

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "
Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации
плавающих буровых установок"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 июля 2005 года N 329. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 5 августа 2005 года N 3774. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2010 года N 561

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 29.07.2010 N 561 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавающих буровых установок".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Байсеркин Б.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту организационно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Акрачкова Д.В.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.

5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

Министр

" С О Г Л А С О В А Н О "

Председатель Комитета геологии и
недропользования Министерства

энергетики и минеральных ресурсов
Республики Казахстан
11 июля 2005 г.

Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 7 июля 2005 года N 329

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавучих буровых установок"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений, технологического оборудования, освещению, отоплению, вентиляции, водоснабжению и условиям труда на плавучих буровых установках (далее - ПБУ).

2. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) плавучая буровая установка - судно (плавучее сооружение), предназначенное для выполнения буровых работ по разведке и (или) добыче подземных ресурсов морского дна;

2) буровые суда неограниченного района плавания - суда, плавающие на неограниченном расстоянии от порта приписки;

3) комингс - окаймление отверстия в палубе судна;

4) коффердам - узкий, непроницаемый для газов отсек на судне;

5) продолжительность вахты - время пребывания на борту плавучей буровой установки;

6) фидер - распределительная кабельная или воздушная линия электропередачи;

7) форпик - крайний носовой отсек судна;

8) футшток - рейка с делениями для наблюдения за уровнем воды открытого в о д о е м а ;

9) шпигат - отверстие в палубе судна для удаления воды за борт.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к служебным помещениям

3. Проектирование, строительство и эксплуатация ПБУ должны осуществляться при наличии санитарно-эпидемиологического заключения. ПБУ должна иметь судовое санитарное свидетельство на право плавания (для буровых судов) и санитарный паспорт на установку.

4. Конструкция и расположение оборудования должны отвечать действующим эргономическим требованиям. В помещениях ходового мостика, в главном посту управления должен обеспечиваться круговой обзор. На окнах должна предусматриваться установка стеклоочистителей и приспособлений против запотевания стекол.

Не менее чем на трех окнах ходового мостика (рулевой рубки) должны устанавливаться светофильтры (желательно зеленые), рабочее место рулевого - оборудоваться регулируемой по высоте стойкой с удобной опорой для спины.

5. Генераторная установка радиолокационной станции должна располагаться в специальном экранированном помещении. Помещения радиорубки не должны быть смежными с жилыми (исключая каюту радиста). Фидерные линии не должны проходить через жилые и служебные помещения.

6. Пульт управления с контрольной аппаратурой должен быть установлен в помещении радиорубки, передатчик высокой частоты (далее - ВЧ), фидерные линии и коммутирующие устройства - вынесены в специально экранированное помещение. При отсутствии дистанционного управления передатчики размещаются так, чтобы передние панели, находились в помещении радиорубки, а корпус передатчика с ВЧ фидером - за экраном.

7. Центральные посты управления ПБУ и глубоководного водолазного комплекса должны располагаться в закрытых тепло- и звукоизолированных помещениях, оборудованных системой вентиляции.

8. Высота пульта со стороны оператора должна быть не менее 1000 миллиметров (далее - мм). Средства индикации на пульте управления должны располагаться в зоне видимости оператора под углом не более 100 градусов, отдельно расположенные - на высоте не более 1800 мм. Поверхность пульта управления должна быть матовой, указатели работы различных систем - иметь световой индикатор.

9. Оборудование машинно-котельное, дизельное, генераторное, электростанций должны размещаться с учетом удобного обслуживания и безопасного доступа к нему, для ремонтно-профилактических работ -

предусматриваться грузоподъемные устройства, тяжелые запасные части - устанавливаться на штатных местах в зоне, обслуживаемой грузоподъемным устройством.

10. Источники лучистого тепла, шума, вибрации, оборудованные вытяжной вентиляцией должны размещаться в отдельных помещениях (выгородках).

11. На постоянных рабочих местах должна быть свободная высота не менее 2100 мм, на временных рабочих местах не менее 1850 мм.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации технологического комплекса

12. Все трудовые процессы должны быть механизированы. Транспортно-такелажные, ремонтные работы и перемещение тяжестей должны проводиться с помощью стационарных и передвижных подъемных, спуск и подъем труб, разборка и сборка, подвешивание извлеченных штанг и труб внутри вышки - с использованием автоматических трубных ключей, пневматических клиновых захватов, подъемно-транспортных механизмов.

13. Производственные помещения, в которых возможно поступление в воздух рабочей зоны вредных паров и газов должны оборудоваться автоматическим газоанализатором с сигнализацией.

14. Помещения цистерн бурового раствора, буровых насосов системы очистки и циркуляционной системы бурового раствора не должны примыкать к жилым помещениям и постам управления.

Трубопроводы бурового, тампонажного растворов и пневмотранспорта порошкообразных материалов не должны проходить через жилые и машинные помещения.

15. Рабочая зона буровой бригады на спайдерной площадке должна быть ограждена. Вблизи от рабочей зоны должно предусматриваться отапливаемое б ы т о в о е п о м е щ е н и е .

16. В помещении складирования сыпучих материалов для загрузки емкостей химическими реагентами должны предусматриваться технические устройства, исключающие прямой контакт работающих с химическими веществами, для бункеровки сыпучих пылящих материалов - применяться пневматическое устройство. Для хранения шлама и других отработанных материалов, содержащих токсические вещества, должны предусматриваться герметические емкости.

17. Шлак и другие отработанные материалы, содержащие токсические вещества, должны храниться в герметических емкостях и своевременно транспортироваться на берег.

18. Для обеспечения водолазных спусков на малые и средние глубины должно предусматриваться закрытое помещение для спуска водолазов, оборудованное щитом для подачи газовой смеси, средствами связи с водолазами, механизированной системой спуска водолазов и подачи водолазного инструмента. В помещении должно выделяться место для санитарной обработки водолазного снаряжения и инструментов, оборудованное трубопроводом холодной и горячей питьевой воды с душевым рожком и сточной системой. Деревянная палуба должна иметь решетчатый настил. Водолазные работы должны проводиться при наличии барокамеры.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к системам освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

19. Все помещения должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам. Иллюминаторы и окна, выходящие на открытые палубы должны иметь жалюзи или шторы.

20. Показатели микроклимата должны соответствовать приложению 2 к настоящим санитарным правилам. В помещениях машинно-котельного отделения, постов управления механизмами, компрессоров, цементировочных насосов с температурой воздуха выше плюс 28°C должна предусматриваться подача охлажденного воздуха с температурой не менее плюс 22°C Цельсия (далее - $^{\circ}\text{C}$), в зимний период - до не менее плюс 18°C .

