостиниц категорий 3 звезды и выше. В гостиницах категорий 4 и 5 звезд следует проектировать парикмахерскую-салон - с косметическим кабинетом, помещениями для массажа, маникюра и педикюра и пр.

- комплексный приемный пункт (мелкий ремонт одежды, химчистка, стирка и глажение и т. п.) - 12 кв. м при вместимости 50-300 мест, 18 кв. м при 301-500 мест



- кассы билетов на транспорт - 3 кв. м на одну кассу
- кассы театральные и на другие культурные и спортивные мероприятия - 3 кв. м на одну кассу
- торговые точки - 3-4 кв. м на один киоск
- магазины - по заданию на проектирование

Помещения бытового обслуживания следует, как правило проектировать обособленными и размещать непосредственно при вестибюле гостиницы.

При торговых киосках различного назначения следует предусматривать подсобные помещения из расчета не более 3,0 кв. м на киоск, располагаемые вне общественных зон гостиницы.

3.17. В структуру гостиниц допускается включать культурно-зрелищные и досуговые учреждения различного типа. Площади помещений, а также их оборудование и технологическое обеспечение следует принимать по МГСН 4.17-98.

3.18. В составе помещений гостиниц категорий 3, 4 и 5 звезд следует предусматривать помещения для деловой деятельности и встреч. В данную группу помещений входят (ГОСТ Р 50645-94): бизнес-центр, представительства фирм, комнаты деловых встреч и залы совещаний, выставочные и демонстрационные залы с экспозициями, вспомогательные помещения (службы связи, множительной техники и компьютеров, машбюро, переводчиков и т.д.).

3.19. В гостиницах категорий 4 и 5 звезд следует предусматривать спортивно-оздоровительные центры со спортивным и (или) тренажерным залом, в гостиницах категории 5 звезд - плавательный бассейн с сауной, в гостиницах категории 4 звезды - сауну.

Единовременная вместимость спортивного или тренажерного зала принимается не менее 10 % вместимости гостиницы, сауны - не менее 1 %. Площадь зеркала воды плавательного бассейна принимается 0,55 кв. м на 1 место в гостинице.

3.20. Состав и площади основных и вспомогательных помещений физкультурно-оздоровительного назначения можно представить по таблице № 2.

3.21. В гостиницах категорий 4 и 5 звезд при помещениях физкультурно-оздоровительного назначения следует предусматривать медицинский кабинет: при вместимости до 500 мест - 14 кв. м, при большей вместимости - до 36 кв.м.

3.22. Помещения администрации следует группировать вне основных потоков проживающих, желательно на первом этаже.

3.23. В зданиях гостиниц допускается размещение офисов гостиничных объединений и туристских организаций различного типа при условии, что это не снижает комфорта проживания.

3.24. Прачечную и химчистку следует размещать в едином функциональном блоке.

3.25. Гостиничная прачечная должна иметь следующий набор основных помещений: комната для сортировки и временного хранения грязного белья, стиральный цех, главный цех, цех временного хранения чистого белья (центральная бельевая).

3.26. Размещение производственных цехов прачечной должна обеспечивать технологическую поточность обработки белья. Запрещается пересечение потоков чистого и грязного белья.

3.27. Производительность технологического оборудования должна соответствовать вместимости гостиницы. Размещение технологического оборудования должно обеспечивать к ним свободный доступ.

3.28. Тележки или контейнеры для перевозки белья должны быть изготовлены из материала, легко поддающегося обработке с применением дезинфицирующих средств, а также иметь маркировку или отличаться друг от друга по форме и цвету.

3.29. Персонал прачечной должен иметь отдельные раздевальные и душевые, устроенные по типу "Санпропускника".

3.30. Использованные в прачечной моющие средства должны иметь гигиенические сертификаты.

IV. Санитарно-техническое оборудование

4.1. В гостиницах следует предусматривать холодное и горячее водоснабжение и канализацию в соответствии с требованиями СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий".

4.2. Качество водопроводной воды должно соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 "Вода питьевая".

4.3. Системы горячего водоснабжения должны обеспечивать бесперебойную подачу горячей воды расчетной температуры во все предусмотренные проектом санитарные приборы, установленные в соответствующих помещениях.

4.4. Температуру воды, подаваемой в системы горячего водоснабжения следует принимать в зависимости от способа присоединения к системам теплоснабжения:

- при закрытом способе (через водоподогреватель) в пределах 50-55°C;
- при открытом способе (непосредственный водозабор от сети) - в пределах 60-65°C.

