

ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП МЗ ПМР 2.1.2.043-21
«Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц»

Согласован:

Министерство экономического развития,
Служба государственного надзора Министерства юстиции

Зарегистрирован Министерством юстиции
Приднестровской Молдавской Республики 14 марта 2022 г.
Регистрационный № 10881

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года № 481-3-IV «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (САЗ 08-22), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 6 апреля 2017 года № 60 «Об утверждении Положения, структуры, численности Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-15) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 14 июня 2017 года № 148 (САЗ 17-25), от 7 декабря 2017 года № 334 (САЗ 17-50), от 17 октября 2018 года № 352 (САЗ 18-42), от 14 декабря 2018 года № 448 (САЗ 18-51), от 26 апреля 2019 года № 143 (САЗ 19-17), от 8 августа 2019 года № 291 (САЗ 19-30), от 15 ноября 2019 года № 400 (САЗ 19-44), от 29 сентября 2020 года № 330 (САЗ 20-40), от 22 октября 2020 года № 364 (САЗ 20-43), от 8 декабря 2020 года № 433 (САЗ 20-50), от 25 января 2021 года № 19 (САЗ 21-4), в целях дальнейшего совершенствования санитарно-противоэпидемического обеспечения населения Приднестровской Молдавской Республики, совершенствования требований к устройству, оборудованию и содержанию организации, осуществляющих гостиничную деятельность, приказываю:

1. Ввести в действие на территории Приднестровской Молдавской Республики санитарно-эпидемиологические правила СП МЗ ПМР 2.1.2.043-21 «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц» согласно Приложению к настоящему Приказу.

2. Признать Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 апреля 2007 года № 249 «О введении в действие СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.1.2.043-07 «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц» (регистрационный № 3956 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25) Приказом Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики.

3. Признать утратившим силу Приказ Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 апреля 2007 года № 249 «О введении в действие СанПиН МЗиСЗ ПМР 2.1.2.043-07 «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц» (регистрационный № 3956 от 11 июня 2007 года) (САЗ 07-25).

4. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на главного государственного санитарного врача Приднестровской Молдавской Республики.

5. Направить настоящий Приказ на государственную регистрацию и официальное опубликование в Министерство юстиции Приднестровской Молдавской Республики.

6. Настоящий Приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования.

Министр

К. АЛБУЛ

г. Тирасполь
15 декабря 2021 г.
№ 1002

Приложение к Приказу
Министерства здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
от 15 декабря 2021 года № 1002

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП МЗ ПМР 2.1.2.043-21

«Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц»

Раздел 1. Общие положения

Глава 1. Общие понятия

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) распространяются на вновь строящиеся, реконструируемые, оборудующиеся, технически перевооружаемые помещения, встроенные и отдельно стоящие здания гостиниц, независимо от их организационно-правовой формы и формы собственности.

Открытие вновь выстроенных, реконструированных, а также подвергшихся ремонту и перепланировке, действующих зданий, помещений гостиниц допускается только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

2. Настоящие санитарные правила обязательны для соблюдения всеми юридическими лицами, независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, должностными лицами и гражданами.

Раздел 2. Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц

Глава 2. Санитарные требования к участку, на котором расположена гостиница

3. Площадь участка, на котором расположена (планируется расположить) гостиница, (далее – участок), определяется заданием на проектирование или проектом с учетом условий размещения, характера городской среды, функционального состава и категории гостиницы.

4. В составе участка следует предусматривать:

а) благоустроенные площадки перед входами в помещения общественного и жилого назначения гостиницы (из расчета не менее 0,2 квадратных метров на одного проживающего);

б) площадки для стоянки транспортных средств;

в) площадки для временной парковки транспортных средств;

г) внутренние сквозные проезды, подъезды к главному и другим входам в гостиницу, въезды в подземные гаражи или стоянки;

д) хозяйственную зону с проездом для грузового транспорта.

5. Площадь участка для стоянки одного транспортного средства на стоянках транспортных средств следует принимать не более 22,5 квадратных метров.