Перепад температуры воздуха в помещении и температурой подаваемого воздуха должен быть не более плюс 5°C , скорость движения воздуха в рабочей зоне - $0,3-0,5$ метр в секунду (далее - м/сек).

21. Температура воздуха при воздушном отоплении не должна превышать плюс 40°C . Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при кондиционировании воздуха в зимний период должны соответствовать приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

22. Нагревательные приборы должны иметь устройство для регулирования температуры нагрева и устанавливаются в нижней зоне у наиболее холодных ограждений помещения. Конструкция нагревательных приборов должна обеспечивать удобный доступ для их очистки. Трубопроводы и радиаторы должны располагаться в местах, исключающих возможность ожогов или с необходимым ограждением.

23. Прокладка магистральных трубопроводов свежего пара через каюты, помещения медицинского назначения и общественные помещения не допускается.

24. Воздухозаборные устройства системы вентиляции должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов, воды и снега, при расположении в местах пылевого загрязнения предусматривается установка фильтров. Для очистки воздуховодов должны предусматриваться отверстия со съёмными крышками.

25. Воздухораспределители приточной вентиляции должны обеспечивать подачу воздуха на рабочие места, оборудоваться управляемыми устройствами, изменяющими направление и скорость движения воздуха. Отверстия вытяжной вентиляции во всех помещениях должны устанавливаться над источниками тепло-, влаге-, газо- и пылевыведений.

26. Расположение приточных и вытяжных отверстий системы вентиляции в энергетических отделениях и других помещениях с выделениями тепла и газа должно полностью исключать попадание загрязненного воздуха в жилые помещения.

27. Взрывоопасные помещения технологического комплекса должны оборудоваться искусственной вытяжной и естественной приточной вентиляцией. Производственные помещения, в которых возможно выделение токсических и взрывоопасных веществ, должны оборудоваться системой аварийной искусственной вентиляции, заблокированной с автоматическими газоанализаторами и оснащенной дистанционным запуском. Пульты управления должны быть выведены к наружным дверям производственных помещений.

28. Все помещения должны оборудоваться системой круглогодичного кондиционирования воздуха с рециркуляцией воздуха из тех помещений, в которых нет источников выделения токсичных веществ, вредных газов и запахов. Для рециркуляции воздуха должно использоваться не более 30% необходимого количества воздуха. В общественные помещения подача кондиционированного воздуха должна производиться через перфорированные панели.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и сточным системам

29. Каждая ПБУ должна быть оборудована системой хозяйственно-питьевого водоснабжения. Качество воды должно соответствовать требованиям действующих стандарта и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

30. Водоснабжение должно осуществляться путем доставки воды из берегового централизованного хозяйственно-питьевого водопровода на специализированных судах-водолеях или из опресненной морской воды.

31. Все операции по передаче воды из береговой сети на судно-водолей и с судна-водолея на ПБУ должны осуществляться маркированными шлангами и фланцами, защищенными от попадания загрязнений. Шланги и насосы хозяйственно-питьевого водоснабжения должны использоваться по прямому назначению.

32. При оборудовании ПБУ автономными системами питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, питьевая вода должна подаваться ко всем водоразборным точкам помещений пищевого блока, кипятильникам питьевой воды, сатураторам, медицинских помещений. Вода хозяйственно-бытового назначения должна подаваться в ванны, душевые, туалеты, бани и прачечные. Для унитазов и писсуаров допускается использование забортной воды.

33. Запасы воды хозяйственно-питьевого назначения должны рассчитываться с учетом минимальных норм расхода: при отдельной системе водоснабжения - 50 литров (далее - л) на 1 человека в сутки питьевой воды и 100 л - хозяйственно-бытовой, при единой системе - 150 л воды.

34. При хранении питьевой воды в течение более 5 суток при температуре выше плюс 10 °С допускается ее кондиционирование или консервация при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на средства, используемые для этих целей.

35. Цистерны для хранения воды не должны иметь общих переборок с емкостями для хранения сточных вод, топлива, масла и других жидкостей. Цистерны должны быть встроенными или иметь прочный корпус. Наружная поверхность цистерны должна ограждаться системой коффердамов. Цистерны должны изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с питьевой водой в Республике Казахстан.

36. Цистерны должны оборудоваться герметически закрывающейся горловиной с высотой комингса не менее 200 мм, воздушной трубкой, выведенной на палубу и оканчивающейся специальной головкой. Конец воздушной трубки, выведенной на палубу, должен находиться на высоте не менее 400 мм над уровнем палубы. Применение футштоков не допускается. Дно должно иметь наклон и спускную пробку для полного опорожнения цистерны.

37. Цистерны не реже двух раз в год должны очищаться и промываться питьевой водой. При обнаружении дефектов антикоррозионное покрытие должно восстанавливаться.

38. При хранении воды свыше 10 суток, а также для обработки опресненной воды на ПБУ должны предусматриваться средства или устройства для обеззараживания при приеме ее с судна-водолея и перед подачей в распределительную сеть.

39. Не допускается соединение систем хозяйственно-питьевого водоснабжения с балластной, пожарной и забортной. Трубопроводы хозяйственно-питьевого водоснабжения должны быть выполнены из материалов с антикоррозионным покрытием. Трубопроводы не должны проходить через цистерны, предназначенные для хранения других жидкостей, трубопроводы других систем - через цистерны с водой хозяйственно-питьевого назначения.

40. На опреснительные установки забортная вода должна поступать с глубины не менее 2,5 метров (далее - м). Расположение приемного патрубка должно исключать возможность попадания в него сброшенных за борт сточных вод и специальных растворов.

41. Для хранения запаса минерализующих солей должно быть оборудовано специальное сухое, вентилируемое помещение с постоянной температурой воздуха не выше плюс 25 °С.

42. Водоразборные точки должны иметь маркировку: "питьевая вода", "хозяйственно-бытовая вода", "забортная вода". В жилых помещениях и вблизи технологического комплекса должны оборудоваться сатураторные установки или фонтанчики.

43. Дезинфекция системы хозяйственно-питьевого водоснабжения должна проводиться перед началом эксплуатации и после ремонтных работ системы. Дезинфекция должна проводиться в заводских условиях или во время стоянки в порту.

44. На каждой ПБУ должны предусматриваться системы по отдельному сбору производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод (далее - системы). Устройство систем должно исключать возможность проникновения и распространения запаха в помещения.

45. Системы должны быть оборудованы установками для очистки и обеззараживания сточных вод или устройствами для сбора, хранения и последующей их передачи на специализированные суда или береговые приемные устройства.