Температура воды поддерживается с помощью обязательного устанавливаемого автоматического терморегулятора. Температура воды, подаваемой в системы горячего водоснабжения, независимо от способа присоединения должна быть не более +75°C.



4.5. Для обеспечения бесперебойного горячего водоснабжения гостиниц в период профилактического ремонта, аварий следует предусматривать: местные водоподогреватели, работающие на электроэнергии (электронагреватели, электробойлеры, электротитаны) и второй тепловой ввод.

4.6. Система канализации гостиницы должна соответствовать требованиям главы СНиП по проектированию внутреннего водопровода и канализации зданий и обеспечивать бесперебойное отведение сточных вод от всех санитарно-технических приборов и приемников сточных вод в наружную канализационную сеть. Для предотвращения образования засоров необходимо своевременно (не реже 1 раза в год) производить профилактическую очистку канализационных трубопроводов.

4.7. Системы вентиляции должны быть выполнены в соответствии с проектом и требованиями главы СНиП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

4.8. Ремонт, регулировку и наладку систем механической вентиляции следует производить по договорам со специализированными организациями.

4.9. Система вентиляции должна обеспечивать нормативный воздухообмен во всех помещениях, предусмотренных проектом. Не допускается расхождение объема притока или вытяжки воздуха от проектного более, чем на 10 %, а снижение или увеличение температуры приточного воздуха более чем на 2°C. Естественная вытяжная вентиляция должна обеспечивать нормальный воздухообмен при температурах наружного воздуха +5°C и ниже.

4.10. Регулировку систем естественной вентиляции следует производить путем прикрытия вытяжных жалюзийных решеток, начиная с решетки нижнего и кончая решеткой верхнего этажа. Скорость воздуха в сечении вытяжной решетки определяется по показаниям крыльчатого анометра. Перед регулировкой естественной вентиляции в помещениях гостиницы должны быть устранены не плотности окон и дверей. Во время сильных морозов во избежание переохлаждения жилых помещений естественную вытяжку из помещений следует уменьшать, прикрывая на эти периоды регулируемые вент решетки. Механическую вентиляцию на этот период следует уменьшать или отключать, но при этом она должна действовать как естественная вытяжная вентиляция. После окончания морозов вент системы должны быть полностью включены.

4.11. Неисправности вентиляционных установок с механическим побуждением, находящихся в арендуемых помещениях гостиницы, устраняются арендаторами.

4.12. Воздушно-тепловые завесы должны быть налажены специализированной организацией и обеспечивать подачу теплого воздуха в тамбур главного входа или вестибюль с соответствующей температурой и в требуемом количестве. В процессе эксплуатации следить за тем, чтобы температура воздуха, поступающего из воздухо-приточных устройств завесы, соответствовала данным таблицы № 3 в зависимости от температуры наружного воздуха.

4.13. Система кондиционирования воздуха должна быть выполнена в соответствии с проектом и требованиями главы СНиП по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха. Основными требованиями к эксплуатации систем кондиционирования воздуха является поддержание необходимых параметров воздуха в обслуживаемых помещениях, при этом отступление от нормы допускается: по объему приточного воздуха +10 %, по температуре +2°C, по относительной влажности +5 %.

4.14. Системы отопления, вентиляции, кондиционирования должны обеспечивать в помещениях гостиницы комфортные микроклиматические условия. Расчетную температуру воздуха в помещениях гостиниц (за исключением помещений с особым режимом эксплуатации) следует принимать 20°C. Максимальная температура воздуха в жилых и общественных помещениях гостиниц должна быть не более 26°C. Относительная влажность воздуха должна быть: в гостиницах с кондиционированием - в пределах 45-50 %; без кондиционирования - 30-65 %. Количество поступающего наружного воздуха на 1 человека для жилых помещений рекомендуется принимать в пределах 60 куб.м/час. В гостиницах, обеспеченных системами кондиционирования, следует предусматривать проведение бактериологических исследований образцов воды из систем кондиционирования на наличие возбудителя легионеллеза (Работа проводится силами Института эпидемиологии и микробиологии имени Н.Ф.Гамалеи РАМН).

