



**Комплексная безопасность.**

**Обеспечение  
санэпидблагополучия в  
организациях для детей**

Моисеева Наталья Анатольевна

Начальник отдела надзора по гигиене  
детей и подростков, к.м.н.

# Основные факторы среды, влияющие на состояние здоровья детей

- Благоустройство, МТБ
- Питание – режим и качество
- Питьевая вода
- Освещенность – естественная, искусственная  
Микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха)
- Рассаживание за мебелью в соответствии с ростом и состоянием здоровья
- Учебная нагрузка, обучение во 2-ю смену
- Шум, ЭМП, ЭСП

# **ПРОБЛЕМЫ В СОСТОЯНИИ СРЕДЫ образовательных организаций:**

- **1. Неудовлетворительные показатели искусственной освещенности (в основном по коэффициенту пульсации), превышение среднеобластного уровня в 18 МО**
- **2. Рост числа учащихся во 2-ю смену - до 19%**
- **3. Нестабильность показателей параметров микроклимата, в т.ч. по относительной влажности**
- **4. Нестабильное качество питьевой воды, превышение среднеобластного показателя в 20 МО**
- **5. Рассаживание детей не в соответствии с ростом (4,3%)**

# Зависимость состояния здоровья детей от факторов среды образовательных учреждений

Режим и качество  
питания

хронические заболевания в целом ( $r=0,76$ )

заболевания пищеварительной системы ( $r=0,79$ )

болезни крови, в т.ч. анемии ( $r=0,78-0,84$ )

Комплексное действие  
факторов среды  
образовательных учреждений  
(искусственная освещенность,  
рассаживание в соответствии с ростом,  
микроклимат)

острая заболеваемость органов  
дыхания в школах ( $r=0,77$ )

хронические заболевания органов  
дыхания у детей в ДООУ ( $r=0,74$ )

**сколиоз в дошкольных учреждениях  
и школах ( $r=0,63-0,79$ )**

Высокая учебная нагрузка

вегетососудистая дистония ( $r=0,55-0,65$ )

эмоциональные нарушения ( $r=0,57$ )

заболевания глаз, миопия ( $r=0,73$ )

# Состояние территории

● 3.3. ... При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо **предусмотреть дренаж** для предупреждения затопления их дождевыми водами.

● Спортивно-игровые площадки должны быть... оборудованы водостоками и должны быть изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей. **Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводят.** Физкультурно-спортивное оборудование должно соответствовать **росту и возрасту обучающихся.**

● Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.

● 3.15 Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится **полная смена песка.** Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями)

## Хранение отходов

- 3.7. В хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии **не менее 20 м от здания.** На площадке с твердым покрытием устанавливаются **контейнеры с плотно закрывающимися крышками.** **Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон.** Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией общеобразовательной организации контейнерных площадках жилой застройки.
- П. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 – не менее **15 метров**

# Проветривание помещений

6.8. Окна должны быть оборудованы **откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками**. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

Остекление окон должно быть выполнено **из цельного стеклопакета. Замена разбитых стёкол должна проводиться немедленно.**

8.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.

**При проветривании во время сна фрамуги, форточки** открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.

В холодное время года **фрамуги, форточки** закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.





# Естественное освещение

- **7.1.8. Использование штор (занавесок), в том числе штор с ламбрекенами, из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается.**
- В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.
- **7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.**

# Искусственное освещение

- 7.2.2. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с **люминесцентными лампами и светодиодами**. Предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.
- **7.2.3. Не используются в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения.**
- **7.2.9. Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно проводится замена вышедших из строя источников света.**
- Все источники искусственного освещения должны содержаться **в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.**

# Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала


19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

● -----


● <1> Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 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" (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111).

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  
Особенности организации общественного питания детей**

**Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача**



**Оборудование  
ХОЛОДИЛЬНИКОМ для  
временного хранения  
готовых блюд**



**Оборудование  
МИКРОВОЛНОВЫМИ ПЕЧАМИ  
для разогрева блюд**

**Прил. 7 табл. 2 Среднесуточные наборы пищевой  
продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

**ИСКЛЮЧЕНЫ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
11	<b>Мясо 1-й категории</b>	<b>70</b>	<b>78</b>
12	<b>Субпродукты (печень, язык, сердце)</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
13	<b>Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)</b>	<b>35</b>	<b>53</b>
14	<b>Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое</b>	<b>58</b>	<b>77</b>

# Особенности организации общественного питания детей

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны **размещать в доступных для родителей и детей местах** (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) **следующую информацию:**

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **меню дополнительного питания** с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- **рекомендации по организации здорового питания детей.**

# Задачи по улучшению состояния здоровья детей и среды в ОУ

Целевые программы по приведению образовательных организаций в соответствие с санитарными нормами

Благоустройство – горячее водоснабжение, отопление, канализованные туалеты, территория