46. После очистки и обеззараживания коли-индекс сточных вод должен быть - не более 2500, количество взвешенных веществ - не более 100 миллиграмм на литр (далее - мг/л), биологическая потребность в кислороде не более 50 мг/л, содержание остаточного активного хлора - от 1,5 до 5 мг/л.

47. Для хранения сточных вод должны предусматриваться одна или несколько цистерн, объем которых определяется с учетом максимального времени между возможным их опорожнением.

48. Цистерны должны изготавливаться из стали, обеспечивающей легкую очистку внутренних поверхностей, иметь горловины для проведения очистных работ и дезинфекции, воздушные трубы, автоматические устройства сигнализации верхнего уровня (при заполнении на 80% объема). К цистернам должен подводиться трубопровод пропаривания. Цистерны должны отделяться коффердамами от цистерн с питьевой водой, жилых, административных помещений, пищеблока и продовольственных кладовых.

49. Канализационные трубы не должны проходить через помещения медицинского назначения и пищеблока, столовые, кают-компании, продовольственные кладовые и цистерны с питьевой или хозяйственно-бытовой водой. При технической необходимости допускается прокладка труб в газонепроницаемых кожухах, без разъемных соединений через указанные помещения, за исключением продовольственных кладовых и цистерн с питьевой водой.

50. Сброс сточных вод в открытое море с ПБУ без обработки, измельчения и обеззараживания не допускается. ПБУ должны иметь устройства для сбора и удаления вод, с содержанием нефти.

51. На ПБУ должны предусматриваться устройства для сбора, измельчения, прессования и обеззараживания мусора. Конструкция их должна позволять проведение промывки и дезинфекции. Контейнер для сбора отходов должен иметь запирающуюся крышку.

52. Для сбора эксплуатационных отходов от силовой установки должен предусматриваться специальный ящик с последующим их сжиганием или передачей на судно.

6. Санитарно-эпидемиологические требования по защите от вредного воздействия физических факторов и химических веществ

53. Предельно допустимые уровни звука и вибрации должны соответствовать приложению 3 к настоящим санитарным правилам. Приводимые нормы шума не распространяются на рабочие места или помещения ПБУ, связанные с обеспечением или выполнением подводных (водолазных) работ.

54. При превышении уровней шума и вибрации должны предусматриваться меры по уменьшению их вредного влияния в соответствии с требованиями действующих НПА.

55. Оборудование, трубопроводы и ограждения, являющиеся источниками длинноволнового инфракрасного излучения, должны иметь изоляцию, фланцевые соединения и арматура трубопроводов - съемную теплоизоляцию, поверхность - окрашиваться в светлые тона.

56. Интенсивность теплового излучения, температура нагретых поверхностей оборудования и ограждений на рабочих местах должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов (далее - НПА).

57. Уровни электромагнитных полей (далее - ЭМП), создаваемых радиочастотными средствами связи диапазонов средней частоты (далее - Сч), высокой частоты (далее - СВЧ), ультравысокая частота и радиолокаторами должно соответствовать требованиям действующих НПА.

58. Радиопередатчики и генераторные устройства СВЧ, должны иметь эффективную экранировку излучающих блоков и размещаться в специально предназначенных помещениях, фидерные тракты СЧ передатчиков проходящих через обслуживаемые помещения, должны быть экранированы радиочастотной шахтой.

59. В случае размещения открытого фидера в необслуживаемом помещении должны экранироваться переборки смежного помещения. На двери помещения, где размещаются передатчики и проходят неэкранированные фидерные тракты, должно предусматриваться световое предупреждающее табло, автоматически включающееся при работе передатчиков.

60. Интенсивность излучения от антенн, размещенных на открытых палубах и надстройках в местах нахождения людей, в помещениях ПБУ должна соответствовать требованиям действующих НПА.

Антенны радиопередающих устройств должны иметь леерные ограждения. Радиус леерных ограждений определяется интенсивностью ЭМП.

61. На ПБУ, которые применяют радиоактивные вещества и имеют источники ионизирующих излучений, должны соблюдаться требования действующих СанПиН и норм радиационной безопасности.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию жилых и общественных помещений

62. Для размещения экипажа на ПБУ должны предусматриваться одно или двухместные каюты с индивидуальными спальными местами по числу членов единовременного экипажа (вахты), для части личного состава (не более 30 процентов (далее - %) - трех - четырехместные каюты. Площадь кают должна соответствовать приложению 4 к настоящим санитарным правилам.

63. Водолазы и члены экипажа, обслуживающие глубоководный водолазный комплекс (далее - ГВК), должны размещаться в каютах, примыкающих к помещениям ГВК с обеспечением перехода из каюты без выхода на открытую палубу.

64. Каюты должны иметь следующее оборудование и инвентарь: по числу проживающих в них людей: койки, прикроватные коврики, шкаф с двумя отделениями, стулья, держатели для стаканов, в каютах без индивидуальных санитарных узлов (модулей) - умывальник с подачей холодной и горячей питьевой воды.

65. Койки должны изготавливаться из твердого гладкого материала, их конструкция - обеспечить легкую очистку и дезинфекцию, у изголовья и ног - предусматриваться ограждения. Койки второго яруса должны иметь пыленепроницаемую обшивку. Внутренние размеры коек должны быть не менее 1980 x 800 мм.

66. Койки не должны располагаться под иллюминаторами и выходными отверстиями вентиляционных труб. Ширина прохода между продольной стороной койки и переборкой (или предметами мебели) должна быть не менее 0,7 м, между параллельно стоящими койками в двух-, трех- и четырехместных каютах - не менее 0,9 м.

Материал, используемый для обивки мебели (диваны, кресла, стулья) должен быть воздухопроницаемым.

67. На ПБУ должны предусматриваться и оборудоваться помещения для коллективного отдыха и приема пищи - кают-компания, салон для командного состава, столовая, клуб, помещения для занятий спортом, библиотека, спортивная площадка на открытой палубе, помещение для курения.

68. Кают-компания и столовая должны располагаться без выхода на открытую палубу. Кают-компания и столовая должны быть площадью не менее 1 квадратного метра (далее - м²) на одного человека.

69. На ПБУ должны предусматриваться прачечные для стирки судового белья и специальной одежды экипажа. Для стирки специальной одежды команды, нательного и постельного белья водолазов должны быть установлены отдельные стиральные машины.

70. Размещение прачечной и ее оборудование должны обеспечивать поточность процесса обработки и стирки белья. Белье водолазов должно обеззараживаться. Помещения для сушки и глажения белья экипажа и водолазов должны быть отдельными.