6. На участках вновь строящихся гостиниц следует предусматривать индивидуальные стоянки транспортных средств для инвалидов (не менее трех мест), максимально приближенные к входу в здание гостиницы, и специальные устройства (пандусы, подъемники), обеспечивающие для инвалидов доступность общественных зон зданий и территории гостиницы.

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

Глава 3. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц

8. В составе гостиницы могут быть предусмотрены следующие группы помещений:

- а) приемно-вестибюльная;
- б) жилая;
- в) культурно-досуговая;
- г) физкультурно-оздоровительная;
- д) медицинского обслуживания;
- е) бытового обслуживания;
- ж) организаций питания, торговли;
- з) деловой деятельности;
- и) администрации и служб эксплуатации.

Наличие групп помещений, указанных в подпункте а), б) части первой настоящего пункта является обязательным. Состав дополнительных помещений не нормируется и принимается в соответствии с заданием на проектирование или с проектом гостиницы.

9. Жилая группа помещений гостиниц, располагаемых в многофункциональных зданиях, должна быть функционально и планировочно отделена и иметь изолированные выходы.

10. Для групп городских (районных) помещений общественного назначения, располагаемых в зданиях гостиниц, следует предусматривать изолированные входы с улицы.

11. Во вновь строящихся гостиницах должны быть обеспечены условия доступа и проживания инвалидов, передвигающихся на колясках. При этом необходимо предусматривать резерв одноместных и двухместных номеров гостиниц с соответствующим оборудованием, шириной проходов и дверных проемов, а также устройства для передвижения инвалидов до горизонтальных и вертикальных коммуникаций.

12. Размещение гостиниц в многоквартирных жилых домах не допускается. Запрещается размещать номера гостиниц в подземных и (или) цокольных этажах, а также в помещениях, расположенных непосредственно над стоянкой транспортных средств, размещенной в подземных и (или) цокольных этажах здания.

13. Не допускается размещение туалетов, умывальников, душевых над жилыми помещениями гостиниц, камер мусоропроводов под жилыми помещениями гостиниц, а также примыкание мусоропроводов и электрощитовых помещений к жилым помещениям гостиниц.

14. В группу жилых помещений гостиниц входят номера гостиниц, помещения поэтажного обслуживания, помещения общественного назначения (гостиные, детские комнаты и так далее).

15. Номера гостиниц для инвалидов на креслах-колясках и для слабовидящих и незрячих необходимо размещать на первом этаже здания гостиницы.

16. Все номера гостиницы должны иметь мебель для хранения верхней одежды, белья, багажа гостей, размещенную в передней или комнате номера гостиницы, исходя из минимального размера единицы мебели (шкаф, тумба, комод и так далее) 0,60 метров х 0,55 метров на одного гостя.

17. Объем номеров гостиниц с учетом передней должен быть не менее 15 кубических метров на одного гостя.

18. Жилые комнаты гостиниц предпочтительно проектировать с восточной и (или) западной ориентацией. Все номера гостиницы должны иметь естественное освещение с

освещенностью комнат номеров гостиниц. Время инсоляции номеров гостиниц не лимитируется. Номера гостиниц, ориентированные на сектор горизонта 180° С - 270° С, должны иметь солнцезащитные устройства.

19. Без естественного освещения не допускается проектировать жилые помещения гостиниц, служебные и административные помещения гостиниц с постоянным режимом работы.

20. Допускается размещение служебных и административных помещений гостиниц в подвалах и подземных этажах при условии обеспечения естественного освещения с помощью инженерных устройств (световодов и других).

21. Помещения поэтажного обслуживания в гостиницах допускается располагать через этаж. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания гостиниц может быть представлен только комнатой дежурного персонала. Рекомендуемый состав и площади помещений поэтажного обслуживания гостиниц представлен в таблице согласно Приложению к настоящим санитарным правилам.

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

23. На жилых этажах гостиниц допускается устройство помещений общественного назначения (баров, кафе, буфетов, и так далее) при условии шумозащиты жилых помещений гостиниц. Размещение помещений общественного назначения гостиниц смежно с жилыми помещениями гостиниц не допускается.