Замена ламп накаливания на люминесцентные, светодиодные

Эффективная система отопления, снижение теплопотерь (окна, тамбуры)

Установка фильтров, бактерицидных ламп на вводе воды, на пищеблок

Обеспечение мебелью и рассаживание в соответствии с ростом

Создание «Здоровьесберегающей» и «Здоровьеформирующей обстановки

Лицеи, гимназии, школы с углубленным изучением предметов, 1,5,9,11 классы - занятия в 1-ю смену

Комплекс оздоровительных мероприятий – физкультминутки, гимнастика для глаз, спортивный час, подвижные игры

Обеспечение горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями, состоянием здоровья, принципами здорового питания

Обучение детей, подростков, педагогов, родителей здоровому образу жизни, здоровому питанию

# СП 3.1./2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Запрещается проведение массовых мероприятий с участием различных групп лиц

Термометрия лиц, посещающих Организацию на входе и занесение ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С

Гигиеническая обработка рук кожными антисептиками при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты

Ежедневная уборка, мытьё всех поверхностей и игрушек с применением дезинфицирующих средств, генеральная уборка

Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования, проветривание

Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах

Работа сотрудников пищеблока и обслуживающего персонала в масках и перчатках

За каждым классом должен быть закреплен отдельный учебный кабинет

Работа школ по специально разработанному расписанию уроков, перемен для минимизации контактов учащихся



# Производственный контроль – система обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия

- **Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ФЗ № 52 от 30 марта 1999 года**

**ст. 11 Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц** - обосновать безопасность продукции и услуг и организовать производственный контроль, **в том числе лабораторный**

**ст. 32 Производственный контроль** – осуществляется ЮЛ и ИП в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания продукции и услуг.

**СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.1.** Предприятия общественного питания **должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

# Объекты производственного контроля

- Технологическое оборудование
- Технологические процессы
- Рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг
- Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция
- Отходы

## Приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08

### Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
<b>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</b>	<b>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</b>	<b>2-3 блюда исследуемого приема пищи</b>	<b>1 раз в квартал</b>

# Точки мониторинга качества оказания услуги питания в образовательных учреждениях

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Кратность</b>
<b>Контроль за соблюдением выполнения технологии</b>	<b>технологические карты</b>	<b>Ежедневно</b>
<b>Контроль за соблюдением рационов</b>	<b>Накопительная ведомость</b>	<b>1 раз в 10 дней</b>
<b>Контроль органолептического качества подаваемых блюд</b>	<b>Бракеражный журнал готовой продукции</b>	<b>Каждый прием пищи</b>
<b>Контроль за обращением с остатками и их утилизацией</b>	<b>Журнал бракеража сырой продукции</b>	<b>Ежедневно</b>
<b>Контроль за хранением и уборкой отходов</b>	<b>Место хранения отходов</b>	<b>Ежедневно</b>

# Примерная номенклатура, объем и периодичность проведения производственного контроля в образовательных учреждениях

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кратность, не реже
<p>Оценка уровней искусственной освещённости, рабочего состояния ламп</p> <p>п. 7.2.4. СанПиН – уровни освещенности</p>	<p>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</p>	<p>1 раз в квартал</p>
<p>Оценка расстановки учебной мебели (не менее 2-х типоразмеров в 1 помещении)</p>	<p>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</p>	<p>2 раза в год</p>

# Примерная номенклатура, объем и периодичность проведения производственного контроля в образовательных учреждениях

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кратность, не реже
<p><b>Оценка параметров микроклимата (температуры)</b> п. 6.2. СанПиН 2.4.2. 2821–10 Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами</p>	<p><b>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</b></p>	<p><b>ежедневно</b></p>
<p><b>Оценка рабочего состояния фрамуг, форточек</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</b></p>	<p><b>ежедневно</b></p>
<p><b>Оценка состояния воздуха помещений</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские и др.</b></p>	<p><b>После ремонтных работ, установки новой мебели</b></p>

# Примерная номенклатура, объем и периодичность проведения производственного контроля в образовательных учреждениях

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кратность, не реже
<p><b>Контроль соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и требованиям эргономики</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</b></p>	<p><b>2 раза в год</b></p>
<p><b>Контроль рассаживания детей в соответствии с состоянием здоровья (часто болеющие, ОРЗ, ангина, нарушения слуха, зрения)</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</b></p>	<p><b>2 раза в год</b></p>
<p><b>Контроль перемены места при рассаживании учащихся 1-х и 3-х рядов</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ</b></p>	<p><b>2 раза в год</b></p>
<p><b>Контроль правильной рабочей позы у обучающихся</b></p>	<p><b>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские</b></p>	<p><b>ежедневно</b></p>

**5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте** производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

**- приостановить либо прекратить свою деятельность** или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;



- **прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям** и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- **информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора** о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- **принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.**

*Благодарю за внимание*