71. Не допускается располагать вход в прачечную рядом с входами в жилые, медицинские помещения и пищеблок. Прачечная должна быть отгорожена

металлическими переборками. Переборки, подволока и палубы должны иметь водостойкое покрытие. Для сброса воды устраивается сток.

72. На ПБУ должны предусматриваться отдельные шкафы для чистого и грязного белья отдельно для экипажа и водолазов. Кладовые для грязного белья устраиваются вблизи прачечной, для чистого постельного белья - рядом с жилыми помещениями, для чистого столового белья - вблизи помещений для приема пищи (в буфетных).

73. Для хранения рабочей одежды на ПБУ должны предусматриваться отдельные помещения с индивидуальными шкафами по числу членов экипажа. Индивидуальные шкафы для хранения рабочей одежды водолазов располагаются в отдельных помещениях или в выгородке, находящейся в общем помещении. В дверцах шкафов должны предусматриваться вентиляционные отверстия. Сушильные помещения для штормовой и специальной одежды оборудуются устройствами для ее развешивания и расстановки обуви. Одно из сушильных помещений должно использоваться в качестве дезинфекционной камеры-сушилки с дезинфицирующей установкой.

74. Для членов экипажа, работающих на открытых палубах, помещения со шкафами для штормовой и климатической одежды, специальной обуви должны располагаться вблизи сушильных помещений, душевой и умывальни.

75. На всех ПБУ должны оборудоваться (индивидуальные или общего пользования) умывальни, уборные, душевые помещения с подводкой горячей и холодной воды хозяйственно-питьевого назначения через смесители. Помещения должны устраиваться во влагонепроницаемых выгородках с влагостойкой облицовкой или окраской переборок, подволока и палубы.

76. Санитарно-гигиенические помещения, расположенные на разных палубах, должны размещаться одно над другим. Не допускается размещать уборные над помещениями медицинского назначения, продовольственных кладовых и пищеблока, над каютами экипажа, располагать вход в уборные напротив или смежно с пищеблоком, столовыми и кают-компаниями.

77. Душевые должны оборудоваться душем с подводкой холодной и горячей воды через смесители, раздевальни - скамьей, крючками для одежды и полотенца, полкой для белья, зеркалом и полочкой для мыла и мочалки. На палубе душевой должны предусматриваться резиновые или пластиковые коврики.

78. Умывальные помещения общего пользования оборудуются умывальниками с подводкой горячей и холодной воды через смесители, полочками для туалетных принадлежностей и крючками для полотенец и одежды.

79. Уборные общего пользования должны иметь отдельные кабины по числу унитазов. В каждой кабине должны быть держатель для туалетной бумаги, ерш

для чистки унитаза и емкость для его хранения, крючок для одежды, штормовой поручень. Унитазы и писсуары должны иметь педальные устройства. В тамбурах должны быть умывальники, полочка для мыла, электрополотенце или крючки для полотенец. Для персонала пищеблока должны предусматриваться отдельные уборные с надписью на двери: "Для персонала пищеблока". Умывальни, ваннные и душевые общего пользования не допускается располагать в одном помещении с уборными.

80. Помещения для гигиены женщин должны иметь "биде", умывальник для мытья рук, крючок для полотенца, бачок с крышкой и педальным устройством. При отсутствии отдельных помещений для гигиены женщин указанное оборудование устанавливается в отдельной кабине женского туалета.

81. Минимальная площадь душевой секции должна составлять $0,8 \text{ м}^2$; душевой кабины - $1,2 \text{ м}^2$; индивидуального санузла с душем, умывальником, унитазом - $2,3 \text{ м}^2$; индивидуального санузла с ванной, умывальником и унитазом - $4,0 \text{ м}^2$ (расстояние между ванной и противоположной переборкой должно быть не менее 70 сантиметров (далее - см)). Площадь кабины уборной должна быть не менее $0,95 \text{ м}^2$. Двери кабин уборных должны открываться наружу. Эти размеры не относятся к санузлам (модулям).

82. Индивидуальными санитарными узлами оборудуются все блок-каюты и одноместные каюты командного состава (далее - комсостава), а так же каюты водолазов. Для членов экипажа, размещенных в каютах без индивидуальных санитарных узлов, санитарно-гигиенические помещения общего пользования устраиваются в соответствии с требованиями, указанными в приложении 5 к настоящим санитарным правилам.

83. В жилых и общественных помещениях на иллюминаторах (окнах) должны быть шторы; в теплое время года для защиты от мух, комаров и москитов - сетки. На ПБУ должны предусматриваться мероприятия по защите от грызунов.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений пищевого блока

84. Состав и площади помещений пищевого блока должны определяться численностью экипажа, продолжительностью вахты, районом дислокации ПБУ, периодичностью пополнения запасов продовольствия.

85. Камбуз и помещения для приема пищи должны располагаться в одном блоке. При размещении указанных помещений на разных палубах они оборудуются лифтами для подачи готовой пищи.

86. Внутренние поверхности помещений пищеблока должны покрываться влагостойкими материалами светлых тонов, легко поддаваться влажной уборке и дезинфекции. Для покрытий или теплоизоляции должны использоваться материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

Палубы помещений пищеблока должны покрываться нескользкими и водонепроницаемыми материалами и иметь уклоны к шпигатам.

87. Планировка помещений пищеблока и размещение в нем оборудования должны обеспечивать поточность технологических процессов. Не допускаются встречные потоки сырья и готовой продукции, чистой и грязной посуды. Конструкция оборудования должна позволять легкую разборку, мойку и просушивание рабочих частей. Оборудование, посуда и инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

88. К оборудованию пищеблока должна быть подведена холодная и горячая питьевая вода (с температурой не ниже плюс 70°C) через смесители. Краны посудомоечных и производственных ванн должны оснащаться гибкими шлангами с душирующими насадками. Сливные трубы моечных ванн должны иметь воздушные разрывы не менее 20 мм.

89. Для сбора пищевых отходов в помещениях пищеблока должны предусматриваться маркированные бачки с крышками и педальным устройством. Уборочный инвентарь маркируется и хранится в специальных кладовых или шкафах. Использование уборочного инвентаря для других целей не допускается.

90. Баки для сбора пищевых отходов должны освобождаться при заполнении их на 2/3 объема, по окончании работы очищаться и промываться горячей водой.

91. При смежном расположении камбуза с посудомоечной камбузной посудой и заготовочными помещениями допускается применение полупереборок, разделяющих эти помещения.

92. Для разделки сырых и готовых продуктов в заготовочной и на камбузе должны устанавливаться отдельные цельнометаллические столы с покрытием из материалов, разрешенных на территории Республики Казахстан. Углы столов должны быть закругленными, швы пропаяны. Покрытие должно плотно прилегать к основе стола.

