

**Пам'ятка щодо попередження виникнення та розповсюдження  
гострих кишкових інфекцій та гострих респіраторних вірусних інфекцій в  
місцях тимчасового перебування населення в приміщеннях «Пунктів  
незламності» (стаціонарні)**

1. Гігієнічні вимоги до приміщень:

- Освітлення,
- Мікроклімат,
- Водозабезпечення,
- Санітарні вузли,
- Облаштування меблями,
- Місце прийому їжі.

2. Організація харчування.

3. Медичне забезпечення.

4. Дотримання протиепідемічного та дезінфекційного режимів/або заходи безпеки (прибирання, обробка рук, вивіз сміття тощо).

**1. В приміщеннях «пунктів незламності» (місця тимчасового перебування людей) передбачається:**

- Належне освітлення, доступ до електричної мережі, щоб підзарядити мобільні пристрої. За можливості бездротовий доступ до інтернету.
- Параметри мікроклімату приміщень максимально наближені до рекомендованих: 18°C при відносній вологості 30-70%. За потреби облаштування додатковими обігрівачами.
- Запас питної води та води для технічних потреб із розрахунку на три доби. Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб людей у безпечній та якісній воді. Питна вода повинна відповідати вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», затверджених наказом МОЗ від 12.05.2010 № 400.
- Внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила.
- Облаштування:
  - меблями (лавки, стільці тощо),
  - місцями для відпочинку та сну,
  - за бажанням організаторів, можливо облаштувати дитячі ігрові куточки з наявністю іграшок, що піддаються вологій дезінфекційній обробці,
  - місця «Матері і дитини» з відповідними меблями (пеленальний столик),
  - місця прийому їжі укомплектованим одноразовим посудом,
  - куточка для обробки рук, забезпеченим рідким милом, антисептиком для обробки рук та паперовими рушниками.

## **2. Організація харчування:**

- За наявності запасу «швидкої їжі» слід перевіряти строки її придатності. Наявні харчові продукти повинні бути в індивідуальній упаковці (гарячі напої, тістечка, печиво тощо) та одноразового посуду.
- У разі організації харчування дотримуватись вимог діючого законодавства про харчові продукти.

## **3. Медичне забезпечення:**

Медичні аптечки із засобами для надання долікарської допомоги з перевіреними строками придатності та відповідними умовами зберігання.

## **4. Дотримання протиепідемічного та дезінфекційного режимів:**

Працівникам дотримуватись правил особистої гігієни, респіраторної гігієни, дезінфекційних та протиепідемічних заходів.

Вологе прибирання приміщень та обладнання, включаючи дезінфекційну обробку контактних поверхонь, із застосуванням дезінфекційних засобів необхідно здійснювати один раз на добу або по мірі забруднення.

### **Поводження з відходами.**

- Тверді побутові відходи збирати у встановлені на майданчиках з твердим покриттям контейнери. Сумарний об'єм контейнерів повинен перевищувати фактичний об'єм на 25%.
- Під час зберігання побутових відходів у контейнерах повинна бути виключена можливість їх загнивання, розкладання, розвіювання та розпилювання.
- Термін зберігання в холодний період року (при середньодобовій температурі  $-5^{\circ}\text{C}$  і нижче) повинні бути не більше ніж три доби, а в теплій (при середньодобовій температурі  $+5^{\circ}\text{C}$ ) не більше ніж одна доба (щоденне перевезення).