4.15. Мусоропроводы в гостиницах устраиваются в лестничных клетках или в отдельных помещениях. Не допускается устройство мусоропровода в помещениях отдыха обслуживающего персонала. Мусоропроводы должны отвечать требованиям "Указаний по проектированию мусоропроводов в жилых и общественных зданиях". Нагрузка на один ствол мусоропровода принимается до 1500 л мусора в сутки (при накоплении 0,2 л на 1 куб.м жилой площади гостиниц. Планово-предупредительный текущий ремонт мусоропровода должен производиться один раз в три года, а капитальный - один раз в девять лет.

4.16. Неисправности систем мусороудаления должны быть немедленно устранены (не плотности крепления клапанов и шиберов, нарушение действия вентиляции, появление пыли из ствола мусоропровода при открывании клапана, появление запаха и насекомых из клапанов, периодические засоры ствола, мусоропровода, возгорание мусора, образование трещин штукатурки у клапанов и т.д.).

4.17. Загрузочные клапаны и помещения, в которых они находятся, должны содержаться в чистоте. Клапаны необходимо промывать не реже 1 раза в неделю, после промывки их следует протирать, т.к. проникновение воды в ствол мусоропровода не допускается.



4.18. Для снижения шума при открывании и закрывании загрузочного клапана и предотвращения распространения запаха из мусоропровода необходимо следить за исправностью резиновых прокладок клапанов мусоропровода и своевременно производить на замену.

4.19. Вентиляция мусоропровода для предотвращения распространения запахов в помещениях гостиницы должна обеспечивать постоянное удаление воздуха из ствола через вытяжную шахту в атмосферу. Ежемесячно необходимо проверять работу вытяжной вентиляции мусоропровода через открытое отверстие загрузочного клапана в нижнем и верхнем этажах. Проверку следует производить с помощью анемометра или по отклонению тонкой папиросной бумаги.

4.20. Ежемесячно необходимо осуществлять механическую очистку внутренней поверхности стенок мусоропровода штангой с закрепленными на конце приспособлением типа "кукла".

4.21. Необходимо регулярно тщательно прочищать бункер щетками, увлажненным мыльно-содовым раствором (100 г соды и 25 г мыла на ведро воды), с последующей промывкой и дезинфекцией.

4.22. Санитарно-гигиенические требования к мусороприемным камерам:

- стенки камеры облицовываются керамической плиткой, потолок покрывается масляной краской;
- камера должна иметь трап, присоединенный к канализации, с уклоном 0,01 к приемку или трапу; раковину и поливочный кран со шлангом, с подводкой холодной и горячей воды;
- мусор из камеры должен вывозиться ежедневно;
- после вывоза мусора камера очищается и промывается из шланга. Помещение мусорокамеры периодически подвергается дезинфекции и дератизации;
- помещение мусорокамеры должно иметь изолированный выход и не сообщаться с другими подсобными помещениями гостиницы.

Необходимо следить за непроницаемостью камер для грызунов; дверь мусоросборной камеры с внутренней стороны и порог должны быть обиты листовой сталью, иметь по контуру плотный притвор и запорное устройство; открываться в сторону улицы, ширина дверного проема должна быть достаточной для провоза тележки с контейнером или мусоросборником, повреждения в ограждающих мусорокамеры конструкциях должны быть тщательно заделаны.

4.23. Камеры должны быть сухими, иметь искусственное освещение с установкой светильников в пыленепроницаемом и влагозащитном исполнении; температура воздуха в камере должна быть выше +5°C.

4.24. Сборники с мусором следует к моменту вывоза предварительно удалить из мусороприемной камеры, отбор вторсырья в камере запрещается.

4.25. Контейнеры вместимостью 400-800 л, находящиеся в мусорокамере под загрузкой, должны быть установлены на тележке, с помощью которой они выкатываются за пределы мусорокамеры для погрузки в мусоровозные машины.

4.26. При использовании переносных мусоросборников вместимостью 80-100 л в камере должно находиться такое число сборников, которое обеспечит прием мусора между сроками его вывоза. Необходимо своевременно заменять наполненные мусоросборники. Крышки наполненных мусоросборников следует плотно прикрывать. Ежедневно переносные мусоросборники внутри и снаружи следует мыть под струей теплой воды (от 45 до 60°C) щетками. Контейнеры (вывозимые контейнерными мешками) должны доставляться на территорию гостиницы чистыми.

4.27. В гостиницах при большом сборе мусора следует применять съемные кузова мусоровозов, прессование и дробление мусора.

