

**Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров"**

*Утративший силу*

Постановление Правительства Республики Казахстан от 13 января 2012 года № 44. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 сентября 2015 года № 754

**Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 08.09.2015 № 754 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).**

ПРЕСС-РЕЛИЗ

**Примечание РЦПИ.**

**В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 156.**

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

*Премьер - Министр*

*Республики Казахстан*

*К. Масимов*

**Утверждены**

**постановлением**

**Правительства**

**Республики Казахстан**

**от 13 января 2012 года № 44**

**Санитарные правила**

**«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров»**

**1. Общие положения**

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров» (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров п р и :

- 1) строительстве, реконструкции;
- 2) содержании и эксплуатации помещений и оборудования;
- 3) сборе, транспортировке, хранении отходов потребления;
- 4) организации водоснабжения, водоотведения, освещения, отопления, в е н т и л я ц и и ;
- 5) организации условий работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека, медицинского обеспечения, бытового о б с л у ж и в а н и я ;
- 6) организации общественного питания;
- 7) содержании территорий.

2. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и о п р е д е л е н и я :

- 1) авиационная техническая база – организация, предназначенная для выполнения комплекса работ по техническому обслуживанию, текущему ремонту, доработкам конструкции, технологического оборудования и оснастки воздушных судов, по сбору и расшифровке полетной информации;
- 2) ангар – сооружение для хранения, технического обслуживания и ремонта т р а н с п о р т н ы х с р е д с т в ;
- 3) санитарная одежда – комплект одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;
- 4) автотранспортное предприятие – часть инфраструктуры автомобильного транспорта, включающий комплекс сооружений, предназначенный для технического обслуживания, ремонта и хранения автомобильных транспортных средств, в том числе пассажирских автобусов;
- 5) автозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную р е а л и з а ц и ю н е ф т е п р о д у к т о в ;
- 6) автогазозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную р е а л и з а ц и ю с ж и ж е н н о г о г а з а ;
- 7) станция (мастерская) технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств – комплекс сооружений, предназначенный для технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных

с р е д с т в ;

8) автовокзал – комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет более пяти сот человек в сутки ;

9) автостанция – комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет менее пяти сот человек в сутки ;

10) бортовое питание – питание, предназначенное для авиапассажиров и экипажей воздушных судов, реализуемое на борту воздушного судна в течение полета ;

11) объект бортового питания – объект общественного питания по производству, переработке, реализации и организации бортового питания;

12) рацион бортового питания – набор пищевых продуктов, предназначенный для питания одного человека на борту воздушного транспорта;

13) вагонное и локомотивное депо, локомотивно-ремонтный и вагонно-ремонтный заводы – комплекс производственных сооружений, железнодорожных путей, предназначенный для выполнения планового и капитального ремонта вагонов, локомотивов, ремонта и укомплектования вагонных, локомотивных узлов и деталей;

14) диспетчеры – операторы центра (пункта) оперативного контроля и управления движением транспортных средств;

15) диспетчерский центр (пункт) – здание (помещение) для размещения рабочих мест диспетчеров с необходимым оборудованием;

16) дефростер – оборудование, предназначенное для размораживания продуктов ;

17) сервировочное отделение – участок на объекте бортового питания, предназначенный для комплектования и сервировки бортового питания;

18) комплексный пункт подготовки крытых вагонов – объект, предназначенный для очистки, промывки и дезинфекционной обработки крытых вагонов после перевозки продовольственных, хозяйственных, сильнодействующих химических веществ и сыпучих опасных грузов;

19) пункты технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов – подразделения железнодорожного транспорта, обеспечивающие контроль исправности, текущий ремонт пассажирских вагонов, проведение осмотра, текущего безотцепочного ремонта и подготовки к перевозкам и экипировке подвижного состава;

20) путевая машинная станция – структурное подразделение железнодорожного транспорта, предназначенное для осуществления среднего и капитального ремонта пути ;

21) дистанция пути – структурное подразделение железнодорожного транспорта, осуществляющее текущее содержание, ремонтные и восстановительные работы на железнодорожных путях;

22) объект по обслуживанию транспортных средств (воздушный, железнодорожный, водный, автомобильный) и пассажиров – сооружение или комплекс сооружений недвижимого имущества транспорта, предназначенный для технического обслуживания, ремонта и оснащения транспортных средств, а также обслуживания пассажиров, багажа, грузобагажа, грузов и почтовых отправок;

23) восстановительный поезд – поезд, предназначенный для ликвидации последствий сходов с рельсов и столкновений подвижного состава, а также оказания помощи при стихийных бедствиях;

24) касалетка – специальная посуда (фольговая, стеклянная, фарфоровая), предназначенная для порционирования блюда;

25) речной порт – комплекс сооружений (включая речной вокзал, павильон), расположенный на земельном участке и акватории внутренних водных путей, обустроенный и оборудованный для обслуживания пассажиров и судов, погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи грузов, взаимодействия с другими видами транспорта;

26) производственные перегрузочные комплексы – комплекс сооружений, предназначенный для погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи, переработки пылящих грузов;

27) порционирование – расфасовка готовой продукции на порции;

28) санитарно-карантинный тупик – участок железнодорожного полотна, предназначенный для изоляции и отстоя вагона с пассажирами, контактировавшими с больным карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием;

29) железнодорожный вокзал – комплекс зданий, сооружений (включая пассажирские платформы и вокзальные переходы) и других видов имущества, предназначенный для оказания населению услуг по перевозке железнодорожным транспортом и приему-выдаче багажа, грузобагажа;

30) хладоэлемент – холодильный элемент в герметично закрытой емкости, заполненной водой, которая замораживается перед использованием и служит для поддержания температуры в контейнере в пределах от 0 градусов Цельсия до + 8 градусов Цельсия (далее – °С);

31) морской порт – комплекс сооружений (включая морской вокзал), расположенный на земельных участках, предназначенный для обслуживания судов, пассажиров, багажа и осуществления операций с грузами.

