

«Утверждены»  
Главный Государственный  
санитарный врач Республики Абхазия  
от 16 сентября 2013 года

**Санитарные правила**

**Санитарно-гигиенические требования  
к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц**

**СП 2.1.2.01 – 2013**

## **1. Общие положения и область применения**

1.1 Санитарные правила разработаны в соответствии с законодательством Республики Абхазия.

1.2 Настоящие санитарные правила устанавливают обязательные санитарно-эпидемиологические требования к гостиницам, которые следует соблюдать при размещении, проектировании, реконструкции, строительстве и эксплуатации гостиниц, независимо от их организационно-правовой формы и ведомственной принадлежности.

1.3 Контроль за выполнением настоящих санитарных правил возлагается на органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4 Настоящие правила устанавливают санитарно-гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, санитарному содержанию, условиям труда и личной гигиене персонала, организации и проведению производственного контроля в гостиницах.

1.5 Не допускается использование помещений гостиницы не по прямому назначению.

1.6 Ответственность за соблюдение требований настоящих правил возлагается на индивидуальных предпринимателей, юридических и должностных лиц.

1.7 В организации необходимо обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

## **2. Гигиенические требования к участку и территории гостиниц**

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

2.2 В составе участка следует предусматривать:

- благоустроенные площадки перед входами в помещения общественного и жилого назначения;
- автостоянки с необходимым количеством машиномест, размещенных в соответствии с требованиями санитарных правил к санитарно-защитным зонам и санитарной классификацией предприятий, сооружений и иных объектов;
- площадки для временной парковки автомобилей и автобусов;
- внутренние сквозные проезды, подъезды к главному и другим входам в гостиницу; въезды в подземные гаражи или стоянки;
- хозяйственную зону с проездом для грузового транспорта.

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

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

2.5 Территория гостиницы должна быть благоустроена, озеленена, оборудована инженерно-техническими приспособлениями для полива зеленых насаждений, проездов и тротуаров с удалением талых и ливневых вод, иметь электрическое освещение. Проезды и пешеходные дорожки должны иметь твердые покрытия.

2.6 Функциональное зонирование территории гостиницы должно обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов физических и химических факторов.

2.7 Территория гостиницы должна систематически убираться, поливаться водой с целью предотвращения пылеобразования, а при необходимости должна вестись борьба с гололедом.

2.8 Для установки мусоросборников должна быть оборудована специальная площадка с твердым покрытием, ограниченная бордюром, имеющая удобный подъездный путь для автотранспорта. Тип и количество мусоросборников устанавливаются в зависимости от принятого для данной местности способа удаления мусора и бытовых отходов.

2.9 При наличии в здании гостиницы мусорокамеры, обеспечивающей установку в ней необходимого количества мусоросборников, устройство специальной площадки не является обязательным. Мусоросборочные камеры должны быть обеспечены удобными подъездами для транспорта и средствами малой механизации. При наличии в здании горячего водоснабжения в камерах необходимо устанавливать краны для горячей и холодной воды. Мусоросборочная камера и ствол мусоропровода должны быть обеспечены естественной вытяжной вентиляцией, осуществляемой через ствол мусоропровода.

### **3. Гигиенические требования к архитектурно-планировочным и конструктивным решениям зданий и помещений**

3.1. В составе гостиницы предусматриваются следующие группы помещений и служб: приемно-вестибюльная, жилая, культурно-досуговая, физкультурно-оздоровительная, медицинского обслуживания, бытового обслуживания, предприятий питания, предприятий торговли, деловой деятельности, администрации и служб эксплуатации, помещений обслуживания, встроенно-пристроенных предприятий и учреждений.

Наличие первых двух групп помещений является обязательным. Состав

дополнительных помещений не нормируется и принимается в соответствии с заданием на проектирование или с проектом.

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

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

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

3.5. Размещение жилых помещений в подвальных и цокольных этажах не допускается. Без естественного освещения не допускается проектировать апартаменты, жилые помещения, служебные и административные помещения с постоянным режимом работы.

Допускается размещение служебных и административных помещений в подвалах и подземных этажах при отсутствии постоянных рабочих мест.

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

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

3.8 Все жилые номера должны иметь встроенные шкафы для верхней одежды, белья, багажа, размещенные в передней или жилой комнате из минимально: расчета 1 шкаф на одного проживающего (допускается замена встроенной мебели наличием корпусной мебели).

3.9. Жилые комнаты предпочтительно проектировать с восточной и (или) западной ориентацией. Все номера гостиницы должны иметь естественное освещение с освещенностью жилых помещений, установленной гигиеническими требованиями к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий и территорий. Время инсоляции номеров не лимитируется. Номера, ориентированные на сектор горизонта 180-270, должны иметь солнцезащитные устройства.

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

3.11. Помещения поэтажного обслуживания в гостиницах категории одна и две звезды допускается располагать через этаж. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания может быть представлен только комнатой дежурного персонала.