4.28. В целях повышения эффективности и качества работ по уборке помещений при новом строительстве и при комплексном капитальном ремонте, гостиницы с числом мест свыше 400-500 рекомендуется оборудовать стационарными системами централизованного вакуумного пылеудаления (ЦВП).

4.29. Для обеспечения эффективной и экономичной работы систем централизованного пылеудаления уборка пыли должна производиться по графику, утвержденному администрацией гостиницы.

4.30. Мокрые пылеотделители (барботеры), применяемые для очистки отсасываемого воздуха, следует предохранять от замерзания, смену грязной воды в них производить через 2-4 недели. Задержанную пыль из диффузорных пылеотделителей необходимо регулярно удалять. Тканевые фильтры надлежит очищать один раз в неделю.

4.31. Продолжительность уборки при использовании ЦВП составляет в минуту: 8-10 - для одиночного номера площадью до 20 кв. м; 2-3 - для коридоров с поверхностью пола до 10 кв.м.

4.32. Задержанную в ЦВП пыль следует помещать в плотные пакеты из крафт-бумаги для вывоза в специально отведенные места, не допуская ее разлетания, высыпания на поверхность пола и открытого хранения.

4.33. Окисляемость воздуха жилых и общественных помещений гостиниц категории 4 и 5 звезд должна быть не более 6,0 мг/куб.м. Концентрация окиси углерода в помещениях гостиниц не должна превышать значений ПДК (0,002 мг/л), двуокиси углерода - 0,1 %, аммиака - 0,2 мг/куб.м, бензопропилена - 0,00 мг/куб.м

4.34. Помещения гостиниц должны быть защищены от ионизирующего и высокочастотного излучения, в том числе и от внутренних источников (медицинское, кухонное, техническое оборудование и др.) - в соответствии с МГСН 2.02-97.



4.35. Предельно допустимые уровни электромагнитных полей (напряженность электромагнитного поля (НЭМП) не должны превышать в гостиницах значений, нормированных МГСН 2.03-97 (1 В/м) и другими действующими документами; в случае необходимости следует предусматривать понижение уровня НЭМП техническими мероприятиями.

4.36. Нормативные индексы изоляции воздушного шума и приведенного уровня ударного шума для жилых, общественных и производственных помещений гостиниц следует принимать в соответствии с требованиями МГСН 2.04-97. Следует предусматривать особые мероприятия по защите номеров и общественных помещений от шума из коридоров (шумозащищающие двери, уплотнения в притворах, устройство тамбуров либо вторых дверей в передних и т.д.) от шума и вибрации, производимых механическим оборудованием (устройство амортизаторов, гибких вставок, подвесок, плавающих фундаментов и т.д.).

4.37. В строительстве и отделке помещений гостиниц следует применять экологически чистые и безопасные материалы, прошедшие гигиеническую сертификацию и имеющие сертификат соответствия.

4.38. В гостиницах с количеством светильников 300 и более следует предусматривать технические помещения для чистки и мойки электросветильников и временного складирования в контейнерах отработавших люминесцентных ламп типа ЛВ, ЛД и т. п. - из расчета 6 кв.м на каждые 300 светильников.

V. Оборудование и содержание помещений гостиницы.

5.1. Жилой фонд гостиницы оборудуется твердым, мягким и малоценным инвентарем в соответствии с требованиями к гостиницам различных категорий (ГОСТ Р 50645-94 "Классификация гостиниц").

5.2. Все помещения гостиницы должны тщательно убираться специальным штатом горничных и уборщиц.

5.3. До начала работы старшая горничная и горничная должны быть одеты в чистую и хорошо выглаженную форменную или спецодежду.

5.4. При уборке различных помещений гостиниц используют уборочные приспособления, уборочный инвентарь и уборочные материалы.

5.5. Каждая горничная должна иметь тележку для транспортировки чистого и использованного белья, средств для уборки номеров, а также выкладки, набор которой зависит от категорийности гостиницы (рекламные материалы, набор письменных принадлежностей, мыло, шампунь, гель для ванны, дезодорант, шапочка для купания, минеральная вода и т.д.).

5.6. Экипировка тележки проводится в специальном помещении следующим образом: сверху кладется выкладка, затем чистое белье, на нижних - в полиэтиленовых пакетах грязное белье, средства для уборки. Грязное белье можно собирать в большие полиэтиленовые пакеты и полотняные мешки, закрепленные с боковой стороны тележки; следует предусматривать наличие одноразовых полиэтиленовых мешков под сбор мусора.

