

ЛЕКЦИЯ ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Санитарное законодательство и государственный санитарный надзор

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила. Санитарные правила распространяются на действующие и реконструируемые организации: воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, общественного питания населения, осуществляющие продажу товаров, выполняющие работы или оказывающие услуги независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и определяют санитарные требования к территории, помещениям и их оснащению, транспортированию, приему, хранению пищевых продуктов, реализации продукции, а также к условиям воспитания и обучения детей, личной гигиене персонала и т.п.

Санитарное законодательство Российской Федерации состоит из Федерального Закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 года № 52 - ФЗ, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними законов и иных нормативных правовых актов РФ, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

Санитарное законодательство регулирует отношения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, как одного из основных условий реализации, предусмотренных Конституцией РФ прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В соответствии со статьей 9 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица имеют право:

-получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах и учреждениях санитарно-эпидемиологической службы информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах;

-принимать участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

-на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их имуществу вследствие нарушения гражданами, другими индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в порядке, установленном законодательством

Российской Федерации.

В соответствии со статьей 11 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;

- своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии со статьей 12 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при разработке проектов планировки, решении вопросов размещения объектов и установления санитарно-защитных зон, выборе земельных участков под строительство, а также при проектировании, строительстве, реконструкции, расширении, консервации и ликвидации зданий и сооружений должны соблюдаться санитарные правила.

-граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, ответственные за выполнение работ по проектированию и строительству объектов, ах финансирование и (или) кредитование, в случае выявления нарушения санитарных правил или невозможности их выполнения обязаны приостановить либо полностью прекратить проведение указанных работ их финансирование и (или) кредитование.

В соответствии со статьей 17 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

- при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Статья 18 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам:

- водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, а также в лечебных, оздоровительных и рекреационных целях, в том числе водные объекты, расположенные в границах городских и сельских населенных пунктов (далее - водные объекты), не должны являться источниками биологических, химических и физических факторов вредного воздействия на человека;

- использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта;

- органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, индивидуальные предприниматели и юридические лица в случае, если водные объекты представляют опасность для здоровья населения, обязаны в соответствии с их полномочиями принять меры по ограничению, приостановлению или запрещению использования указанных водных объектов;

- зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения устанавливаются, изменяются, прекращают существование по решению органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации. При этом решения об установлении, изменении зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения принимаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии границ таких зон и ограничений использования земельных участков в границах таких зон санитарным правилам. Положение о зонах санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения утверждается Правительством Российской Федерации.

Статья 19 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению:

- питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь

благоприятные органолептические свойства;

- организации, осуществляющие горячее водоснабжение, холодное водоснабжение с использованием централизованных систем горячего водоснабжения, холодного водоснабжения, обязаны обеспечить соответствие качества горячей и питьевой воды указанных систем санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- население городских и сельских поселений должно обеспечиваться питьевой водой в приоритетном порядке в количестве, достаточном для удовлетворения физиологических и бытовых потребностей.

Статья 24 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта:

- при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Статья 25 ФЗ № 52 : Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда:

- условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны осуществлять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнению требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

В соответствии со статьей 28 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний,

сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства;

- программы, методики и режимы воспитания и обучения детей и молодежи допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Статья 32 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Производственный контроль

- производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг;

- производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

- лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Статья 34 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Обязательные медицинские осмотры

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302 н

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры);

- в случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками;

- работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе;

- данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету медицинскими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Статья 35 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Профилактические прививки

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Статья 36 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Гигиеническое воспитание и обучение Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 года N 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

- гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни;

- гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях; при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;

при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

- Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана, с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремково-кондитерской продукции, детского питания, питания

детей и молодежи в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления 1 раз в год, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения - 1 раз в 2 года.

Статья 55 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Ответственность за нарушение санитарного законодательства

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Административное взыскание за нарушения санитарного законодательства налагается постановлением главного государственного санитарного врача на основании протокола об административном правонарушении, составленном должностными лицами, осуществляющими надзор в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

За санитарные правонарушения, повлекшие за собой или могущие повлечь массовые заболевания, отравления и (или) смерть людей, лица, виновные в совершении данных правонарушений, могут подвергаться уголовной ответственности.

Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию и организации работы на пищеблоках общеобразовательных учреждений

Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа не более чем в

2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой

при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми (дезинсекция) и грызунами (дератизация) должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При

круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

В течение двух недель (10 - 14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Мясо размораживают в дефростаторах, на столах в мясном цехе или в СВЧ-печах.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс от + 2 до +6 °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к профилактике витаминной

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи

обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в год. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Медосмотр проводится 1 раз в год: осмотр терапевтом, дерматовенерологом, ЛОР-врачом, стоматологом, инфекционистом, рентгенологом. Проводятся следующие исследования:

- рентгенография грудной клетки, крови на сифилис при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год;
- исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям;
- исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям;
- мазок из зева и носа наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям.

Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации

профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Профилактика инфекционных заболеваний

Возбудителями инфекционных болезней являются микроорганизмы или микробы. Есть у них и другое название - бактерии. Но есть микробы, величина которых так мала, что увидеть их можно только с помощью электронного микроскопа, дающего увеличение в сотни раз больше обычного светового микроскопа. Такие микробы называются вирусами.

Болезни, вызываемые паразитами - червями, простейшими, насекомыми - называются паразитарными.

Чаще других возбудителями этих болезней служат паразитические черви - гельминты. Вызываемые ими болезни называются гельминтозы. Гельминтозами человек заражается часто при употреблении продуктов питания животного происхождения (мясо, рыба и др.). Однако имеются и гельминтозы,

источником заражения при которых является сам человек.

Продукты питания, особенно овощи, фрукты, ягоды, могут быть заражены яйцами гельминтов, так как люди, животные, больные гельминтозами, выделяют яйца гельминтов с испражнениями в окружающую среду.

Зараженными при этом оказываются почва, водоемы и др. Различные переносчики, особенно мухи и другие насекомые, распространяют эти яйца и часто таким путем они попадают на продукты питания.

Распространенность - микробы широко распространены в природе, самая благоприятная среда для их развития - почва, где достаточное количество питательных веществ (органические и минеральные). Почва может быть загрязнена болезнетворными микробами, вызывающими столбняк, ботулизм, газовую гангрену. В почве могут быть возбудители дизентерии, брюшного тифа, холеры, которые выживают в ней до 30-40 дней. Почва - это основной резервуар, где находятся микробы, а дальше они проникают в воду, воздух, другие объекты внешней среды.

Значительное количество микробов может находиться и в воде, особенно в открытых водоемах - в воде рек, озер, прудов. Воздух - неблагоприятная среда для микробов и чистота зависит от степени запыленности. В местах с теплым, влажным климатом в воздухе микробов больше, чем в сухом и холодном климате.

В воздухе могут находиться болезнетворные микробы туберкулеза, дифтерии, менингококковой инфекции и т.д.

Губительно действуют на микробов:

- высокие температуры, а кипячение их уничтожает;
- чувствительны к сахару и соли;
- очень чувствительны к солнечным лучам, губительно действует

ультрафиолет.

Все возбудители инфекционных заболеваний очень чувствительны к дезинфицирующим средствам. Необходимо знать, что дезсредства в сухом виде дезинфицирующим действием не обладают, к применению годны только в виде растворов. Чаще других используют растворы хлорной извести и раствор хлорамина.

При попадании в организм болезнетворные микробы не сразу вызывают заболевания, а только спустя некоторое время, называемое инкубационным периодом. Для различных инфекционных заболеваний он разный. Это период, необходимый для адаптации микроба в организме, его размножения и накопления до количеств, которые вызывают клинические проявления.

Говоря о кишечных инфекциях: дизентерии, брюшном тифе, холере, а также о вирусном гепатите "А", нужно сказать, что при этих инфекциях микробы попадают в человека через рот, в кишечнике размножаются, накапливаются до возникновения клинических проявлений (понос, рвота), затем выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами.

Наиболее опасными являются люди, больные стертыми и легкими формами заболеваний, так как самочувствие их нарушается мало, они ведут активный образ жизни и широко рассеивают возбудителей во внешнюю среду.

Выздоровление больного не всегда сопровождается освобождением организма от возбудителя. Иногда у переболевших формируется бактерионосительство. Часто это бывает у больных, не обратившихся за медицинской помощью, неправильно пролеченных.