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

25. Помещения для оказания бытовых, торговых, спортивно-оздоровительных, культурно-зрелищных и иных услуг должны соответствовать гигиеническим нормативам.

26. Помещения бытового обслуживания следует проектировать обособленными и размещать непосредственно при вестибюле гостиницы.

27. В гостиницах допускается предусматривать следующие помещения:

а) помещения представительств организаций;
б) залы для деловых встреч и совещаний;
в) выставочные и демонстрационные залы с экспозициями;
г) вспомогательные помещения (службы связи, множительной техники и компьютеров, машбюро, переводчиков и так далее):

д) спортивно-оздоровительные центры со спортивным и (или) тренажерным залом. Единовременная вместимость спортивного или тренажерного зала гостиниц принимается не менее 10% вместимости гостиницы, сауны - не менее 1%;

е) плавательный бассейн. Площадь зеркала воды плавательного бассейна гостиниц принимается 0,55 квадратных метров на одно место в гостинице.

28. В гостиницах при наличии помещений физкультурно-оздоровительного назначения следует предусматривать медицинский кабинет площадью:

а) 14 квадратных метров при вместимости гостиницы до 500 мест;
б) до 36 квадратных метров при вместимости гостиницы более 500 мест.

29. Помещения администрации гостиниц следует группировать вне основных потоков гостей, желательно на первом этаже гостиниц.

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

Глава 4. Санитарно-техническое оборудование гостиниц

31. В гостиницах следует предусматривать холодное и горячее водоснабжение и канализацию в соответствии с требованиями законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

32. Качество водопроводной воды должно соответствовать требованиям законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

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

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

а) при закрытом способе (через водонагреватель) в пределах 50°C - 55°C ;

б) при открытом способе (непосредственный водозабор от сети) – в пределах 60°C - 65°C .

Температура воды поддерживается с помощью обязательного устанавливаемого автоматического терморегулятора. Температура воды, подаваемой в системы горячего водоснабжения, независимо от способа присоединения должна быть не более $+75^{\circ}\text{C}$.

35. Для обеспечения бесперебойного горячего водоснабжения гостиниц в период профилактического ремонта, аварий следует предусматривать местные водонагреватели, работающие на электроэнергии и второй тепловой ввод.

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

37. Системы вентиляции гостиниц должны быть выполнены в соответствии с проектом и требованиями законодательства Приднестровской Молдавской Республики, а также соответствовать требованиям по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

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

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

40. Регулировку систем естественной вентиляции гостиниц следует производить путем прикрытия вытяжных жалюзийных решеток, начиная с решетки нижнего и кончая решеткой верхнего этажа здания гостиницы. Перед регулировкой естественной вентиляции в помещениях гостиницы должны быть устранены неплотности окон и дверей. Во время сильных морозов, во избежание переохлаждения жилых помещений гостиниц, естественную вытяжку из помещений следует уменьшать, прикрывая на эти периоды регулируемые вентиляционные решетки. Механическую вентиляцию на этот период следует уменьшать или отключать, но при этом она должна действовать как естественная вытяжная вентиляция. После окончания морозов вентиляционные системы должны быть полностью включены.

41. Воздушно-тепловые завесы должны быть налажены специализированной организацией и обеспечивать подачу теплого воздуха в тамбур главного входа или вестибюль гостиницы с соответствующей температурой и в требуемом количестве.

42. Система кондиционирования воздуха гостиницы должна быть выполнена в соответствии с проектом и требованиями действующих нормативных документов по проектированию отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

43. Основными требованиями к эксплуатации систем кондиционирования воздуха гостиницы является поддержание необходимых параметров воздуха в обслуживаемых помещениях, при этом отступление от нормы допускается: по объему приточного воздуха $+10\%$, по температуре $+2^{\circ}\text{C}$, по относительной влажности $+5\%$.