93. Для разделки сырых и готовых продуктов должны предусматриваться маркированные разделочные доски. Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева твердых пород без щелей, с гладкой поверхностью и храниться на ребро в специальных кассетах.

94. Для водолазов должна выделяться отдельная камбузная посуда с соответствующей маркировкой. При расположении ГВК в отдельной надстройке

с переходом через открытую палубу должны предусматриваться термоса и посуда с крышками для доставки водолазам готовых блюд.

95. Камбузная, столовая и чайная посуда, моечные ванны должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан. Столовой посуды должно быть в наличии не менее двух комплектов, исходя из количества посадочных мест. Использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой не допускается.

96. Для хранения продуктов на текущий день должна предусматриваться расходная кладовая, оборудованная холодильником, шкафом или стеллажами.

97. При расположении кают-компаний вдали от камбуза и столовых должны предусматриваться буфетные, оборудованные мармитами, холодильником, столами для грязной и чистой посуды, шкафами и полками для сушки и хранения посуды и буфетного инвентаря, моечной ванной с тремя отделениями или посудомоечной машиной и моечной ванной с двумя отделениями для мытья стеклянной посуды. Кипятильники устанавливаются вне помещений пищеблока.

В буфетной должен быть умывальник с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, крючки для полотенец, полочкой для мыла и щеток.

98. Для мытья столовой посуды должно предусматриваться отдельное помещение или выгородка при камбузе. В посудомоечной должны быть отдельные окна для приема грязной посуды и для выдачи чистой посуды.

99. Для хранения запасов пищевых продуктов должны предусматриваться охлаждаемые кладовые для сырой продукции, гастрономической продукции, овощей и фруктов и неохлаждаемые кладовые для сухих сыпучих продуктов. Температурный режим и условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов должен соответствовать требованиям действующих НПА.

100. Охлаждаемые кладовые должны располагаться в одном блоке с общим теплоизолированным тамбуром, который может использоваться для рубки и размораживания мяса и мясопродуктов. Тамбур оборудуется столом и разрубочной колодой, умывальником с подводкой холодной и горячей питьевой воды, гибким шлангом и термометром.

101. Суточная норма расхода продуктов на одного человека и площади продовольственных кладовых должны соответствовать приложению 5 к настоящим санитарным правилам.

102. Продовольственные кладовые должны оборудоваться по своему назначению ларями, стеллажами, шкафами, штангами с крюками из нержавеющей стали.

103. Батареи охлаждения должны иметь ограждения. Расстояние между верхней полкой и обшивкой подволока при наличии потолочных батарей охлаждающего трубопровода должно быть не менее 600 мм и не менее 200 мм

п р и и х о т с у т с т в и и .

Расстояние между штангами для подвеса охлажденного мяса должно быть не менее 500 мм, копченостей и рыбы - 400 мм.

Шкафы для сухих продуктов должны внутри оббиваться листовой нержавеющей или оцинкованной сталью.

104. Содержание помещений пищевого блока, производство пищевых продуктов, хранение продовольственного сырья должны соответствовать приказу Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года N 569 "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2526.

105. Доставка пищевых продуктов должна производиться судном-снабженцем или вертолетом, скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты - в охлажденном или замороженном виде и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

106. Не допускается принимать на ПБУ не клейменое мясо, утиные и гусиные яйца, куриные яйца из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств, субпродукты второй категории, кровяные и ливерные колбасы. Птица должна приниматься в потрошенном виде.

107. Погрузка пищевых продуктов на ПБУ не должна проводиться одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и санитарно-опасных грузов. Лица, занятые погрузкой пищевых продуктов, а также сопровождающие их, должны обеспечиваться чистой специальной одеждой и обувью, перчатками.

108. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов на ПБУ должны соответствовать приказу Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года N 32 "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 1989.

109. Работники пищеблока должны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 октября 2003 года N 766 "Правила проведения обязательных медицинских осмотров декретированных групп населения", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2556, проходить гигиеническую подготовку в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 сентября 2003 года N 688 "Правила по организации и проведению гигиенического обучения декретированных групп населения", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации

нормативных правовых актов за N 2531; иметь личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 ноября 2003 года N 816 "Правила выдачи, учета и ведения личной медицинской книжки", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2575.

110. Не допускается привлекать посторонних лиц, не работающих в пищеблоке и не прошедших медицинское обследование (из числа экипажа) в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мойки посуды и подачи пищи на столы.

111. Работники пищевого блока должны обеспечиваться специальной одеждой. Смена специальной одежды должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

112. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены. Перед началом работы принимать душ, во время работы быть опрятно одетыми, в чистой специальной одежде; следить за чистотой рук; своевременно менять специальную одежду и правильно ее носить; волосы убирать под косынку или колпак, не носить серьги, броши, бусы, не хранить в карманах халатов и курток папиросы, булавки и другие посторонние предметы.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям медицинского назначения

113. Для оказания медицинской помощи на ПБУ должны предусматриваться помещения медицинского назначения. Помещения должны размещаться в местах, наименее подверженных качке, шуму и вибрации, максимально удаленных от энергетического отделения и изолированных от пищеблока и оборудоваться необходимым мягким и твердым инвентарем.

114. Площадь стационара должна быть из расчета на одну койку не менее 6 м², на две - 10 м², изолятор - не менее 6 м². Стационар и изолятор оборудуются койками, имеющими устройство против качки и подходом к койкам с трех сторон. Ширина прохода с одной продольной стороны койки должна быть не менее 900 мм, а с другой продольной и одной из торцевых сторон - не менее 600 мм.

115. Изолятор должен иметь два входа: с открытой палубы и из внутренних помещений. Вход с открытой палубы должен быть через тамбур и иметь свободный подход, допускающий беспрепятственную доставку и вынос больных на носилках. Медицинские помещения должны иметь отдельный санитарный узел.

116. Трубопроводы и электрические кабели должны находиться за зашивкой или в кожухе без применения путевых соединений. В амбулатории, изоляторе, каюте медицинского персонала и каюте водолазного врача должны устанавливаться телефоны, в стационаре и изоляторе у коек - предусматриваться сигнализация в амбулаторию, из каюты медицинского персонала - в рубку управления. У пульта управления буровыми работами должна предусматриваться аптечка для оказания первой медицинской помощи.

