



Управление
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по городу Москве

Обеспечение образовательными организациями безопасности в ходе подготовки и проведения массовых мероприятий в летний период 2018 года.

*Заместитель начальника отдела надзора за услугами и
товарами для детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по г. Москве
Григорьева Нина Николаевна*

Нормативная база

- ✓ Приказ руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 09.04.2018 №201 «О проведении внеплановых выездных проверок при организации массовых мероприятий спортивно-туристической направленности»



проверки юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в области организации массовых мероприятий спортивно-туристической направленности (молодёжные форумы, слёты, соревнования и иные мероприятия) для детей, подростков и молодёжи, оказания услуг общественного питания, по производству и реализации пищевых продуктов, услуг по размещению и перевозке организованных групп граждан.

- ✓ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- ✓ СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»
- ✓ СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- ✓ СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- ✓ Действующие санитарные нормы и правила в зависимости от типа объекта в которых проводятся массовые мероприятия

Подготовка к массовым мероприятиям

- Подготовка территорий (участков) учреждений к массовым мероприятиям, проверка целостности и качества ограждения, наружного освещения, состояния дорожек и проездов.
- Ревизия работы инженерных коммуникаций (отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, системы освещения).
- Готовность объектов коммунального назначения (санузлы, биотуалеты, питьевые фонтанчики) - наличие в достаточном количестве, содержание в удовлетворительном санитарном состоянии, проведение лабораторных исследований воды из питьевых фонтанчиков.
- Ревизия работы и дезинфекционная обработка систем приточной вентиляции.
- Проведение необходимых косметических работ помещений для массовых мероприятий (актовых и зрительных залов, холлов, гардеробов, санузлов).
- Ревизия работы оконных фрамуг, форточек с целью возможности проведения проветривания помещений.
- Проведение своевременных мероприятий по борьбе с грызунами и насекомыми.
- Проведение противоклещевых обработок при планировании мероприятий на открытых территориях, парковых и лесопарковых зонах. Проведение контроля эффективности проведённых акарицидных обработок.
- Наличие условий для проживания организованных групп детей и подростков.

Подготовка к массовым мероприятиям

- Оценка наличия и достаточности бактерицидных установок для обеззараживания воздуха, сроков их проверок. При массовых мероприятиях следует использовать бактерицидные лампы только закрытого типа.
- Закупка необходимого запаса моющих и дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом, средств для профилактики гриппа и ОРВИ (марлевых масок, перчаток), аптек для оказания медицинской помощи.
- Оценка готовности пищеблоков, предприятий общественного питания.
- Утверждение ассортиментных перечней продукции с учетом вида объекта общественного питания, соблюдения требований к санитарно-техническому обеспечению, требований к набору помещений, производственному и технологическому оборудованию, а также с учетом использования продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в питании детей и подростков.
- Уделить особое внимание на соблюдение сроков годности и условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов.

Контроль за организацией питания

- Организация питания в соответствии с утверждённым руководителем примерным меню;
- Осуществление ежедневного осмотра сотрудников пищеблока (журнал здоровья);
- Контроль за работой технологического и холодильного оборудования пищеблока (учёт температурного режима холодильного оборудования);
- Приёмочный контроль пищевых продуктов, бутилированной воды и продовольственного сырья;
- Контроль за наличием документов, удостоверяющих безопасность и качество пищевых продуктов, бутилированной воды и продовольственного сырья;
- Ведение бракеража продовольственного сырья и готовой продукции;
- Контроль за соблюдением сроков реализации, условий хранения пищевых продуктов, бутилированной воды и продовольственного сырья;
- Суточная проба (в объёме не меньше порции, хранение 48 часов)

- Проверка наличия у сотрудников организаций и учреждений всех форм собственности, участвующих в проведении массовых мероприятий личных медицинских книжек.



Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

- осмотры (при поступлении на работу и далее 1 раз в год) терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, акушером-гинекологом (для всех женщин).