44. Системы отопления, вентиляции, кондиционирования гостиницы должны обеспечивать в помещениях гостиницы комфортные микроклиматические условия. Расчетную температуру воздуха в помещениях гостиниц (за исключением помещений с особым режимом эксплуатации) следует принимать 20°C. Максимальная температура воздуха в жилых и общественных помещениях гостиниц должна быть не более 26°C. Относительная влажность воздуха должна быть: в гостиницах с кондиционированием - в пределах 45-50%; без кондиционирования - 30-65%. Количество поступающего наружного воздуха на одного гостя для жилых помещений гостиницы рекомендуется принимать в пределах 60 кубических метров в час. В гостиницах, обеспеченных системами кондиционирования, следует предусматривать проведение бактериологических исследований образцов воды из систем кондиционирования на наличие возбудителя легионеллеза.

45. При наличии мусоропровода в гостиницах люки мусоропроводов должны располагаться на лестничных площадках либо внутри служебных помещений без примыкания к стенам комнат номеров гостиницы. Крышки загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках должны закрываться.

Планово-предупредительный текущий ремонт мусоропровода гостиницы должен производиться 1 раз в 3 года, а капитальный – 1 раз в 9 лет.

46. Неисправности систем мусороудаления гостиниц должны быть немедленно устранены (неплотности крепления клапанов и шиберов, нарушение действия вентиляции, появление пыли из ствола мусоропровода при открывании клапана, появление запаха и насекомых из клапанов, периодические засоры ствола, мусоропровода, образование трещин штукатурки у клапанов и так далее).

47. Загрузочные клапаны и помещения гостиниц, в которых находятся загрузочные клапаны, должны содержаться в чистоте. Загрузочные клапаны необходимо промывать не реже одного раза в неделю, после промывки загрузочные клапаны следует протирать, так как проникновение воды в ствол мусоропровода не допускается.

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

49. Вентиляция мусоропровода гостиницы для предотвращения распространения запахов в помещениях гостиницы должна обеспечивать постоянное удаление воздуха из ствола через вытяжную шахту в атмосферу. Ежемесячно необходимо проверять работу вытяжной вентиляции мусоропровода через открытое отверстие загрузочного клапана в нижнем и верхнем этажах здания гостиницы.

Проверку следует производить с помощью анемометра или по отклонению тонкой папиросной бумаги.

50. Ежемесячно необходимо осуществлять механическую очистку внутренней поверхности стенок мусоропровода гостиницы штангой с закрепленными на конце приспособлением для чистки.

51. Необходимо не реже 1 раза в месяц тщательно прочищать бункер щетками, с последующей промывкой и дезинфекцией.

52. Санитарно-гигиенические требования к мусороприемным камерам гостиниц:

а) стенки камеры облицовываются керамической плиткой, потолок покрывается масляной краской;

б) мусороприемная камера должна иметь трап, присоединенный к канализации, с уклоном 0,01 к приемку или трапу; раковину и поливочный кран со шлангом, с подводкой холодной и горячей воды;

в) мусор из мусороприемной камеры должен вывозиться ежедневно;

г) после вывоза мусора мусороприемная камера очищается и промывается из шланга. Помещение мусороприемной камеры периодически не реже 1 раза в месяц подвергается дезинфекции и дератизации;

д) помещение мусороприемной камеры должно иметь изолированный выход и не сообщаться с другими подсобными помещениями гостиницы.

Необходимо следить:

а) за непроницаемостью мусороприемных камер для грызунов;

б) за тем, что дверь мусоросборной камеры с внутренней стороны и порог должны быть обиты листовой сталью, иметь по контуру плотный притвор и запорное устройство;

в) за тем, что дверь мусоросборной камеры должна открываться в сторону улицы, ширина дверного проема должна быть достаточной для провоза тележки с контейнером или мусоросборником, повреждения в ограждающих конструкциях мусоросборной камеры должны быть тщательно заделаны.

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

54. Мусоросборные контейнеры следует к моменту вывоза мусора предварительно удалить из мусоросборной камеры, отбор вторсырья в мусоросборной камере запрещается.