3. На объектах по обслуживанию транспортных средств и пассажиров (далее – объекты транспорта) проводятся дезинфекционные, дезинсекционные, дератизационные мероприятия.

4. Работники объектов транспорта проходят обязательные медицинские осмотры согласно Перечня вредных производственных факторов, профессий, при которых проводятся обязательные медицинские осмотры, Правил проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан в соответствии с законодательством.

## **2. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров**

5. Территория объектов транспорта размещается с подветренной стороны селитебной и рекреационных зон.

6. Объекты транспорта обеспечиваются системой централизованного холодного и горячего водоснабжения.

7. Вода для хозяйственно-питьевых нужд должна соответствовать санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению, местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан в соответствии с законодательством.

8. В случае отсутствия возможности подключения объектов транспорта к системе централизованного горячего водоснабжения предусматривается оборудование системы местного нагрева воды.

9. Хозяйственно-питьевые и производственные системы водоснабжения предусматриваются отдельно.

10. В пункте экипировки водопроводная сеть предусматривается кольцевой, с не менее двумя основными магистралями, соединенными перемычками (для выключения и проведения ремонтных работ).

11. Водоразборные колонки на железнодорожных путях в пунктах экипировки (далее – водоразборные колонки), морские и речные береговые установки по обеспечению хозяйственно-питьевой водой (далее – береговые установки) обустраиваются бетонированными отмостками с уклоном для стока воды в систему водоотведения, имеют защитные устройства от замерзания, дренажи.

12. Водоразборные колонки и береговые установки оборудуются

устройствами, исключающими загрязнение оголовка водозаправочного шланга. По окончании заправки вагонов, водного транспорта оставшаяся вода в водозаправочных шлангах сливается. Не допускается перетаскивание водозаправочных шлангов оголовками по земле.

13. Объекты транспорта подключаются к системе централизованного водоотведения, а при его отсутствии предусматривается система местного водоотведения.

14. В аккумуляторном цехе (отделении) объектов транспорта оборудуется отдельная система водоотведения сточных вод и отработанного электролита для очистки и нейтрализации.

15. В комплексном пункте подготовки крытых вагонов сточные воды после механической очистки, отстаивания, обеззараживания, а также нейтрализации удаляются в систему водоотведения.

16. На объектах транспорта предусматривается система водоотведения, обеспечивающая прием производственных, поверхностных ливневых стоков, сточной воды.

17. На объектах транспорта предусматриваются естественное и искусственное освещение согласно санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека», утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан в соответствии с законодательством.

18. На объектах транспорта предусматриваются системы естественной и искусственной вентиляции, отопления, кондиционирования воздуха, обеспечивающие параметры температуры в помещениях от +18 °С до +24 °С, относительной влажности воздуха 50-60 %.

19. Температура в помещениях аккумуляторного отделения объектов транспорта предусматривается от +15 °С до +20 °С.

20. Наружные входы и выходы объектов транспорта оборудуются воздушно-тепловыми завесами.

21. Помещения объектов транспорта с технологическим оборудованием и процессами, сопровождающиеся выделением вредных химических веществ и пыли, оборудуются устройствами местной вытяжной вентиляции (местные отсосы).

22. Оборудование, являющееся источником выделений в воздух вредных химических веществ и влаги (баки, ванны) предусматривается с закрытым сливом.

23. Помещения (цеха, участки) объектов транспорта с источниками шума и вибрации размещаются в удалении от остальных производственных помещений.

24. Оборудование, передающие вибрацию на рабочие места, устанавливаются на отдельных фундаментах или поддерживающих конструкциях с виброизоляцией (виброгасящие настилы, коврики).

25. Рельсовые пути в цехах депо укладываются на упругое виброизолирующее основание. Стендовые испытания дизель-генератора производятся в отдельно отведенном помещении, звукоизолированном от других помещений и от пульта управления, в котором размещается персонал.

26. На объектах транспорта уровень шума, вибрации, инфразвука допускается в соответствии с санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека», утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан в соответствии с законодательством.

27. На объектах транспорта для технического персонала, а также работников, занятых на ремонтных, восстановительных, погрузочно-разгрузочных, окрасочных работах, техническим обслуживанием, очисткой, промывкой, дезинфекцией предусматриваются санитарно-бытовые помещения, включающие:

1) гардеробные со шкафами для раздельного хранения специальной и личной одежды ;

2 ) душевые ;

3 ) санитарные узлы ;

4) помещения для сушки специальной одежды, обогрева и кратковременного отдыха ;

5) комнату для приема пищи.

28. Допускается объединение помещения для кратковременного отдыха и обогрева с помещением для приема пищи, оснащенного оборудованием для подогрева пищи, холодильником, шкафом для посуды.

29. Душевые оборудуются кабинами с подводкой холодной и горячей воды.

30. На объектах транспорта оборудуются санитарные узлы, в котором предусматриваются раковины с подводкой горячей и холодной воды, средства для мытья рук, разовые полотенца или электрополотенце.

31. На объектах транспорта, в том числе производственных и санитарно-бытовых помещениях отводится помещение (место) для мытья, сушки и хранения уборочного инвентаря, используемого по функциональному назначению .

32. Сушка специальной одежды производится в гардеробных шкафах,

оборудованных устройствами для подачи подогретого и вытяжки воздуха.

33. Предусматриваются отдельные помещения для обеззараживания и обеспыливания специальной одежды.

34. При количестве женщин более 15 человек, работающих в наиболее многочисленной смене, предусматривается помещение для личной гигиены женщин.

35. При количестве женщин менее 15 человек допускается специальная кабина с гигиеническим душем, размещенная в женской уборной при санитарно-бытовых помещениях.

36. Для сбора твердых бытовых отходов (далее – ТБО) используются контейнеры, установленные на бетонированной или асфальтированной площадке, огражденной с трех сторон на высоту 1,5 метров (далее – м).