Профилактика кишечных инфекций:

- допуск к работе на пищевых объектах здоровых людей, для чего и организовано проведение предварительных и периодических медицинских осмотров;

- строгое соблюдение технологий приготовления пищевых продуктов, условий их хранения, сроков реализации;

- постоянное проведение противоэпидемических мероприятий - организованный сбор и хранение пищевых отходов, ликвидация мест выплода мух и т.д.;

- строгое соблюдение правил личной гигиены;

- кипячение воды открытых водоемов при использовании ее в пищу и для питья;

- тщательная мойка овощей, фруктов, ягод, особенно идущих в пищу в сыром виде;

- кипячение фляжного молока, тепловая обработка блюд из непастеризованного творога.

Воздушно-капельные инфекции

Это инфекции, передающиеся воздушно-капельным путем, т.е. микробы от больного или носителя при дыхании, чихании, кашле током воздуха попадают в организм другого человека, чаще всего оседая на слизистой поверхности носоглотки, где размножаются, накапливаются в достаточном количестве и вызывают заболевание. К этой группе относят грипп, ОРВИ, дифтерию, туберкулез, коклюш, корь, скарлатину, коревую краснуху, ветрянную оспу, эпидпаротит.

Против большинства инфекций этой группы существует защита - профилактические прививки. Профилактические прививки проводятся детям и взрослым. Особенно это касается дифтерии, заболевания, характеризующегося выраженной интоксикацией и явлениями воспалительного процесса в носоглотке, трахее, носу, нередко дающей тяжелые осложнения (круп, миокардит, полирадикулоневрит) и даже летальные исходы. Также существуют прививки против гриппа, эпидпаротита, туберкулеза и т.д. Однако основной мерой профилактики туберкулеза является своевременное прохождение флюорографического обследования.

Кровяные инфекции

Вирусный гепатит В и С, малярии, клещевой энцефалит, сыпной тиф, ВИЧ - инфекции».

Общими для вирусных гепатитов В, С и ВИЧ инфекции являются пути передачи: в основном это парентеральный и половой. т.е. вирусы, вызывающие эти заболевания могут попасть в организм человека при проведении парентеральных вмешательств загрязненным инструментарием (инъекции, использование в быту общих зубных щеток, бритвенных, маникюрных

приборов и т.д.), а также половым путем. Профилактические прививки против вирусного гепатита В сделать можно, профпрививок против ВИЧ - инфекции в настоящее время не существует.

Защититься от этих инфекций можно:

- используя только разовый медицинский инструментарий;
- используя только индивидуально бритвенные, маникюрные приборы, зубные щетки;
- безопасный секс.

Самое коварное заболевание - СПИД (ВИЧ- инфекция) до настоящего времени не излечивается, половина заболевших умирает в течение года. Инкубационный период при этой болезни очень длительный до 10 лет, что осложняет своевременное его выявление.

Пищевые отравления и меры по их предупреждению

Пищевые отравления - заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи. Отравления могут быть небактериального и бактериального происхождения. Наиболее распространенными отравлениями бактериального происхождения являются: стафилококковые отравления; сальмонеллез; ботулизм.

Ботулизм - одно из самых тяжелых пищевых отравлений, так как часто возникают летальные исходы. Опасность палочки ботулизма определяется чрезвычайно высокой термостабильностью спор и их способностью вырабатывать и накапливать сильнодействующий токсин в отсутствие кислорода, который и вызывает тяжелую форму заболевания.

Возбудители ботулизма живут в почве, в организме животных, птиц, рыб. Больной человек непосредственной опасности не представляет. Факторами передачи являются пищевые продукты животного и растительного происхождения, зараженные палочками ботулизма, чаще - консервированные в домашних условиях, (герметично закупоренные в банки без должной стерилизации), грибные, овощные консервы, а также ветчина, вяленая, копченая, соленая рыба, морепродукты, то есть пищевые продукты, в процессе изготовления которых не произошло уничтожение возбудителя и сохранились условия для его жизнедеятельности (выработки токсина), накопление которого происходит в процессе хранения продукта.

Заболевание развивается остро, в среднем через 12-36 часов после употребления недоброкачественной пищи. Чем раньше поставлен диагноз, тем выше шанс спасти человека, так как единственное в этот период средство - противоботулиническая сыворотка.

Профилактика: соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке, хранении, транспортировке и приготовлении пищевого сырья и продукта;

- строгое соблюдение технологического и санитарно-гигиенического режима в пищевой промышленности (режим стерилизации, бак. контроль за сырьем, рабочим оборудованием);
- соблюдение условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, ни допускать в продажу бомбажных консервов;
- соблюдение режима обработки и засолки рыбы.