3.12. При подаче пищи в номера должна быть обеспечена связь между

раздаточной основного пищеблока и жилой частью гостиницы по служебным коридорам и лестницам, лифтом или с применением специальных подъемников.

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

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

- парикмахерская, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги;

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

- кассы билетов на транспорт, оборудованные в соответствии с гигиеническими требованиями к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы;

- кассы театральные и на другие культурные и спортивные мероприятия - 3 кв. м на одну кассу;

- торговые точки, киоски, магазины - по заданию на проектирование.

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

При торговых киосках различного назначения следует предусматривать подсобные помещения, располагаемые вне общественных зон гостиницы.

3.15. В структуру гостиниц допускается включать культурно-зрелищные и досуговые учреждения различного типа при условии шумозащиты жилых помещений.

3.16. В составе гостиниц рекомендуется предусматривать помещения для деловой деятельности и встреч: бизнес-центр, представительства фирм, комнаты деловых встреч и залы совещаний, выставочные и демонстрационные залы с экспозициями, вспомогательные помещения (службы связи, множительной техники и компьютеров, машбюро, переводчиков) и др.

3.17. В составе гостиниц рекомендуется предусматривать спортивно-оздоровительные центры со спортивным и (или) тренажерным залом, плавательный бассейн, сауну, оборудованные в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

При помещениях физкультурно-оздоровительного назначения следует предусматривать медицинский кабинет, оборудованный в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

3.18. Помещения администрации следует группировать вне основных

потоков проживающих, желателно на первом этаже.

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

3.20. Прачечную и химчистку следует размещать в едином хозяйственном функциональном блоке. Оборудование и содержание организаций химической чистки должно отвечать гигиеническим требованиям к прачечным и организациям химической чистки изделий.

3.21. Все вновь проектируемые, строящиеся и реконструируемые гостиницы должны иметь холодное и горячее водоснабжение, канализацию, центральное отопление, мусоропровод, лифт и другие необходимые инженерные коммуникации.

3.22. Не допускается переоборудование под гостиницы помещений, расположенных в подвальных и цокольных этажах, а также, не имеющих центрального отопления, водоснабжения.

3.23. Размещение гостиниц в жилых домах допускается при условии наличия отдельного входа, оборудования автономных инженерных систем и отсутствия неблагоприятного влияния на условия проживания в жилом доме.

3.24. Не допускается размещение санузлов, умывальников, душевых над жилыми комнатами, мусорокамер - под жилыми помещениями, а также примыкание мусоропроводов и электропроводов к жилым комнатам.

3.25. Не допускается крепление санитарно-технических приборов непосредственно к стенам, являющимся общими для жилых помещений и помещений, в которых устанавливаются указанные приборы.

3.26. Гостиницы следует оснащать системами и средствами механизации процессов уборки, мытья окон, стен, стирки белья, приготовления пищи, максимально облегчающими трудоемкие работы, а также обеспечивать необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с назначением.

#### **4. Требования к внутренней отделке помещений**

4.1. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений не должны являться источниками выделения вредных веществ и создавать неблагоприятные условия проживания.

4.2. В кладовых для хранения чистого и грязного белья, туалетах, панели в кухнях, а также стены в местах установки раковин и других санитарно-технических приборов должны быть облицованы керамической глазурованной плиткой или другими влагостойкими и устойчивыми к дезинфицирующим средствам материалами.

4.3. Полы в помещениях гостиниц должны быть гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов. Плинтуса должны плотно прилегать к стенам и полу. В качестве материалов для полов целесообразно использование дерева, допускается применение ковровых покрытий. Допускается также покрытие полов синтетическими полимерными

материалами не являющимися источниками выделения вредных веществ в воздух помещений.

4.4. В помещениях с влажным режимом, туалетах, подсобных помещениях (кладовых грязного белья и др.) устраиваются полы из керамической (метлахской) плитки или других прочных влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов.

4.5. Отделка помещений общественного питания, помещений культурно-бытового назначения должна быть выполнена в соответствии с требованиями для этих помещений.

Поверхность стен, перегородок, отделочных материалов, столярных изделий (дверей, окон) и покрытий должна быть гладкой, легко очищаемой, доступной для текущей уборки.

## **5. Гигиенические требования к отоплению, вентиляции микроклимату и воздушной среде помещений**

5.1. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать параметры микроклимата и воздушной среды жилых помещений гостиниц в соответствии с требованиями санитарных правил к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.

5.2. Микроклимат (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) служебных и административных помещений гостиниц должны соответствовать гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений.

5.3. Основные входы гостиницы рекомендуется оборудовать воздушно-тепловыми завесами.