117. Работники ПБУ должны проходить предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 марта 2004 года N 243 " Об утверждении Перечня вредных производственных факторов, профессий, при которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры и Инструкции по проведению обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных, опасных и неблагоприятных производственных факторов" и зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2780.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений

118. Помещения ПБУ должны содержаться в чистоте. Кроме ежедневной утренней уборки помещений, должна проводиться влажная уборка не реже одного раза в неделю, не реже одного раза в месяц - генеральная уборка.

119. ПБУ должны быть обеспечены в достаточном количестве средствами механизации для проведения уборочных работ, уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами. Уборочный инвентарь должен иметь соответствующую маркировку.

120. Все члены экипажа должны быть обеспечены постельными принадлежностями: матрацами с чехлами, подушками, одеялами, полотенцами и постельным бельем. Постельное белье и полотенца должны меняться не реже одного раза в 7 дней, в наличии должно быть не менее трех смен белья.

121. Подушки, одеяла и матрацы не реже одного раза в три месяца должны подвергаться проветриванию, просушке, очистке. Тканевые одеяла должны подвергаться стирке по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

122. Каждый водолаз должен иметь не менее трех комплектов постельного и нижнего нательного (с именной маркировкой) белья, которые за сутки до начала погружения сдаются для стирки и обеззараживания. Смена постельного и нательного белья водолазов должна производиться один раз в три дня.

123. На ПБУ должны проводиться в плановом порядке и по эпидемическим показаниям дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия, с применением средств, разрешенных на территории Республики Казахстан.

П р и л о ж е н и е 1

к санитарно-эпидемиологическим правилам
и нормам "Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
плавучих буровых установок"

Нормы естественного освещения в помещениях

Таблица 1

Наименование помещений	Коэффициент естественной освещенности - КЕО, %
Жилые помещения	0,5
Общественные помещения	1,0
Помещения медицинского позиционирования (на кладовых)	1,0
Помещения пищевого блока	1,0
Ходовой мостик (рулевая рубка)	2,0
Главный поступравления, поступравления спуском и подъемом	2,0
Помещения динамического позиционирования (на буровых судах)	1,5
Радиорубка	1,5
Кабины гидрооборудования опорных колонн	1,0
Лаборатории глинистого раствора	1,0

Если невозможно обеспечить нормированные значения КЕО, допускается дополнительное освещение отдельных участков помещений светильниками с люминесцентными лампами. В таких случаях нормированные значения КЕО могут быть снижены не более чем на 50%.

Уровни освещенности, значения показателя ослепленности (Р) и коэффициента пульсации (Кп) для плавучих буровых установок

Таблица 2

		Минимальная освещенность, лк		Коэф -
--	--	------------------------------	--	--------

Наименование помещений	Рабочая высота	Плоскость, в которой нормируется освещенность	При люминисцентных лампах			При лампах накаливания			Показатель освещенности (Р), не более	Фиксация пульсации освещенности (Кп), не более
			Комбинированное освещение		общее освещение	Комбинированное освещение		общее освещение		
			общее + местное	общее		общее + местное	общее			
Главный пост управления	0,8 м от палубы	Горизонт	500	200	150	500	100	100	60	15
	на столах	Горизонт							-	-
	на шкалах приборов	Вертик			500			300	-	-
Информационно-вычислительный комплекс	0,8 м от палубы	Горизонт	500	200	300	500	100	150	40	15
	на столах	Горизонт			300			200	-	-
	на шкалах приборов	Вертик.							-	-
	0,8 м от	Горизонт				150		100		15

Помещения бункеров, сыпучих материалов, емкостей бурового раствора, вибростата, пескоотделителей и илоотделителей	На палубе	Горизонт			75		30	-	-
Склады мешков бурового инструмента	На палубе	Горизонт			50		20	-	-
Спайдерная площадка, превентерная площадка	На палубе	Горизонт			75		30	-	-
	На палубе								

Помещение преобразователей	л у - бе	Гори-зонт			100			50	60	20
	Н а шка-лах при-боров	Вер-тик			500			300	-	-
Кабин ы у п - ра в - ле ния якор-ными ле - бед-ками	Н а па-лу-бе	Гори-зонт			100			50	60	20
	На шка-лах при-боров	Вер-тик			300			200	-	-
Н а - сос-но-акку-муля-тор-ная стан-ция	Н а па-лу-бе	Гори-зонт			75			50	60	20
	Н а шка-лах при-боров	Вер-тик			300			200	-	-
Поме-щениена-сос-ных от-делен-ий в пон-тонах	Н а па-лу-бе	Гори-зонт			75			30	60	20
	Н а шка-лах при-боров	Вер-тик			300			200	-	-
Поме-щение вен-тиля-торов буро-вых и це-мен-тиро-воч-	Н а па-лу-бе	Гори-зонт			100			50		20

ных на- сосов								60		
Шахты гид- рофонов	На па- лу- бе	Гори- зонт			75			30	-	-
Пор- талы опор- ных ко- лонн	На па- лу- бе	Гори- зонт			75			30	-	-
Ста- били- зи- рую- щие ко- лон- ны	На сту- пе- нях тра- па	Гори- зонт			50			20	-	-

Приложение 2

к санитарно-эпидемиологическим правилам
и нормам "Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и эксплуатации
плавающих буровых установок"

Нормы микроклимата в помещениях ПБУ

Таблица 1

	Зимний период (температуры наружного воздуха ниже плюс 10 ⁰ С)		Летний период (температуры наружного воздуха плюс 10 ⁰ С и выше)	
			до - пус- ти- мо е пре- вы- ше - ни е тем- пе- ра- ту- ры воз- ду -	

Наименование помещений	тем-пература воздуха, °С	отно-ситель-ная влаж-ность воз-духа, %	ско-рость дви-жения воз-духа, м/с	х а п о - м е - щ е - н и й о т - н о - с и - тель- н о н а - руж- н ы х рас- чет- н ы х тем- пе - р а - тур, °С	скорость движения воздуха, м/с
Жилые (каюты)	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15 - 0,5
Общественные: столовая, кают-компания буфет, кури- тельная, са- лон отдыха, библиотека, спортзал, спорткаюта	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15 - 0,5
Проходные: коридор, тамбур	18	-	-	-	-
Санитарно- бытовые: прачечные и гладильни; сушильни;	16 ¹⁾	-	0,15 - 0,5	8	0,15 - 0,5
	45	-	-	как в зимний период	-
	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Мастерские по ремонту одеж- ды, обуви	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Санитарно- гигиенические душевые, ван- ные, бани;	25	-	-	-	-
	20	-	-	-	-
умывальни, индивидуаль- ные санузлы с ванной или					