Сальмонеллезы

Сальмонеллы - обычные обитатели кишечника животных, но при заболевании животного сальмонелла может с током крови проникнуть в мышечные ткани. Источником инфекции являются больные животные (свиньи, птицы, крупный рогатый скот). Человек - больной или переболевший сальмонеллезом также выделяет возбудителя в окружающую среду с содержимым кишечника и становится источником инфекции.

Люди заражаются через пищевые продукты, главным образом мясо, яйца, молочные продукты. Инфицирование мяса происходит в процессе убоя, разделывании туши при нарушении санитарно-ветеринарных правил. Сальмонеллы могут попасть в мясо и другие продукты при их кулинарной обработке, при соприкосновении с зараженным инвентарем, оборудованием, грязными руками персонала. Зараженные продукты не меняют ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса.

Профилактика:

- употреблять мясо только прошедшее санитарно-ветеринарный контроль;
- отдельно хранить и разделывать сырую и готовую продукцию;
- кухонный инвентарь после обработки сырых продуктов тщательно мыть и ошпаривать, использовать строго по назначению;
- скоропортящиеся продукты хранить в условиях холода;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- не употреблять яичницу-глазунью и не готовить яйца всмятку, так как при приготовлении этих блюд только создаются условия для роста и размножения микробов;
- строго соблюдать правила личной гигиены, обращая внимание на чистоту рук;
- яйца перед использованием подвергать обработке с применением дезинфицирующих средств.

Стафилококковые отравления

Довольно широко распространены пищевые отравления, которые вызывают золотистые стафилококки. Заболевание возникает спустя 2-4 часа после употребления зараженной пищи, сопровождается режущими болями в животе, обильной, многократной рвотой, головной болью при нормальной температуре тела. Длится отравление 1-3 дня. Возбудитель - золотистый стафилококк. Попадая на различные пищевые продукты, особенно с высокой влажностью и содержащие крахмал и сахар, стафилококк при температуре от 15 до 37 С размножается и выделяет яд. При этом не меняют ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса продукта.

Источником заражения пищи стафилококками обычно являются люди с гнойничковыми поражениями кожи, чаще пальцев рук (фурункулез, пиодермия и др.), а также больные ангиной, насморком, ларингитом, бронхитом, принимающие участие в кулинарной обработке продуктов, молоко и молочные продукты, зараженные микробами через гнойники на вымени коров и доярок. Факторами передачи чаще всего служат молоко и молочные продукты, а также

блюда, содержащие сахар: торты, пирожные, мороженное и др.

Профилактика:

- строгое соблюдение санитарных требований при приготовлении (необходимая тепловая обработка), хранении (холодильные шкафы) и транспортировке пищевых продуктов (чистая посуда);

- санитарно-гигиеническое содержание кухни, чистота посуды, инвентаря, оборудования;

- соблюдение обслуживающим персоналом правил личной гигиены, недопущение к приготовлению пищи людей, больных гнойничковыми заболеваниями кожи, с порезами пальцев, ангиной и острыми респираторными заболеваниями.

Пищевые отравления небактериального происхождения

Эти продукты принято делить на 3 группы:

1. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:

- а) животного происхождения (ядовитые рыбы др.)
- б) растительного происхождения (ядовитые грибы и растения)

2. Отравления временно ядовитыми продуктами (картофель с повышенным содержанием соланина, икра рыбы - окуня, линя, налима и др. в период нереста)

3. Отравления ядовитыми примесями к продуктам.

Среди различных пищевых, отравлений немикробного происхождения наиболее часто (более 40 %) встречаются отравления грибами. Все грибы делятся на съедобные, условно съедобные, т.е. требующие специальной кулинарной обработки перед употреблением в пищу, и ядовитые грибы, которые содержат специфический для данного гриба токсин.

Отравления ядовитыми растениями (белена, красавка и др.) наблюдаются при употреблении в пищу всех частей этих растений: корней, семян, зеленых частей и ягод)

Отравления ядовитыми примесями в продуктах встречаются довольно редко. К этой группе относятся отравления, связанные с употреблением в пищу зерна и муки, содержащих семена ядовитых сорных растений, а также неорганические примеси химической природы.

