



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)».