душ е м ; уборные	16	-	-	-	-
Медицинские каюты, изоля- тор, аптека, стационар; операционные	21	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
	25	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Помещения пищеблока: камбузные по- мещения ; разделочные мяса, рыбы, овощей, бу- фетные	16	-	0,15 - 0,5	8	0,15-0,7
	16	40-70	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Администра- тивные, ад- министратив- но-хозяйст- венные, лабо- ратории	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,5
Служебные: помещения, где отсутст- вует тепловы- деляющая ап- паратура; помещения, где установ- лена тепловы- деляющая ап- паратура	20	40-60	0,15 - 0,25	5	0,15-0,3
	17				
Энергетичес- кие : на рабочих пло- щадках при отсутствии Ц П У ; на рабочих площадках из ЦПУ; Ц П У ; кузницы, сва- рочные и дру- гие; сапожные, плотницкие; электротехни- ческий отсек	не ниже	-	0,3 - 0,5 (в рабо- чей зоне)	8	1,0 - 1,5 (в рабочей зоне)
	12 ²⁾			10	
	20	40-60	0,15 - 0,3	5	0,15-0,7
	16 ²⁾	-	0,15-0,3	8	0,3 - 0,7 (в рабочей зоне)
	16	16	0,15 - 0,3	8	
	16	40-60	0,15 - 0,3	5	0,15-0,7

Технологического комплекса : где оборудование с тепловыделениями, при отсутствии ЦПУ; где оборудование с тепловыделениями, при дистанционном управлении из ЦПУ ; ЦПУ ; компрессорные станции;	16	40-70	0,3 - 0,5 (в рабочей зоне)	8	0,5 - 1,0 (в рабочей зоне)
	20	40-60	0,15 - 0,3	5	0,15-0,7
	16	40-60	0,15 - 0,5	8	0,5 - 1,0 (в рабочей зоне)
на рабочих площадках вибростанов, илоотделений, гидроагрегатов и другие;	не ниже 17(в рабочей зоне)	-	0,15 - 0,3	10	1,0 - 1,5 (в рабочей зоне)
складирование сыпучих материалов	12	-	-	-	-
Хозяйственные кладовые и складовые снабжения	не ниже 10	-	-	-	-

- 1) относительная влажность воздуха обеспечивается при наличии воздушного отопления ;
- 2) при неработающих механизмах.

Показатели результирующей температуры

Таблица 2

Наименование помещений	Районы эксплуатации	° RT	
		периоды года	
		теплый	холодный
Каюты; общественные помещения; медицинского назначения; спортивная каюта	1	24,1	-
	2	23,2	19,2
	3	19,7	18,1
	4	20,5	19,0
	5	24,1	19,2
Служебные помещения: ходовой мостик (рулевая рубка), главный пост управления, информационно-	1	21,8	-
	2	21,8	19,0
	3	20,7	19,0

вычислительный центр, радиорубка.	4	17,7	19,8
Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории. Помещения пищеблока без тепловыделений (заготовочные мяса, рыбы, овощей)	5	21,8	19,8
ЦПУ энергетических помещений, ГРЩ, ЦПУ помещений технологического комплекса (буровых, цементировочных насосов и другие)	1	23,2	-
	2	23,2	17,5
	3	21,8	17,5
	4	19,7	18,0
	5	23,2	18,0

Воздухообмен и нормы подачи воздуха при кондиционировании воздуха в зимний период

Таблица 3

Наименование помещений	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха	Примечания
	общее	минимальное на 1 чел, м ³ /ч		
Жилые помещения (каюты)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Общесудовая система вентиляции
столовая, кают-компания, салон отдыха, библиотека;	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	20	На 2 обмена/ч больше притока	Автономная система вентиляции

курительная;	15 обменов/ч	20	20 обменов/ч	
спортивная каюта	П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч н ы х т е п л о - в ы д е - л е н и й	33	Н а 2 о б м е н а / ч б о л ь ш е п р и т о к а	Общесудовая и ли автономная вентиляция
прачечные	-"	33	На 5 обменов/ч	Автономная система вентиляции
гладильни	30 обменов/ч	33	40 обменов/ч	
мастерские по ремонту одежды, обуви	10-12 обменов/ч	33	на 1-2 обменов/ч больше притока	Общесудовая система вентиляции
помещение для специальной одежды	6 - 8 обменов/ч	50	8 - 10 обменов/ч	Автономная система вентиляции
сушильные помещения	-	-	10 обменов/ч	Вытяжная автономная система вентиляции
уборные	-	-	50 м ³ /ч на 1 унитаза+25 м ³ /ч на 1 писсуар	Вытяжная автономная система вентиляции
ванны, душевые, бани, индивидуальные санблоки;	-	-	10 обменов/ч	-"
умывальни, раздевални		33	10 обменов/ч	-"
медицинская каюта, изолятор, стационар	П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч н ы х т е п л о - в ы д е - л е н и й	33		
Амбулатория, операционная, аптека		50	На 1-2 обмена/ч более притока	Автономная система вентиляции

камбузные помещения	-"-	50	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
разделочные овощей, рыбы, мяса, хлебо-резки	6 обменов/ч	33	8 обменов/ч	-"-
буфетная посудомоечная	П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч - н ы х т е п л о - в ы д е - л е н и й	33	н а 5 обменов/ч	Автономная система вентиляции
кладовые для хранения: мяса, мясопродуктов и рыбы;	2-4 обмена/сут	-	По балансу с притоком	-"-
молочных продуктов и яиц;	1-2 обмена/сут	-	-"-	-"-
кладовая овощей и картофеля;	4-6 обменов/сут	-	6-7 обменов/сут	-"-
кладовая сухих продуктов;	5 обменов/сут	-	по балансу с притоком	-"-
кладовая точного хлеба	1-2 обмена/сут	-	-"-	-"-
штурманская и рулевая рубки; информационно-вычислительного центра, динамического позиционирования, радиорубок, рубок телевизионной аппаратуры, постов управления	П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч - н ы х т е п л о - в ы д е - л е н и й	33	П о балансу с притоком	Общесудовая система вентиляции
Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории	8-10 обменов/ч	33	Н а 2 обмена/ч больше притока	Общесудовая система вентиляции