37. Контейнеры располагаются на расстоянии не менее 25 м и не более 100 м от административных, производственных и вспомогательных помещений объектов транспорта.

38. ТБО вывозится с территории объектов транспорта ежедневно и по мере заполнения контейнеров.

### **3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации локомотивного и вагонного депо, локомотивного и вагонно-ремонтного заводов**

39. Территории локомотивного и вагонного депо, локомотивного и вагонно-ремонтного заводов подразделяются на производственную, административную, складскую участки.

40. Очистка, обмывка, обдувка вагонов, локомотивов проводится в моечных отделениях или в отдельных зданиях.

41. Моечные машины или аппараты оборудуются системами вентиляции и устройствами для очистки, оборотного использования и отвода сточных вод, механизированного удаления мусора.

### **4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов**

42. На территории пунктов технического обслуживания, текущего ремонта, экипировки предусматриваются участки:

- 1) очистки и наружной обмывки вагонов;
- 2) дезинфекционной обработки вагонов;

- 3) отстоя, ремонта, внутренней уборки вагонов;
- 4) экипировки инвентарем, снабжения топливом и заправкой водой вагонов.

43. В пункте экипировки предусматриваются и оборудуются вагономоечные машины. Для обеспечения круглогодичной обмывки вагонов, вагономоечные машины устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес и калориферов (для сушки вагонов в холодный период года). Вагономоечная машина имеет замкнутый цикл работы. Обратная вода перед повторным использованием для обмывки пассажирских составов очищается на локальных очистных сооружениях, обеззараживается.

44. Мойка пассажирских вагонов с применением моющих и дезинфицирующих средств в зимнее время года проводится в мойке закрытого типа, в летнее время – на площадке с подводкой воды.

45. Запас моющих и дезинфицирующих средств хранится в отдельном отведенном помещении.

46. В пункте экипировки при подготовке в рейс пассажирских вагонов осуществляются:

- 1) прием использованного постельного белья;
- 2) прием мягкого инвентаря по графику сменяемости;
- 3) снабжение постельным бельем, его комплектование;
- 4) снабжение предметами сервисных услуг;
- 5) снабжение моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем.

47. В пункте экипировки предусматриваются отдельные помещения для приема, хранения и выдачи постельного белья, постельных принадлежностей, съемного мягкого инвентаря, оборудованные стеллажами или шкафами.

При этом, обеспечивается соблюдение поточности технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

Предназначенные для транспортировки чистого и грязного белья тележки или средства малой механизации маркируются.

48. При комплектовании чистого и проглаженного постельного белья в пакет вкладывается ярлык с указанием даты, смены комплектования белья.

49. Продукция сервисных услуг хранится в отдельном помещении.

## **5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации комплексного пункта подготовки крытых вагонов**

50. В составе комплексного пункта подготовки крытых вагонов (далее – КППВ) предусматриваются:

- 1) участки для выгрузки остатков грузов и обработки вагонов;

- 2) помещения для вагономоечных машин;
- 3) ангары для наружной промывки вагонов, цех для ремонта вагонов;
- 4) санитарный пропускник для работников, занятых обработкой вагонов.

51. При подготовке вагонов к перевозкам, в зависимости от вида провезенного груза, на КППВ последовательно проводятся:

- 1) о с м о т р ;
- 2) очистка вагонов от остатков груза;
- 3) промывка внутренних поверхностей кузова;
- 4) с у ш к а в а г о н о в .

52. Участок обработки вагонов после перевозки опасных грузов имеет площадку для сбора остатков опасных грузов и обезвреживания сточных и промывных вод, отдельное водоотведение.

## **6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации путевой машинной станции, восстановительного поезда**

53. В вагоне путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматриваются спальные купе, душевые, гардеробные, помещение для сушки специальной одежды, отсек для питания.

54. В отсеке для питания предусматриваются:

- 1) ш к а ф д л я п о с у д ы ;
- 2) раковина с подводкой горячей и холодной воды;
- 3) установка для кипячения воды;
- 4) холодильное оборудование;
- 5) кухонно-столовый инвентарь.

55. В составе путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматривается вагон для хранения запаса пищевых продуктов, оборудованный стеллажами.

## **7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта**

56. Не допускается размещение помещений диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта (далее – центр) в подвальных помещениях.

57. Покрытие стен и потолков центра выполняется из звукопоглощающих м а т е р и а л о в .

58. Площадь на одно рабочее место диспетчера составляет не менее 6 квадратных метров (далее – м<sup>2</sup>).

59. Предельно допустимые уровни напряженности электростатического и

электромагнитного поля, электромагнитных излучений радиочастотного диапазона на рабочих местах диспетчеров определяются согласно таблиц 1, 2 и 3 приложения 1 к настоящим Санитарным правилам.

## **8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации дома отдыха локомотивных бригад**

60. В здании дома отдыха локомотивных бригад предусматриваются оснащенные по назначению: спальня, комната приема пищи (столовая), гардеробная, бельевая (кладовая), душевые, помещения для сушки специальной одежды и обуви, санитарные узлы.

61. Площадь спальных комнат предусматривается не менее 6 м<sup>2</sup> на одного человека.

62. Бельевая (кладовая) состоит из помещений для раздельного хранения чистого и грязного белья, оборудованных шкафами или стеллажами.

## **9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автотранспортных предприятий, станций технического обслуживания, автозаправочных и автогазозаправочных станций**

63. На территории автотранспортного предприятия предусматриваются:

- 1) производственные цеха;
- 2) ангары для технического обслуживания и хранения транспортных средств.

64. На автозаправочных и автогазозаправочных станциях выделяются заправочная зона, зоны сервисного обслуживания, резервуаров для хранения топлива и очистные сооружения.

65. На территории автотранспортного предприятия, автозаправочных и автогазозаправочных станций, станции технического обслуживания предусматриваются производственно-ливневое и бытовое водоотведение.