Исследования

(при поступлении на работу и далее 1 раз в год):

- цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких;
- крови на сифилис, на гельминтозы, протозоозы (где есть дети дошкольного и младшего школьного возраста);
- клинические исследования крови (на гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинические исследования мочи (на удельный вес, белок, сахар, микроскопию осадка);
- биохимический скрининг сыворотки крови (на содержание глюкозы, холестерина), электрокардиография;
- для женщин: бактериологическое (на флору) и цитологическое (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; маммография или УЗИ молочных желёз (женщинам в возрасте старше 40 лет) 1 раз в 2 года;
- исследования (**по медицинским и эпидемиологическим показаниям при поступлении на работу**) на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, мазков на гонорею;
- **обследования на наличие возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии** (сотрудники пищеблоков, в т.ч. деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды; лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений).

Объём профилактических прививок для всех сотрудников:

- против дифтерии (1 раз в 10 лет);
- против кори (не болевшие ранее данной инфекцией в возрасте до 55 лет);
- против краснухи (девушки в возрасте до 25 лет);
- против гриппа (1 раз в год в предэпидемический период).

Для сотрудников пищеблока:

- против дизентерии Зонне (1 раз в год);
- против вирусного гепатита А (не привитых и не болевших ранее данной инфекцией, двукратно с интервалом 6-12 месяцев), в соответствии с инструкциями по применению вакцин).

Все сотрудники

1 раз в 2 года должны прослушать курс гигиенической подготовки с последующей аттестацией.

Схема Уведомления Управления Роспотребнадзора по городу Москве об организации и сроках выездных массовых мероприятий

- Наименование образовательной организации, планирующей массовое мероприятие (отдых), адрес, ФИО и телефон руководителя.
- Контактное лицо, ФИО и телефон.
- Организатор массового мероприятия (отдыха) (наименование организации, адрес, ФИО и телефон руководителя).
- Планируемое место массового мероприятия (отдыха) (наименование учреждения (юридического лица), субъект Российской Федерации, фактический адрес, ФИО и телефон руководителя).
- Количество детей.
- Сведения о проведении профилактических прививок против клещевого энцефалита.
- Сведения о проведении профилактических прививок против туляремии.
- Количество сопровождающих.
- Сроки проведения мероприятия.
- Вид транспорта.
- Время отправления из Москвы, рейс, время прибытия в пункт назначения.
- Время отправления из места отдыха, рейс, время прибытия в Москву.
- Организация питания и питьевого режима в пути.
- Наличие медицинского сопровождения.
- Информация об уведомлении о планировании массового мероприятия органа Роспотребнадзора по месту размещения учреждения (копия информации, дата, сведения, подтверждающие получение информации).

- Обеспечение наличия у детей и сопровождающих лиц сведений о проведении профилактических прививок против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным и региональным календарями прививок, в т.ч. против гриппа, сведений у детей об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Требования к перевозкам организованных групп детей

- Организация перевозки организованных групп детей автобусами (до железнодорожного вокзала и обратно, во время туристических экскурсий и т.д.) осуществляется в соответствии с требованиями «Правил организованной перевозки группы детей автобусами» (утверждённых постановлением Правительства Российской Федерации от 17.12.2013. №1177).



Перевозка организованных групп детей железнодорожным транспортом

- в соответствии с требованиями СП 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей», которые устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки железнодорожным транспортом организованных групп детей, находящихся в пути следования свыше 10 часов. Организаторы отдыха детей не менее чем за 3 дня до поездки (как к месту отдыха, так и обратно) информируют органы Роспотребнадзора об условиях перевозки организованных групп детей согласно приложения № 1 СП 2.5.3157-14.
- При нахождении в пути свыше суток организуется полноценное горячее питание (супы, гарниры, мясные или рыбные блюда) в вагонах-ресторанах пассажирских поездов или по месту размещения организованных групп детей в пассажирских вагонах. При нахождении в пути следования менее суток организация питания детей осуществляется с учетом примерного перечня продуктов питания для организации питания детей и подростков.
- При нахождении в пути следования более 12 часов организованной группы детей в количестве свыше 30 человек организатором поездки обеспечивается сопровождение организованной группы детей медицинским работником или сопровождающими лицами, прошедшими подготовку по оказанию первой помощи в соответствии с установленным порядком.
- При организации поездок организованных групп детей специализированным железнодорожным подвижным составом, предназначенным для целей перевозки организованных групп детей, организатором поездки обеспечивается сопровождение организованных групп детей квалифицированным медицинским работником (врачом)».

Благодарю за внимание!