<p>Энергетические отделения: помещения главных и вспомогательных механизмов и котлов</p>	<p>П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч - н ы х т е п - л о в ы - д е л е - н и й и г а з о - в ы х з а г р я з - н е н и й (п р и - н и м а е т - с я б о л ь - ш а я и з в е л и - ч и н)</p>	<p>-</p>	<p>П о б а л а н с у с п р и т о к о м в о з д у х а , п о т р е б - л я е м о г о м е х а н и з - м а м и</p>	<p>А в т о н о м н а я с и с т е м а в е н т и л я ц и и</p>
<p>мастерские с источниками выделения тепла, вредных газов и других примесей</p>	<p>-"</p>	<p>50</p>	<p>Н а 2 о б м е н а / ч б о л ь ш е п р и т о к а</p>	
<p>мастерские без источников выделения тепла, вредных газов и других примесей</p>	<p>П о р а с - ч е т у н а а с с и - м и л я - ц и ю и з б ы - т о ч - н ы х т е п - л о - в ы д е - л е - н и й н о н е м е н е е 1 0 о б м е - н о в / ч</p>	<p>50</p>	<p>П о б а л а н с у с п р и т о к о м</p>	<p>-"</p>
<p>сварочные мастерские</p>	<p>3 5 о б м е - н о в / ч</p>	<p>-</p>	<p>4 5 о б м е н о в / ч</p>	<p>-"</p>

помещения хла- доновых холо- дильных машин	П о бала- нсу с вытяж- кой	-	2 0 обменов/ч	-"-
аккумулятор- ные	В соот- ветст- вии с прави- лами Регис- тра	-	-	-"-
ЦПУ	П о рас- чету н а асси- миля- цию избы- точных тепло- выде- лений	50	П о балансу с притоком	-"-
Электротехни- ческий отсек	-"-	80	По балансу с притоком	-"-
Помещения технологичес- кого комплек- са: помещения буровых и цементировоч- ных насосов, компрессорных станций, манифольда; помещения ем- костей бурово- го раствора, сбора отходов бурения;	10 обмен- нов/ч	-	П о балансу с притоком	Автономная система вентиляции
	1 0 обме- нов/ч	-	П о балансу с притоком 20 обменов/ч (аварий- н ы й режим)	-"-
помещения виб- росита, песко- илоотделителей превентеров и гидро-агрега- тов	П о рас- чету н а асси- миля- цию тепло- выде- лений но не менее	-	П о балансу с притоком	-"-

	10-12 обме- нов/ч			
мастерские технологического комплекса	Вентиляция мастерских	Аналогична вентилиации технологических помещений	венти- энерге- отделе-	
Хозяйственные кладовые	1 0 обме- нов/ч	-	1 2 обме- нов/ч	Общесудовая система вентиляции
Кладовые судового снабжения: шкиперские, малярные	1 0 обме- нов/ч	-	1 2 обме- нов/ч	Автономная система вентиляции

Для кают-компаний, столовых и других при размещении их рядом с камбузом производительность приточной вентиляции должна приниматься на 2 обмена/ч больше вытяжной.

Приложение 3

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавучих буровых установок"

Допустимые уровни звука

Наименование помещений, рабочих мест	Уровни звукового давления (дБ) в октавных полосах частот со среднегеометрическим гЦ									Уровни звука и эквивалентные уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
В машинных помещениях технологического назначения и энергетическом отделении;	105	94	87	81	78	75	73	71	69	80
	102	90	82	75	73	70	68	66	64	75
в помещениях технологического комплекса;	98	86	78	72	68	65	63	61		70

на посту бурильщика									59	
Центральный пост управ- ления	91	78	69	63	58	55	52	50	49	60
Служебные помещения главный пост управ- ления	91	78	69	63	58	55	52	50	49	60
радиорубка, рулевая, штурманские рубки	84	70	61	54	49	45	42	40	39	50
Административно-хозяйственные помещения, лаборатории	93	74	65	58	53	50	47	45	44	55
Пищеблок	95	82	74	67	63	60	58	56	54	65
помещения для занятий спортом;	96	88	74	68	68	60	57	55	54	65
кают-компании, столовые команды, клубы, красные уголки	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55
Жилые помещения и помещения медреса	82	67	57	49	44	40	37	35	33	45

Допустимые уровни вибрации

Таблица 2

Наименование помещений, рабочих мест	Уровни виброускорения (дБ) в октавных полосах частот со среднегеометрическим значением, Гц						Корректированные уровни виброускорения, дБ
	2	4	8	16	31,5	63	
Рабочие места в машинных помещениях технологического назначения, энергетических							

ческом отделении, центральном посту управления, помещениях технологического комплекса, на пищеблоке	103	100	101	106	112	118	100
Рабочие места в служебных, административных, административно-хозяйственных помещениях, аналитических и исследовательских лабораториях	98	95	96	101	107	113	95
Общественные помещения	95	92	93	98	104	110	92
Жилые помещения и помещения медицинского назначения	91	88	89	94	100	106	88

Приложение 4

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавучих буровых установок"

Нормы площади кают

Таблица 1

Каюты	Площадь, м ²
Одноместная для комсостава	7,5
Одноместная для младшего комсостава и команды	6,0
Двухместная	7,5
Трехместная	10,5
Четырехместная	13,5

Оборудование санитарно-гигиенических помещений в каютах

Таблица 2

Оборудование помещений	Количество членов экипажа, чел	Примечание
Один унитаз	6	Члены экипажа, пользующиеся индивидуальными уборными, умывальниками, душем или ванной,
Один умывальник	6	

Одно место для мытья (ванна или душ)	6	в расчет не принимаются. Уборные, умывальники, души или ванны, расположенные в помещениях медицинского назначения, при пищеблоках, в санитарно-бытовых помещениях при энергетических отделениях, в расчет не принимаются.
Установка для гигиены женщин	30	Но не менее одной.

Приложение 5

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации плавучих буровых установок"

Суточная норма расхода продуктов на одного человека

Таблица 1

Наименование продуктов	Суточная норма на одного человека, кг
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых	
мясо и мясoproductы	0,250
рыба и рыбопродукты	0,200
масло и жиры	0,085
молоко и молочные продукты	0,250
овощи, картофель	0,950
фрукты	0,250
напитки	0,400
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых	
Мука	0,480
Хлебобулочные изделия (эквивалентное количество взамен муки) сухие продукты (сахар, крупа, макароны, соль, чай, кофе, кондитерские изделия и другие аналогичные продукты)	0,600 0,250
Продукты, хранящиеся в кладовой соленой провизии	
соленые огурцы, капуста квашеная и другие аналогичные продукты	0,100-0,120

Площади продовольственных кладовых

Таблица 2

Продукты	Нормы загрузки, кг/м ² (при высоте камеры 2 м)
Мясо	350
Рыба, сельдь	350
Жир	400
Молочные продукты	300
Яйцо	300
Замороженные продукты	500
Консервы	700
Овощи свежие и соленые	500
Фрукты свежие	500
Напитки	300
Сухие продукты	500
Хлеб	250
Мука в штабелях	1000
Продукты при совместном хранении	250