При невозможности подключения к системе централизованного водоотведения предусматривается локальная система водоотведения.

66. В пассажирских автобусных парках, предусматриваются и оборудуются моечные машины (аппараты). Для обеспечения круглогодичной обмывки моечные машины (аппараты) устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес или калориферов (для сушки автобусов в холодный период года). Моечная машина (аппарат) имеет замкнутый цикл работы.

67. Мойка пассажирских автобусов в зимнее время года производится в закрытом помещении, в летнее время – на площадке, оборудованной подводом воды с применением моющих средств.

## **10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации авиационной технической базы**

68. На территории авиационной технической базы (далее – АТБ) предусматривается:

- 1) производственное здание;
- 2) предангарные стоянки;
- 3) ангары;
- 4) лаборатории и производственные цеха;
- 5) при проведении авиационных работ (далее - АХР) – цех по техническому обслуживанию и ремонту авиационной аппаратуры, площадки для дегазации и мойки авиационной аппаратуры и воздушных судов, занятых на АХР.

69. При АТБ предусматриваются помещения для медико-профилактического обслуживания работников (здравпункт), для приема пищи.

70. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в децибелах (далее – дБ) для производственных операций на рабочих местах в производственных помещениях и на территории АТБ соответствуют показателям согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

71. Запуск и опробование авиационных двигателей производится на площадках специального назначения или на местах стоянок, при необходимости оборудованных струеотклоняющими устройствами.

72. Наружная мойка воздушных судов производится на площадках, оборудованных дренажной системой или устройствами для сбора и удаления отходов (смывов), специальных жидкостей.

## **11. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации морских и речных портов**

73. В морском и речном портах (далее - порт) предусматриваются:

- 1) пассажирские здания (морской и речной вокзал, пассажирские павильоны);
- 2) производственные здания;
- 3) производственные перегрузочные комплексы (далее – ППК);
- 4) медпункт с изолятором, помещение санитарно-карантинного пункта (в международных портах).

74. Речные порты размещаются вне зоны санитарной охраны хозяйственно-питьевых водозаборных сооружений и мест организованного культурно-бытового водопользования и ниже жилой застройки по течению реки.

75. На территории порта предусматривается место под санитарный ( карантинный) причал на случай проведения противоэпидемических мероприятий

76. На ППК предусматриваются помещение с установкой для обеспыливания, дегазации, дезактивации специальной одежды и обуви, средств индивидуальной з а щ и т ы .

77. Складирование на производственных участках порта и ППК различного вида грузов осуществляется отдельно.

78. В портах, где предусмотрены перегрузки скоропортящихся грузов, оборудуются холодильные помещения.

## **12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации железнодорожных вокзалов**

79. В составе помещений железнодорожного вокзала предусматриваются:

- 1) вестибюль, операционный и распределительный залы, кассовый зал, с п р а в о ч н о е б ю р о ;
- 2) залы ожидания, камеры хранения ручной клади, комната матери и ребенка (далее – КМиР), санитарные узлы для пассажиров и служебного пользования;
- 3) административные, служебно-бытовые помещения для персонала, медицинский пункт с изолятором.

80. В состав помещений железнодорожного вокзала с расчетной вместимостью от 700–1500 человек и более предусматриваются:

- 1) КМиР, объекты общественного питания;
- 2) санитарно-бытовые помещения для технического персонала;
- 3) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств м а л о й м е х а н и з а ц и и ;
- 4) медицинский пункт с изолятором.

81. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах, сообщающиеся с помещениями по обслуживанию пассажиров, привокзальной п л о щ а д ь ю и п е р р о н о м .

82. В кассовых помещениях, площадью не менее 6 м<sup>2</sup> на одного кассира, предусматриваются приточно-вытяжная вентиляция, естественное и и с к у с с т в е н н о е о с в е щ е н и е .

83. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на перрон, в помещения железнодорожного вокзала и с доступом для

подъезда специальных автомобилей со стороны перрона. Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

84. На железнодорожном вокзале санитарные узлы оборудуются:

- 1) раковинами с подводкой горячей и холодной воды;
- 2) вешалками;
- 3) средствами для мытья рук;
- 4) разовыми полотенцами или электрополотенцами;
- 5) отдельными кабинками с унитазами;
- 6) писсуарами (в мужских санитарных узлах), количеством равным количеству унитазов.

85. В санитарных узлах выделяется помещение (место) для хранения уборочного инвентаря.

86. На перронах, платформах железнодорожного вокзала устанавливаются урны, которые очищаются от мусора ежедневно и мере заполнения.

87. Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, проводится ежедневно и по мере необходимости.

### **13. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автовокзалов, автостанций**

88. В составе помещений автовокзалов и автостанций предусматриваются:

- 1) зал ожидания, кассовые кабины, диспетчерский пункт;
- 2) медицинский пункт с изолятором;
- 3) административные и бытовые помещения, которые включают служебные, спальные комнаты, комнаты отдыха водителей с санитарными узлами, душевыми установками с подачей горячей и холодной воды;
- 4) КМир, объекты общественного питания;
- 5) санитарно-бытовые помещения для технического персонала;
- 6) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств малой механизации.

89. На автовокзалах с пассажиропотоком свыше 1000 человек в сутки в состав КМир включаются:

- 1) комната с кроватями для отдыха детей и сопровождающих взрослых, местом для пеленания детей, шкафом для хранения одежды и вещей;
- 2) комната для приготовления и приема пищи с холодильником и электрочайником;
- 3) санитарный узел.

## **14. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации аэровокзалов**

90. В составе помещений аэровокзалов предусматриваются:

- 1) вестибюли, кассовые, распределительные залы, залы ожидания, КМиР, помещения вылета и прилета рейсов, приема, выдачи и хранения багажа, медицинский пункт с изолятором, санитарные узлы для пассажиров;
- 2) объекты общественного питания, аптечные киоски;
- 3) диспетчерский центр (пункт);
- 4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации.

91. Помещение для временного содержания служебных собак выделяется в отдельном стоящем здании.

92. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах.

93. В существующих, вновь строящихся, реконструируемых аэровокзалах залы ожидания используются по назначению, без размещения объектов, не относящихся к обслуживанию авиапассажиров.

94. В КМиР предусматриваются спальные помещения, санитарный узел, места для приготовления, приема пищи и пеленания, сушки белья, устанавливаются вешалки.

95. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на летное поле, в помещения аэровокзала и с доступом для подъезда специальных автомобилей со стороны летного поля. Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

96. В аэровокзалах международного сообщения предусматривается помещение для санитарно-карантинного пункта.

97. В подвальном помещении аэровокзала допускается размещать санитарно-бытовые помещения для персонала, санитарные узлы, помещения для мойки, сушки и хранения, уборочного инвентаря.

98. Уборка помещений аэровокзала проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости.

## **15. Санитарно-эпидемиологические требования к морскому и речному вокзалам, пассажирским павильонам**

99. В морских и речных портах, имеющих пассажирские районы, причалы, участки, предусматриваются пассажирские морской и речной вокзалы, павильоны (далее – вокзалы), включая:

- 1) вестибюли, кассовые залы, залы ожидания, КМиР, медицинский пункт с

изолятором, санитарные узлы для пассажиров;  
2) объекты общественного питания, аптечные киоски;  
3) диспетчерский центр (пункт);  
4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации.

100. Медицинский пункт с изолятором располагается на первом этаже и имеет выходы во внутренние помещения вокзала, на причал, с доступом для подъезда специальных автомобилей. Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

101. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости.

102. Уборочный инвентарь маркируется и используется по функциональному назначению.

## **16. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-карантинным тупикам**

103. Санитарно-карантинный тупик (далее – тупик) предусматривается планами по санитарной охране станции филиалами (отделения дорог) национального перевозчика.

Тупик разворачивается согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам, а место размещения устраивается согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

104. На территории тупика предусматривается:  
1) надворный туалет с бетонированным выгребом, металлические емкости, устанавливаемые под вагон для сбора сточных вод;  
2) контейнеры для сбора ТБО.

105. Территория, на которой расположены выгребные ямы, ограждается по периметру на высоту 1,5 м. Ямы закрываются металлическими крышками.

Не допускается использование выгребных ям для сбора ТБО.

106. Надворный туалет, выгребные ямы, мусоросборники не менее одного раза в день подвергаются дезинфекции.

107. В тупике обеспечивается централизованное или децентрализованное водоснабжение.

При отсутствии централизованного водоснабжения заправка вагонов осуществляется из водяных вагонов или автоводовозов.

После каждой заправки вагона, при выезде с тупика, водяные вагоны и автоводовозы подвергаются наружной дезинфекции.

108. На территории тупика или на станции, к которой он прикреплен,

предусматривается помещение для хранения минимального запаса оборудования, моющих и дезинфицирующих средств в количестве согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

109. Питание пассажиров организуется централизованно и непосредственно в вагоне. Разнос пищи осуществляется дежурным по вагону.

110. При выявлении больного с карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием обеззараживание посуды и текущая дезинфекция в вагоне проводится в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.

111. Уборка вагонов осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Сбор мусора в вагонах производится в съемные мусоросборники.

112. При размещении в тупике нескольких вагонов, за каждым вагоном закрепляется отдельный медицинский персонал.

## **17. Санитарно-эпидемиологические требования к объекту бортового питания**

113. На объекте бортового питания предусматривается поточность технологического процесса, исключая встречные потоки:

- 1) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 2) укомплектованного бортового питания;
- 3) возвращенного питания с рейса;
- 4) чистой и использованной бортовой посуды.

114. В составе помещений объекта бортового питания предусматриваются:

1) заготовочные (при работе на сырье), доготовочные цеха (для холодной и горячей обработки продуктов, полуфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов);

2) помещения для мытья кухонной посуды, внутрицеховой тары;

3) помещения для фасовки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания;

4) помещение для приема, сортировки, мойки, сушки, комплектования, хранения и выдачи бортовой посуды;

5) участок подготовки кипяченой воды, для ледогенераторов;

6) кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) для хранения пищевого продукта, запаса бортовой посуды, оборотной тары (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники), съемного буфетно-кухонного оборудования (подносы, тележки), упаковочных изделий, салфеток;

7) помещение (место) для хранения моющих и дезинфицирующих средств,

белья, камера для пищевых отходов;

8) санитарно-бытовые помещения, включая гардеробные, душевые, санитарные узлы, комнату личной гигиены женщины, помещение для приема пищи и отдыха.

115. На объекте бортового питания перед входом в производственные помещения устанавливаются раковины с педальным, коленным или сенсорным смесителем горячей и холодной воды, дозатор с жидким мылом и дезинфицирующим раствором, разовые полотенца или электрополотенца.

116. В производственных помещениях устанавливаются бачки с крышкой и мешком для сбора санитарного брака (продукция, упавшая на пол), использованных одноразовых перчаток и полотенец.

117. Холодильные установки для хранения готовых блюд и сырья предусматриваются отдельно, моются и содержатся в чистоте.

В холодильных установках размещаются термометры, показания которых регистрируются ежедневно в журнале по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

118. Для сбора и транспортировки остатков бортового питания выделяется маркированная емкость с разовым мешком внутри.

119. Разделочные доски, ножи, производственные столы маркируются и используются по назначению в соответствии с обрабатываемым на них пищевым продуктом.

120. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится отдельно.

121. Покрытия столов предусматриваются гладкими, без зазоров и щелей. В фасовочной оборудуются столы с охлаждаемой поверхностью.

122. Мытье посуды, оборотной тары, инвентаря, съемного буфетно-кухонного оборудования, разделочных досок, ножей, производственных столов проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств.

123. Ассортимент бортового питания на объекте бортового питания разрабатывается с учетом оснащения технологическим оборудованием и согласовывается территориальным подразделением государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на транспорте.