55. Мусоросборные контейнеры вместимостью 400 – 800 литров, находящиеся в мусоросборной камере под загрузкой, должны быть установлены на тележке, с помощью которой они выкатываются за пределы мусоросборной камеры для погрузки в мусоровозные машины.

56. При использовании переносных мусоросборных контейнеров вместимостью 80 - 100 литров в мусоросборной камере должно находиться такое число мусоросборных контейнеров, которое обеспечит прием мусора между сроками его вывоза. Необходимо своевременно заменять наполненные мусоросборные контейнеры. Крышки наполненных мусоросборных контейнеров следует плотно прикрывать. Ежедневно переносные мусоросборные контейнеры внутри и снаружи следует мыть под струей теплой воды (от 45°C до 60°C) щетками. Мусоросборные контейнеры должны доставляться на территорию гостиницы чистыми.

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

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

59. Для обеспечения эффективной и экономичной работы систем ЦВП гостиниц уборка пыли должна производиться по графику, утвержденному администрацией гостиницы.

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

61. Продолжительность уборки при использовании систем ЦВП составляет:

а) 8 – 10 минут для одноместного номера гостиницы площадью до 20 квадратных метров;

б) 2 – 3 минуты для коридоров гостиницы с поверхностью пола до 10 квадратных метров.

62. Задержанную в системе ЦВП пыль следует помещать в плотные пакеты и крафт-бумаги для вывоза в мусоросборные камеры, не допуская ее разлетания, высыпания на поверхность пола и открытого хранения.

63. Окисляемость воздуха жилых и общественных помещений гостиниц должна быть не более 6,0 миллиграмм на кубический метр. Концентрация окиси углерода в помещениях гостиниц не должна превышать значений предельно допустимой концентрации (далее - ПДК) (0,002 миллиграмм на кубический метр), двуокиси углерода - 0,1%, аммиака - 0,2 миллиграмм на кубический метр, бензопропилена - 0,00 миллиграмм на кубический метр.

64. Помещения гостиниц должны быть защищены от ионизирующего и высокочастотного излучения, в том числе и от внутренних источников (медицинское, кухонное, техническое оборудование) - в соответствии с требованиями законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

65. Предельно допустимые уровни электромагнитных полей напряженность электромагнитного поля не должны превышать в гостиницах значений, нормированных действующими санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами требованиями; в случае необходимости следует предусматривать понижение уровня напряженности электромагнитного поля техническими мероприятиями.

66. Нормативные индексы изоляции воздушного шума и приведенного уровня ударного шума для жилых, общественных и производственных помещений гостиниц следует принимать в соответствии с требованиями законодательства Приднестровской Молдавской Республики. Следует предусматривать особые мероприятия по защите номеров гостиниц и общественных помещений гостиниц от шума из коридоров (шумозащищающие двери, уплотнения в притворах, устройство тамбуров либо вторых дверей в передних и так далее) от шума и вибрации, производимых механическим оборудованием (устройство амортизаторов, гибких вставок, подвесок, плавающих фундаментов и так далее).

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

Отделка помещений кладовых для хранения чистого и грязного белья, помещений для хранения и обработки инвентаря, панелей в кухнях, полов, а также стен в местах установки раковин и других санитарно-технических приборов должна быть выполнена из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов, доступной для уборки.

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

Глава 5. Оборудование и содержание помещений гостиницы

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

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

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

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

73. Экипировка тележки проводится в специальном помещении гостиницы следующим образом: сверху кладется выкладка, затем чистое белье, на нижней полке тележки - в полиэтиленовых пакетах грязное белье, средства для уборки.

Грязное белье можно собирать в большие полиэтиленовые пакеты и полотняные мешки, закрепленные с боковой стороны тележки; следует предусматривать наличие одноразовых полиэтиленовых мешков под сбор мусора.

74. Транспортировка чистого белья в открытом виде запрещается.

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

76. Различают несколько взаимосвязанных между собой видов уборки номеров гостиницы: ежедневную, текущую и генеральную.