5.7. Транспортировка чистого белья в открытом виде запрещается.

5.8. Ветошь, используемая при уборке номеров, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

5.9. Различают несколько взаимосвязанных между собой видов уборки номеров: ежедневную текущую и генеральную.

5.10. Ежедневная уборка жилых номеров должна производиться в следующей последовательности:

- проветривание помещений в течение 20-30 минут зимой через фрамугу, форточку, летом через открытые окна;

- мытье посуды с последующим накрыванием чистым полотенцем до конца уборки;

- уборка постели с обязательным переворачиванием перинки, встряхиванием простыни и пододеяльника, взбиванием подушки (перинка или матрасник и подушка должны быть в чехле, шерстяное одеяло в пододеяльнике), для дневного содержания постель накрывают покрывалом. Заправка постели производится следующим образом: простыня расстилается таким образом, чтобы один край ее (к внутренней стороне кровати) был подвернут под перинку (матрасник), с другой, внешний, доходил до царги кровати; расправляются подушка и одеяло с пододеяльником (закрывая подушку); в заключение все накрывается покрывалом;

- удаление пыли с мебели (протираание внутри шкафов, тумбочек, столов, телевизора, радиоприемника, телефона и т.д.);

- удаление пыли пылесосом из ковров, напольного покрытия, полов.

5.11. Во время проведения уборки категорически запрещается становиться на столы, диваны, кресла и прочую мебель.

5.12. В двухкомнатных номерах сначала делают уборку спальни, потом гостиной, прихожей, а затем санузла. В трехкомнатном номере убирается соответственно спальня, гостиная, кабинет, прихожая и санузлы.

5.13. Приступая к уборке сан приборов горничная должна надеть резиновые перчатки и клеенчатый фартук.

5.14. Ежедневная уборка санузлов в номерах должна производиться в следующей последовательности:

- протирается навесная полочка с зеркалом, полотенцесушитель;

- протирается глазурованная, керамическая плитка вокруг сантехприборов;

- моется умывальник, ванна (поддон для душа), биде, унитаз;



- удаляется мусор из педального ведра, после чего оно моется;
- моется резиновый коврик и в заключение пол.

После окончания уборки и дезинфекции рук на туалетную полочку ставятся стаканы по количеству проживающих в номере и необходимый набор предметов из выкладки. Вывешиваются на полотенцедержатель полотенца (на каждого гостя):

- не менее двух в 1-2 звездочных;
- не менее трех в 3 звездочной;
- не менее пяти в 4-5 звездочных;

выкладываются полиэтиленовые пакеты для белья, вещей, сдаваемых в стирку и химчистку; туалетная бумага (с резервным рулоном).

5.15. В душевых общего пользования на пол кабины выкладываются резиновые коврики. При ежедневной уборке душевых общего пользования соблюдается следующий порядок:

- протираются зеркала в комнатах для раздевания;
- удаляется пыль с банкетов, вешалок для одежды;
- моются настенные мыльницы, резиновые коврики;
- протираются кафельные стены;
- удаляется мусор из педальных ведер.

5.16. Генеральная уборка должна производиться один раз в 7-10 дней. Во время генеральной уборки протираются от пыли стены, прочищаются вентиляционные решетки, пылесосом чистятся драпировки, матрасы, перинки, протираются стекла окон и дверей. При генеральной уборке могут проводиться и дополнительные работы: мытье ковров, ковровых дорожек и т.д. Шторы на окнах чистят пылесосом и два раза в год сдают в химчистку, прачечную; тюлевые шторы сдают в стирку.

5.17. Для дезинфекции помещений и оборудования гостиниц могут применяться дезинфектанты из нескольких классов химических соединений:

1 класс - галоидсодержащие. В этот класс входят, в основном, хлорсодержащие дезинфектанты.

1.1. Анолит (электрохимические активированные растворы хлорида натрия), получаемый на установках СТЭЛ 4Н-60-02, СТЭЛ-60-03, СТЭЛ-ЮН-120-01:

- 1.2. Хлорамин.
 - 1.3. Пресепт фирма "Джонсон-Джонсон медикал" (США).
 - 1.4. Пюржавель "Пастиль Жавель эффервесант" фирма "Гидрохим" (Франция).
 - 1.5. Жавелион "Новелтихлор" фирма ЕТС Линоспер (Франция).
 - 1.6. Клор-Клин фирма "Медентек" (Ирландия).
 - 1.7. Клорсепт фирма "Медентек" (Ирландия)
- Зарубежные препараты выпускаются в виде таблеток, что удобно для применения.