124. Загрузка бортовым питанием воздушного судна на обратный рейс осуществляется с учетом оснащения воздушного судна холодильным оборудованием, длительности полета, сроков реализации продуктов.

125. Не допускается включать в ассортимент бортового питания:

1) мясные изделия из фарша и котлетной массы, соусные блюда, паштеты заводского изготовления, вареные колбасы;

2) салаты, заправленные майонезом, соусом;

- 3) пирожные с кремом заводского изготовления;
- 4) соки и компоты в расфасовке объемом более 2 литров.

126. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания составляется согласно таблице 1 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

127. Сроки хранения и реализации готовых горячих и холодных блюд, закусок, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий допускается согласно таблице 2 приложения 7 к настоящим Санитарным правилам.

128. Продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении температуры  $+72^{\circ}\text{C}$  подвергаются быстрому охлаждению до  $+5^{\circ}\text{C}$ .

129. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше  $+15^{\circ}\text{C}$  на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

130. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых перчатках с использованием сервировочных инструментов.

131. За время сервировки температура порционируемых продуктов не должна превышать  $+12^{\circ}\text{C}$ .

После окончания сервировки каждое упакованное порционированное блюдо помещается в холодильную камеру.

132. Загрузка упакованных порционированных блюд в контейнеры производится в течение минимального времени, при котором температура продуктов не должна превышать  $+6^{\circ}\text{C}$ .

133. На объектах бортового питания предусматривается маркировка готового питания, а также упакованного бортового питания, с указанием даты и времени приготовления.

134. Комплектование бортового питания заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке.

135. Перед отправкой на борт обратная тара (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники) пломбируется, крепится ярлык с указанием наименования содержимого, названия объекта бортового питания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектование рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

Сроки реализации бортового питания на борту воздушного судна составляет не более трех часов.

136. Перед отправкой на воздушное судно, в случае отсутствия на нем холодильного оборудования, в контейнеры с бортовым питанием помещаются хладоэлементы (лед).

137. Быстрозамороженные готовые блюда хранят при температуре от  $-18$  °С до  $-20$  °С в течение одного часа в холодильниках быстрой заморозки.

Выпускаемые из цеха готовые блюда должны иметь температуру в толще продукта не выше  $-18$  °С. Перед использованием замороженные продукты размораживаются в дефростере или в холодильнике при температуре  $+5$  °С. Размораживание при комнатной температуре и повторное замораживание продуктов не допускается.

138. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом специальном автотранспорте – автолифте, который оборудуется стеллажами, ремнями для крепления.

139. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб, правильность заполнения ярлыков, срок годности продуктов питания.

При этом, бортпроводник после вскрытия пломбы оборотной тары и замеров температуры бортового питания в накладной отмечает время его получения на борт. Контейнеры с нарушенной пломбой или истекшим сроком годности продуктов питания на борт не принимаются.

140. Контейнеры с бортовым питанием, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипяtilьники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке воздушного судна.

141. Бортпроводники, приступая к обслуживанию пассажиров, моют руки с мылом, вытирают их отдельно выделенным полотенцем и надевают санитарную одежду.

142. На воздушных судах пища в касалетках разогревается в электродуховых шкафах до  $+75$  °С –  $+80$  °С (в центре куска).

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными на обратный рейс, хранятся в холодильнике при температуре  $+5$  °С.

143. При раздаче на борту воздушного судна горячие блюда должны иметь температуру не ниже  $+65$  °С, холодные – не выше  $+14$  °С.

144. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящиеся на борту пищевые продукты снимаются и передаются в опечатанном виде в цех бортового питания, но не позже чем за два часа до истечения сроков годности.

145. При возврате недоброкачественного бортового питания (порча, разложение, загрязнение, наличие инородного тела) делается запись в бортовом журнале с последующим информированием объекта бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное бортовое питание.

146. На объекте бортового питания предусматривается проведение производственного лабораторного контроля качества выпускаемой продукции.

В случае отсутствия на объекте лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся в аккредитованной лаборатории.

147. Работники объекта бортового питания с порезами, ожогами на руках не допускаются к работе.

148. Не допускается вход в туалет в санитарной одежде, использование санитарной одежды вне рабочих помещений.

149. Работники объекта бортового питания обеспечиваются не менее тремя комплектами санитарной одежды. Санитарная одежда меняется не реже одного раза в смену.

150. Генеральная уборка в помещениях проводится один раз в месяц.

151. Санитарные узлы оборудуют вешалками для специальной одежды, раковинами с подводкой горячей и холодной воды, средствами для мытья рук, разовыми полотенцами или электрополотенцами.

152. Уборка санитарно-бытовых помещений проводится отдельным персоналом ежедневно и по мере необходимости.

153. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов выделяется отдельный маркированный уборочный инвентарь.

## Приложение 1

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования

к объектам по обслуживанию

транспортных средств и пассажиров»

## Предельно допустимые уровни

## электростатистического и электромагнитного полей

Таблица 1

№	Наименование параметров	Допустимые значения
1	2	3
1.	Напряженность электростатистического поля от монитора видеотерминала (далее - ВТ) и клавиатуры	20 килоВольт на метр (далее – кВ/м)
2.	Напряженность электрического поля на расстоянии 50 см от монитора ВТ должна быть не более: в диапазоне частот 5 Герц (далее – Гц) – 2000 Гц в диапазоне частот 2 килоГерц (далее – кГц) - 400 кГц	25 Вольт на метр (далее – В/т) 2,5 В/т
		2 5 0 наноТесла

3.	Плотность магнитного потока на расстоянии 50 см от монитора ВТ (далее должна быть не более: нТл) в диапазоне частот 5 Гц - 2 кГц 25 нТл в диапазоне частот 2 кГц - 400 кГц	-
4.	Поверхностный электростатический потенциал от ВД (при сертификационных испытаниях)	500 Вольт
5.	Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц) от клавиатуры и мыши ВТ	500 Вольт