Уборка номеров гостиницы с применением моющих средств и дезинфекция номеров гостиницы должны проводиться со следующей периодичностью:

- а) заселенных номеров - ежедневно, а также после каждого выезда гостей;
- б) незаселенных номеров - не менее одного раза в неделю.

Уборка мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) гостиницы с применением моющих средств и дезинфекция мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) гостиницы должны проводиться не реже одного раза в месяц.

77. Окна гостиниц моются не менее двух раз в год.

78. Ванны, сидения и крышки унитаза, биде, ручки для спуска воды и дверей туалетов в заселенных номерах гостиниц и в туалетах общего пользования гостиниц должны ежедневно обрабатываться дезинфицирующими средствами.

79. В номерах гостиницы унитазы и писсуары туалетов должны обрабатываться дезинфицирующими средствами после выезда гостей, в туалетах общего пользования гостиниц унитазы и писсуары туалетов - ежедневно.

80. Ежедневная уборка номеров гостиниц должна производиться в следующей последовательности:

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

б) мытье посуды с последующим накрыванием чистым полотенцем до конца уборки;

в) уборка постели с обязательным перевертыванием перинки, встряхиванием простыни и пододеяльника, взбиванием подушки (перинка или наматрасник и подушка должны быть в чехле, шерстяное одеяло в пододеяльнике), для дневного содержания постель накрывают покрывалом.

Заправка постели производится следующим образом: простыня расстилается таким образом, чтобы один край ее (к внутренней стороне кровати) был подвернут под перинку (наматрасник), с другой, внешний, доходил до царги кровати; расправляются подушка и одеяло с пододеяльником (закрывая подушку); в заключение все накрывается покрывалом;

г) удаление пыли с мебели (протирающие внутри шкафов, тумбочек, столов, телевизора, радиоприемника, телефона и так далее);

д) удаление пыли пылесосом из ковров, напольного покрытия, полов.

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

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

83. Приступая к уборке санитарно-технических приборов номеров гостиницы, горничная должна надеть резиновые перчатки и клеенчатый фартук.

84. Ежедневная уборка санузлов в номерах гостиницы должна производиться в следующей последовательности:

а) протирается навесная полочка с зеркалом (при наличии), полотенцесушитель (при наличии);

б) протирается глазурованная, керамическая плитка вокруг санитарно-технических приборов;

в) моется умывальник, ванна (поддон для душа, душевая кабина), биде, унитаз;

г) удаляется мусор из ведра, после чего оно моется;

д) моется резиновый коврик (при наличии) и в заключение пол.

85. После окончания уборки и дезинфекции рук на полотенцедержатель вывешиваются полотенца на каждого гостя.

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

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

а) протираются зеркала в комнатах для раздевания;

б) удаляется пыль с банкеток, вешалок для одежды;

в) моются настенные мыльницы, резиновые коврики;

г) протираются стены;

д) удаляется мусор из ведер.

87. Генеральная уборка в помещениях гостиницы должна производиться один раз в 7 - 10 дней. Во время генеральной уборки протираются от пыли стены, прочищаются вентиляционные решетки, пылесосом чистятся драпировки, матрацы перинки, протираются стекла окон и дверей. При генеральной уборке могут проводиться и дополнительные работы: мытье ковров, ковровых дорожек и так далее. Шторы на окнах чистят пылесосом и 2 раза в год сдают в химчистку, прачечную; тюлевые шторы сдают в стирку.

88. Наматрасники, ковровые изделия должны быть из материалов, подвергающихся сухой, влажной или химической очистке.

89. Для дезинфекции помещений и оборудования гостиниц могут применяться дезинфицирующие средства из нескольких классов химических соединений.

90. Дезинфицирующие, моющие и чистящие средства хранят в упаковке производителя в соответствии с инструкцией и в недоступных местах для гостей. Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в промаркированных емкостях с крышками. Работники гостиницы, занимающиеся приготовлением дезинфицирующих растворов, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты.

91. Уборочный инвентарь гостиницы маркируется с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении (шкафу).