2 класс - кислородсодержащие соединения. К этому классу относятся дезинфектанты на основе перекисных соединений.

- 2.1. "ПВК" (Россия).
- 2.2. "Перамин" (Россия).
- 2.3. "Виркон" фирма "КРКА" (Словения).
- 2.4. "Перформ" фирма "Шульке и Майр" (Германия).

3 класс - поверхностно-активные соединения (ПАВ). В него входят четвертичные аммониевые соединения и амфотерные поверхностно-активные соединения.

- 3.1. "Аламинол" (Россия).
- 3.2. "Санифект-128" фирмы "Ликватех Индастрид, Инк." (США).
- 3.3. "Форте-дез" АО "Мовек" (Эстония).
- 3.4. "Одо-бан" фирмы "Клин Контроль Корпорейшен" (США)
- 3.5. "Ньютрал-Лемон" фирмы "АВС Компаундинг Компани" (США)
- 3.6. "Дайцид-4,5" фирмы "Дайкон Продукте Инк." (США)
- 3.7. "АФБЦ"
- 3.8. "Септодор" фирмы "Дарвет Лтд" (Израиль)
- 3.9. "Септодор-Арома"
- 3.10. "ФД-312" фирмы "Дентал Орохим" (Германия)
- 3.11. "Микробак Форте" фирмы "Борер Хеми АГ" (Швейцария)
- 3.12. "Сокрена"
- 3.13. "Гермасепт плюс" фирмы "Иплон" (Бельгия)
- 3.14. "Сильва-Дез" АО "Мовек" (Эстония)
- 3.15. "Терралин" фирмы "Шульке и Майр" (Германия)
- 3.16. "Веке-Сайд" фирмы "Вексфорд ЛЭБЗ Инк." (США).



Для проведения дезинфекционных мероприятий препараты, относящиеся к кислородсодержащим соединениям и ПАВ предпочтительнее, вследствие их экологичности, отсутствия резкого запаха, низкого уровня токсичности.

Препараты группы ПАВ обладают и моющим эффектом. Режимы дезинфекции объектов в гостиницах некоторыми из указанных средств представлены в таблице.

№ п/п	Наименование дезинфицирующего средства	Объект дезинфекции	Концентрация раствора, %	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
1.	Аламинол	помещения, мебель, санитарно-техническое оборудование (раковины, ванны, унитазы)	1	30	однократное протирание
			1	60	двукратное протирание
			3	30	однократное протирание
2.	Анолит, вырабатываемый в установке СТЭЛ-4Н-60-02	помещения	0,03	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
		санитарно-техническое оборудование	0,05	120	"-
3.	Анолит АНК, вырабатываемый в установке СТЭЛ-ЮН-120-01	помещения	0,02	120	"-
		санитарно-техническое оборудование	0,05	60	"-
4.	Векс-Сайд	помещения	0,4	30	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	0,4	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
5.	Одо-Бан	помещения	1:27**	10	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	1:27**	30	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
6.	ПВК	помещения	0,75 по АДВ*	60	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	0,5 по АДВ* 2,0 по АДВ*	80 30	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
7.	Дезэфект (Санифект-128)	помещения	3:128*	60	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	3:128*	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.



№ п/п	Наименование дезинфицирующего средства	Объект дезинфекции	Концентрация раствора, %	Время выдержки (мин.)	Способ обработки
8.	Септодор, Септодор-Арома	помещения	0,05	60	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	0,1	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
9.	Микробак-Форте	помещения	1	15	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	1	30	"-
10.	Сокрена	помещения,	1	60	"-
		мебель	2,5	30	"-
		санитарно-техническое оборудование	1	60	"-
11.	Пюржавель	помещения	0,03	60	"-
		санитарно-техническое оборудование	0,06	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
12.	Хлорамин	помещения	1	60	"-
		санитарно-техническое оборудование	1	60	"-
13.	ФД-312	помещения	1	60	однократное протирание
		санитарно-техническое оборудование	1	60	двукратное протирание с интервалом 15 мин.
14.	Тирралин (ТРН-5225)	помещение, санитарно-техническое оборудование	1	30	однократное протирание

* - при содержании в средстве 30 % перекиси водорода;

** - соотношение компонентов раствора - средство:вода.

5.18. Во избежание появления в гостинице насекомых и грызунов, администрация должна заключить постоянный договор с дезстанцией на проведение профилактической обработки всех помещений гостиницы.