## Предельно допустимые уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне частот 30 кГц - 300 МегаГерц (далее - МГц)

Таблица 2

№	Продолжительность воздействия, час	Напряженность электрического поля Епду, В/м			Напряженность магнитного поля Нпду, А/м	
		0,03-3 МГц	3-30 МГц	30-300 МГц	0,03-3 МГц	3-50 МГц
1	2	3	4	5	6	7
1.	12 и более	29	17	6	3	0,2
2.	11	30	18	6	3	0,2
3.	10	32	19	6	3	0,2
4.	9	33	20	7	3	0,2
5.	8	35	21	7	4	0,2
6.	7	38	22	7	4	0,2
7.	6	41	23	8	4	0,2
8.	5	45	24	9	5	0,3
9.	4	50	25	10	5	0,3
10	3	58	26	12	6	0,3
11	2	71	27	14	7	0,4
12	1	100	28	20	10	0,6
13	0,5	141	84	28	14	0,8
14	0,3	183	108	37	18	1,1
15	0,2	224	132	45	22	1,3
16	0,08 и менее	354	209	71	35	2,1

## Предельно допустимые уровни плотности потока энергии в диапазоне частот свыше 300 МГц до 300 ГигаГерц

Таблица 3

	Продолжительность воздействия, час	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии от вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии для всех случаев воздействия, за исключением вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см <sup>2</sup>
1	2	3	4
1.	12 и более	83	8,3
2.	11	91	9,1
3.	10	100	10,0
4.	9	111	11,1
5.	8	125	12,5
6.	7	143	14,3
7.	6	167	16,7
8.	5	200	20,0
9.	4	250	25,0
10.	3	333	33,3
11.	2	500	50,0
12.	1 и менее	1000	100,0

## Приложение 2

к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к объектам по обслуживанию  
транспортных средств и пассажиров»

### Допустимые уровни звукового давления, уровни звука и эквивалентные уровни звука для производственных операций на рабочих местах в помещениях и на территории АТБ

№	Вид трудовой деятельности, рабочее место	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц										Уровни эквивалентные уровни звука дБ (А)
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	Помещения инженерно-технического состава АТБ, технологического	93	79	70	63	58	55	52	50		60	

	конструкторского бюро, по диагностике технического состояния авиатехники									49	
2.	Помещения (лаборатории) по проверке и ремонту авиационного, радиоэлектронного, электрического оборудования, приборов контроля двигателей, зарядки бортовых огнетушителей, по эксплуатации установок, аккумуляторная, агрегатные, компрессорные	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75
3.	Помещения (лаборатории) по проверке мембранно-анероидных приборов, навигационного кислородного, радиосвязного, радиолокационного оборудования, спектрального анализа масла, бортовых систем регистрации, комплектовке	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
4.	Помещения (лаборатории) эксплуатации средств для сбора, обработки, анализа полетной информации	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
5.	Мойка воздушных судов, цех главного механика, кузница, цех текущего ремонта, сварочные, малярные, слесарные, столярные работы, работы в ангаре, в кабинах воздушных судов, на тепловых обдувочных машинах, перроне, местах стоянок воздушных судов, предангарной площадке, площадках специального назначения для запуска и опробования авиадвигателей	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

**П р и л о ж е н и е 3**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам по обслуживанию**  
**транспортных средств и пассажиров»**

**Схема развертывания тупика**

1. Начальник станции (дежурный по станции), получив сообщение о наличии в составе карантинного вагона (вагонов):
  - 1) вводит в действие план развертывания тупика;
  - 2) ставит в известность начальника линейного отдела полиции,

руководителей организаций ответственных за водоснабжение, энергоснабжение и других причастных лиц, о необходимости проведения мероприятий по выполнению карантинного режима;

3) устанавливает контроль за выполнением мероприятий в установленные сроки.

2. Начальник линейного отдела полиции (в течение 30 минут) высылает наряд полиции, обеспечивающий охрану пассажиров карантинного вагона.

3. Начальник организации, ответственный за вывоз мусора и нечистот, проверяет наличие и исправность мусоросборников, туалетных емкостей, в случае отсутствия устанавливает их в течение 3-х часов и обеспечивает вывоз мусора и нечистот с тупика по мере их накопления (после дезинфекции).

4. Начальник организации, ответственный за водоснабжение, проверяет исправность водопроводных колонок, пожарных гидрантов и обеспечивает водоснабжение.

5. Начальник организации, ответственный за энергоснабжение, проверяет обеспечение освещенности карантинного тупика, при необходимости принимает меры об его усилении и в 3-х часовой срок обеспечивает подключение освещения к вагонам карантинного поезда.

6. Начальник организации, ответственный за питание, организует 3-х разовое горячее питание пассажиров карантинного вагона.

7. Начальник организации, ответственный за содержание вагона, обеспечивает в достаточном количестве бельем, хозяйственным инвентарем (ведра, тазики, чайники, бачки для питьевой воды, столовая и чайная посуда).

8. Начальник организации, ответственный за сигнализацию и связь, обеспечивает подключение телефона и бесперебойную связь.

9. Руководитель лечебно-профилактической организации в течение одного часа обеспечивает выделение медицинского персонала для обслуживания изолированных лиц, обеспечивает на весь срок изоляции медицинское наблюдение и соблюдение ограничительных мер в вагоне (вагонах).