Для уборки туалетов выделяется отдельный комплект уборочного инвентаря.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается.

92. Уборочный инвентарь, моющие средства и дезинфицирующие средства должны храниться в выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку. В выделенном помещении (месте) должны быть обеспечены условия для обработки уборочного инвентаря и его просушки.

При наличии туалета общего пользования уборочный инвентарь для него должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться изолированно от другого уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь может храниться в туалете общего пользования.

93. Во избежание появления в гостинице насекомых и грызунов, администрация гостиницы обеспечивает проведение профилактической обработки всех помещений гостиницы силами и средствами гостиницы либо путем заключения договора с организацией, имеющей лицензию на деятельность по проведению дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.

Глава 6. Содержание бельевого хозяйства гостиницы

94. Стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников гостиницы должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах. Прачечную и химчистку гостиницы следует размещать в едином функциональном блоке.

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

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

97. Размещение помещений прачечной гостиницы должно обеспечивать технологическую поточность обработки белья. Запрещается пересечение потоков чистого и грязного белья.

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

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

100. Персонал прачечной гостиницы должен иметь отдельные раздевальные и душевые.

101. Используемые в прачечной гостиницы моющие средства должны иметь гигиенические сертификаты.

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

а) смена постельного белья - один раз в 3 дня;

б) смена полотенец - ежедневно.

103. Смена постельного белья должна проводиться перед каждым вселением гостя, но не реже одного раза в неделю, а полотенце - перед каждым вселением гостя, но не реже двух раз в неделю.

104. Мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) гостиницы должен подвергаться камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям непосредственно гостиницей, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры.

105. Чистое белье должно храниться в помещении гостиницы, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к средствам дезинфекции.

106. Хранение чистого и грязного белья в гостиницах с номерным фондом более 50 номеров в одном помещении гостиницы не допускается. Для гостиниц с номерным фондом 50 номеров и менее хранение чистого и грязного белья может быть организовано в одном помещении гостиницы с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья.

107. Помещения гостиниц, где находится чистое или грязное белье, должны быть окрашены масляной краской (за 2 раза) или облицованы глазурованной плиткой.

Полы в бельевых должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к дезинфицирующим средствам.

108. Комплекты дополнительных постельных принадлежностей (наматрасников, подушек, шерстяных одеял и так далее) хранятся в специальных шкафах дежурного персонала.

109. При приеме и выдаче чистого и грязного белья одним и тем же работником гостиницы предусматривается наличие двух разных халатов для работы.

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

Глава 7. Требования к личной гигиене персонала гостиниц

111. Объем и периодичность профилактических медицинских осмотров персонала гостиницы определяется в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

112. Администрация гостиницы совместно с органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики проводит профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников с учетом профиля осуществляемой деятельности в порядке, установленном законодательством Приднестровской Молдавской Республики. Кратность, проведения подготовки и аттестации определяется администрацией гостиницы по согласованию с органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

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

114. Для осуществления проведения медицинских осмотров администрация гостиницы должна заключить договор с соответствующей медицинской организацией.

115. На каждом этаже гостиницы должна быть укомплектована аптечка.

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

117. В каждой гостинице должен быть санитарный журнал или папка с актами результатов обследования гостиницы, санитарных предписаний органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, результатами лабораторных исследований и так далее, с приложением выписок из санитарных правил или их полным комплектом.

Приложение
к СП МЗ ПМР 2.1.2.043-21
«Гигиенические требования к устройству,
оборудованию и содержанию гостиниц»

Помещения	Площадь, квадратные метры
Комната дежурного персонала со встроенными помещениями	не менее 10
Помещение старшей горничной (заведующей поэтажным хозяйством, кастелянши)	12
Кладовая грязного белья (в гостинице до 100 (ста) мест допускается заменить шкафами)	6
Кладовая уборочного инвентаря	4
Площадка разборки грязного белья при бельепроводе	4
Комната бытового обслуживания	6-8
Помещение чистки обуви	6