5.19. В гостинице должен быть паспорт объекта, подлежащего дезинсекции и дезинфекции.

VI. Содержание бельёвого хозяйства

6.1. Бельёвое хозяйство гостиницы включает в себя центральную бельёвую чистого белья, центральную бельёвую для грязного белья (отсутствует при наличии в гостинице прачечной); поэтажные кладовые для грязного белья и суточного запаса чистого белья, склады (новое бельё) - площади см. Таб. № 1 п.3.13. Площадь центральной бельёвой должна быть не менее 6 кв.м для гостиниц вместимостью 15-20 мест; 16 кв.м для гостиниц вместимостью 50-100 мест; 30 кв.м для гостиниц вместимостью 200-500 мест; 45 кв.м для гостиниц вместимостью 800-1000 мест.

6.2. Количество комплектов постельного белья и полотенец должно обеспечивать следующую периодичность смены белья:

- постельного белья раз в 3 дня;
- при заселении иностранцев - ежедневно;
- смена полотенец - ежедневно.



6.3. Помещения, где находится чистое или грязное белье, должны быть окрашены масляной краской (за два раза) или облицованы глазурованной плиткой.

6.4. В комнатах для хранения чистого белья должны быть установлены шкафы или стеллажи, полки которых покрываются клеенкой или пластиком, а в помещениях для хранения грязного белья - напольные стеллажи высотой 30 см или деревянные лари, окрашенные масляной краской светлых тонов, раковины с подводкой холодной и горячей воды.

6.5. Полы в бельевых покрываются линолеумом, пластиком или метлахской плиткой.

6.6. Комплекты дополнительных постельных принадлежностей (на матрацников, подушек, шерстяных одеял и т.д.) хранятся в специальных шкафах дежурного персонала.

6.7. При приеме и выдаче чистого и грязного белья одним и тем же работником предусматривается наличие двух разных халатов для работы (при приеме и сортировки грязного белья должны использоваться индивидуальные средства защиты: косынка, халат, резиновые перчатки). После приема грязного белья работник должен вымыть руки и сменить халат.

6.8. Центральная бельевая, кладовые помещения, где находится чистое и грязное белье, должны ежедневно убираться: протираются стеллажи (шкафы) или лари, столы для персонала, моются полы; еженедельно проводится генеральная уборка с мытьем стен, дверей и удалением пыли с потолка.

6.9. В служебных помещениях не должны находиться посторонние предметы и личные вещи.

6.10. Стирка белья проживающих при отсутствии прачечной, может производиться горничными или специально выделенным работником только в специально оборудованном помещении. Категорически запрещается стирка белья в номерах и служебных помещениях.

6.11. При отсутствии в гостинице прачечной, администрацией должен быть заключен договор на стирку белья с фабрикой-прачечной города.

VII. Требования к личной гигиене персонала

7.1. Объем и периодичность медицинских осмотров определены приказом от 29.09.89 № 555 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств".

7.2. Администрацией предприятия совместно с санитарной службой должна проводиться цикл занятий по санитарному минимуму с последующей сдачей зачета до поступления на работу. В дальнейшем, кратность, проведения занятий определяется администрацией по согласованию с санэпидслужбой исходя из конкретной ситуации на объекте.

7.3. Контингент, подлежащий обязательным предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам, должен иметь личную медицинскую книжку единого образца с результатами гигиенической аттестации, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, профилактических прививок.

7.4. Для осуществления проведения медосмотров, администрация должна заключить договор с соответствующим медицинским учреждением.

7.5. На каждом этаже гостиницы должна быть укомплектована аптечка согласно приказа № 429 от 23.04.80.

7.6. В каждой гостинице администрация устанавливает правила внутреннего распорядка, обеспечивает покой, отдых проживающих и обслуживающего персонала и должный санитарный порядок.

7.7. В каждой гостинице должен быть санитарный журнал или папка с актами результатов обследования гостиницы, предписаний санитарной службы, результатами лабораторных исследований и т.д., с приложением выписок санитарных правил или полным комплектом.