П р и л о ж е н и е 4

к Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования

к объектам по обслуживанию

транспортных средств и пассажиров»

**Минимальный запас оборудования,  
моющих и дезинфицирующих средств**

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Электрический кабель	50 м

2.	Телефонный кабель	50 м
3.	Телефонный аппарат	1 единица
4.	Водопроводные шланги	50 м
5.	Мусоросборник	1 единица
6.	Конструкция под туалет	1 единица
7.	Конструкция под умывальник	2 единицы
8.	Металлическая емкость	2 единицы
9.	Термос (5л)	5 единиц
10.	Кипятильник	5 единиц
11.	Полиэтиленовые пакеты	50 штук
12.	Туалетная бумага	10 штук
13.	Металлическая печь	1 единица
14.	Умывальник	5 единицы
15.	Фонарики	5 единицы
16.	Дезинфицирующие средства	не менее 50 кг
17.	Моющие средства	не менее 50 кг

**П р и л о ж е н и е 5**  
**к Санитарным правилам**  
**«Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к объектам по обслуживанию**  
**транспортных средств и пассажиров»**

**Требования к дезинфекции в вагоне пассажирского поезда**  
**при выявлении больного карантинным, особо опасным**  
**инфекционным заболеванием**

1. Текущая дезинфекция в вагоне поезда проводится при выявлении больного (подозрительного) карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием проводниками пассажирского поезда под руководством и контролем медицинского работника до момента эвакуации больного из вагона в стационар. После эвакуации больного, в вагоне проводится заключительная дезинфекция.

2. Подвергаются текущей дезинфекции:  
1) емкости с выделениями больного (кал, рвотные массы);  
2) посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки) после каждого употребления, с последующим ополаскиванием;  
3) остатки пищи, мусор.

3. Нательное и постельное белье собирается в клеенчатый мешок или наволочку, смоченную в дезинфицирующем растворе, белье в наволочке хранится в купе больного до заключительной дезинфекции.

4. В санитарном узле моются и протираются панели, пол, умывальная раковина и унитаз ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства.

5. В купе больного моется пол, протираются панели, ручки дверей дезинфицирующим средством. При загрязнении пола или других поверхностей выделениями больного, пол в местах загрязнения заливается дезинфицирующим раствором с последующей уборкой выделений и повторной дезинфекцией мест, где находились выделения (кал, рвотные массы, мокрота, моча).

6. В коридоре, других купе вагона и тамбурах пол моется, протираются ковровые дорожки, ручки дверей с применением дезинфицирующих средств.

#### П р и л о ж е н и е 6

к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к объектам по обслуживанию  
транспортных средств и пассажиров»

### **Форма журнала регистрации температуры в холодильных установках**

№ п/п	Дата и время регистрации температуры	Местонахождение холодильника/морозильника	Показания температуры	Примечание
1	2	3	4	5

#### П р и л о ж е н и е 7

к Санитарным правилам  
«Санитарно-эпидемиологические требования  
к объектам по обслуживанию  
транспортных средств и пассажиров»

### **Сроки годности пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне**

Таблица 1

№	Наименование изделий и продуктов	Сроки годности
1	2	3
	Холодные закуски и блюда	
1.	Колбасные изделия, кулинарные изделия нарезные (колбаса варенокопченая, сырокопченая ветчина) Р о с т б и ф Филе кур	4 часа
2.	Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень при заправке на борту	4 часа

3.	Рыбные изделия, балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей, икра зернистая осетровых и лососевых рыб	4 часа
4.	Яйцо, вареное под майонезом - заправка на борту	4 часа
5.	Молочные продукты, в том числе сыры твердые в ассортименте сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	6 часов не более 24 часа
6.	Масло сливочное в индивидуальной упаковке	В соответствии с маркировкой
7.	Продукты в индивидуальной упаковке: паштет, масло, сыр, чай, кофе, специи, сливки, джем, вафли, сахар, конфеты, кетчуп, майонез	В соответствии с маркировкой
	Горячие блюда	
8.	Мясо жареное, порционное, охлажденное	3 часа
9.	Мясо мелкокусковое охлажденное	3 часа
10.	Рыба жареная, отварная	3 часа
11.	Птица жареная	3 часа
12.	Плов	3 часа
13.	Гарниры: картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту)	3 часа
14.	Гарниры из быстрозамороженных овощей	3 часа
15.	Быстрозамороженные готовые блюда	3 часа (с момента разморозки)
16.	Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на «прямой рейс»	3 часа
	Десерты	
17.	Фруктовые салаты (заправка на борту)	4 часа
18.	Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	Не более 24 часа со дня выпечки
19.	Фрукты, ягоды	6 часов
	Хлебобулочные изделия	12 часов
	Прохладительные напитки (минеральные воды, не имеющие лечебных целей)	В соответствии с маркировкой

### **Сроки хранения и реализации готовых горячих и холодных блюд, закусок, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий**

Таблица 2

№	Продукты и блюда	Сроки хранения при температуре не выше +5 С° до реализации
1	2	3

1.	Зелень: салат зеленый, петрушка, укроп, кинза, овощи сырые (обработанные), вареные	6 часов
2.	Холодные закуски порционированные	6 часов
3.	Мясо шпигованное тушеное (крупный кусок), язык отварной	6 часов
4.	Яйца вареные	6 часов
5.	Креветки и лобстеры вареные, крабовые палочки	6 часов
6.	Майонез порционный	6 часов
7.	Оливки, маслины, овощи консервированные (маринованные) после вскрытия банки	6 часов
8.	Салаты из свежих овощей, винегреты не заправленные	6 часов
9.	Апельсины, лимоны нарезанные, фрукты вымытые, обсушенные	12 часов
10.	Мясо жареное (крупный и мелкий кусок)	6 часов
11.	Птица жареная	6 часов
12.	Птица отварная, рулет из птицы	6 часов
13.	Рыба жареная	6 часов
14.	Соусы	6 часов
15.	Гарниры из припущенного риса, макарон, картофеля, овощные	6 часов
16.	Блины, кулебяки, сэндвичи, бутерброды и другие мучные изделия	6 часов
17.	Изделия из бисквитного, песочного и других видов теста без начинки, с фруктовой начинкой, белковым, сливочным кремами	6 часов
18.	Изделия со взбитыми сливками из стерилизованных сливок промышленного производства	6 часов
19.	Муссы, желе	6 часов
20.	Булочные изделия, хлеб ржаной	12 часов
21.	Горячие блюда, порционированные в касалетки (не замороженные)	6 часов