5.4. Общественные помещения: предприятия общественного питания, торговые помещения, парикмахерские, культурно-зрелищные и досуговые помещения помещения для деловой деятельности, залы заседаний, спортивно-оздоровительные центры, бассейны, сауны, прачечные, химчистки, подземные паркинги, складские и технические помещения, входящие в состав помещений гостиницы, а также санитарно-бытовые помещения (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин), должны быть оборудованы автономными приточно-вытяжными системами механической вентиляции в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

5.5. Оборудование, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

5.6. Оборудование систем вентиляции и кондиционирования не следует располагать смежно, над и под помещениями с постоянным пребыванием людей. Оборудование должно устанавливаться с проведением шумо и виброзащитных мероприятий.

5.7. В жилых помещениях уровни физических факторов должны соответствовать нормируемым, в соответствии с санитарно-

эпидемиологическими требованиями к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.

5.8. Концентрации вредных примесей в воздухе помещений гостиниц не должны превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест

## **6. Гигиенические требования к освещению помещений**

6.1. Все жилые и подсобные помещения, а также общие коридоры и холлы должны иметь освещение (естественное или искусственное или совместное).

6.2. Освещение помещений гостиниц должно соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

6.3. Для предупреждения слепящего действия от прямых солнечных лучей и перегрева помещений светопроемы рекомендуется оборудовать солнцезащитными устройствами (шторами, жалюзи и пр.).

## **7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений и территории гостиниц**

7.1. Все помещения, оборудование и мебель гостиницы должны содержаться в чистоте. Влажная уборка помещений должна проводиться ежедневно. Полы и сантехприборы в туалетах, умывальных следует мыть с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральную уборку помещений необходимо проводить не реже одного раза в 7-10 дней.

7.2. Персонал, осуществляющий работы по уборке помещений гостиниц, должен быть обеспечен необходимым набором уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

7.3. Уборочный инвентарь (ведра, тазы, ветошь, швабры и др.) должен иметь маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ, использоваться строго по назначению, обрабатываться и храниться в выделенном помещении.

7.4. Для дезинфекции рекомендуется использовать дезинфицирующие средства, имеющие регистрацию в установленном порядке.

7.5. Для транспортировки чистого и использованного белья рекомендуется использовать тележки. Экипировка тележки проводится в специальном помещении. Грязное белье допускается собирать в большие полиэтиленовые пакеты и полотняные мешки, закрепленные с боковой стороны тележки. Следует предусматривать наличие одноразовых полиэтиленовых мешков под сбор мусора.

7.6. Проведение профилактической обработки (дезинфекции, дезинсекции и дератизации) помещений против синантропных членистоногих, крыс и мышевидных грызунов должно осуществляться в соответствии с санитарными правилами пс; дезинфекции, дезинсекции,

дератизации зданий и помещений.

7.7. В общественных помещениях гостиниц должны быть установлены урны для мусора и других бытовых отходов. На кухнях устанавливаются плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые должны освобождаться ежедневно по мере наполнения.

7.8. Сбор, временное хранение и удаление отходов объектов физкультурно-оздоровительного назначения должно быть организовано в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами к обращению отходов производства и потребления.

7.9. Содержание территории, прилегающей к объектам физкультурно-оздоровительного назначения, должно отвечать требованиям санитарных правил по содержанию территорий населенных мест.

7.10. Смена постельного белья (пододеяльник, простыни, наволочка, 2 полотенца на каждого проживающего) должна производиться в зависимости от класса гостиницы, но не реже одного раза в 7 дней.

7.11. Центральная бельевая, кладовые помещения, где находится чистое и грязное белье, должны убираться ежедневно.

7.12. Стирка белья проживающих при отсутствии прачечной, может производиться горничными или специально выделенным работником только в специально оборудованном помещении. Категорически запрещается стирка белья в номерах и служебных помещениях. Допускается стирка белья по договору со специализированной организацией.

## **8. Гигиенические требования к подвальным помещениям.**

8.1. Состояние подвальных помещений должно отвечать следующим требованиям:

- подвалы должны иметь исправное освещение, вентиляционные отверстия должны быть заделаны съемной решеткой, окна застеклены или заделаны мелкоячеистой сеткой;
- в подвалах не должно быть воды, мусора, нечистот, неупорядоченного складирования хозяйственных вещей и т.п.;
- во избежание попадания в подвалы дождевых и талых вод отмостки и дворовые водостоки должны содержаться в исправном состоянии.

## **9. Гигиенические требования к условиям труда**

9.1. Условия труда работников гостиниц должны соответствовать гигиеническим требованиям к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.

9.2. Обслуживающий персонал должен быть обеспечен спецодеждой в достаточном количестве.

9.3. Обслуживающий персонал гостиниц должен проходить обязательные медицинские обследования и профилактические прививки в соответствии с действующими приказами Министерства здравоохранения

Республики Абхазия.

9.4. Администрация гостиницы должна обеспечить прохождение персоналом гигиенического обучения. Лица, не прошедшие обучение, к работе не допускаются.