ЛЕКЦИЯ ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Санитарное законодательство и государственный санитарный надзор

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила. Санитарные правила распространяются на действующие и реконструируемые организации: воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, общественного питания населения, осуществляющие продажу товаров, выполняющие работы или оказывающие услуги независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и определяют санитарные требования к территории, помещениям и их оснащению, транспортированию, приему, хранению пищевых продуктов, реализации продукции, а также к условиям воспитания и обучения детей, личной гигиене персонала и т.п.

Санитарное законодательство Российской Федерации состоит из Федерального Закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 года № 52 - ФЗ, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними законов и иных нормативных правовых актов РФ, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

Санитарное законодательство регулирует отношения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, как одного из основных условий реализации, предусмотренных Конституцией РФ прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В соответствии со статьей 9 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица имеют право:

-получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах и учреждениях санитарно-эпидемиологической службы информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах;

-принимать участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

-на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их имуществу вследствие нарушения гражданами, другими индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в порядке, установленном законодательством

Российской Федерации.

В соответствии со статьей 11 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;

- своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии со статьей 12 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при разработке проектов планировки, решении вопросов размещения объектов и установления санитарно-защитных зон, выборе земельных участков под строительство, а также при проектировании, строительстве, реконструкции, расширении, консервации и ликвидации зданий и сооружений должны соблюдаться санитарные правила.

-граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, ответственные за выполнение работ по проектированию и строительству объектов, ах финансирование и (или) кредитование, в случае выявления нарушения санитарных правил или невозможности их выполнения обязаны приостановить либо полностью прекратить проведение указанных работ их финансирование и (или) кредитование.

В соответствии со статьей 17 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

- при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Статья 18 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам:

- водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, а также в лечебных, оздоровительных и рекреационных целях, в том числе водные объекты, расположенные в границах городских и сельских населенных пунктов (далее - водные объекты), не должны являться источниками биологических, химических и физических факторов вредного воздействия на человека;

- использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта;

- органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, индивидуальные предприниматели и юридические лица в случае, если водные объекты представляют опасность для здоровья населения, обязаны в соответствии с их полномочиями принять меры по ограничению, приостановлению или запрещению использования указанных водных объектов;

- зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения устанавливаются, изменяются, прекращают существование по решению органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации. При этом решения об установлении, изменении зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения принимаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии границ таких зон и ограничений использования земельных участков в границах таких зон санитарным правилам. Положение о зонах санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения утверждается Правительством Российской Федерации.

Статья 19 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению:

- питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь

благоприятные органолептические свойства;

- организации, осуществляющие горячее водоснабжение, холодное водоснабжение с использованием централизованных систем горячего водоснабжения, холодного водоснабжения, обязаны обеспечить соответствие качества горячей и питьевой воды указанных систем санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- население городских и сельских поселений должно обеспечиваться питьевой водой в приоритетном порядке в количестве, достаточном для удовлетворения физиологических и бытовых потребностей.

Статья 24 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта:

- при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Статья 25 ФЗ № 52 : Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда:

- условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны осуществлять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнению требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

В соответствии со статьей 28 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний,

сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства;

- программы, методики и режимы воспитания и обучения детей и молодежи допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Статья 32 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Производственный контроль

- производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг;

- производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

- лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Статья 34 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Обязательные медицинские осмотры

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302 н

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры);

- в случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками;

- работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе;

- данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету медицинскими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Статья 35 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Профилактические прививки

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Статья 36 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Гигиеническое воспитание и обучение Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 года N 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

- гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни;

- гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях; при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;

при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

- Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана, с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания

детей и молодежи в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления 1 раз в год, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения - 1 раз в 2 года.

Статья 55 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Ответственность за нарушение санитарного законодательства

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Административное взыскание за нарушения санитарного законодательства налагается постановлением главного государственного санитарного врача на основании протокола об административном правонарушении, составленном должностными лицами, осуществляющими надзор в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

За санитарные правонарушения, повлекшие за собой или могущие повлечь массовые заболевания, отравления и (или) смерть людей, лица, виновные в совершении данных правонарушений, могут подвергаться уголовной ответственности.

Санитарные правила СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

Правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной (далее - Хозяйствующие субъекты).

Правила не распространяются на проведение экскурсионных мероприятий и организованных походов.

Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Функционирование хозяйствующих субъектов, осуществляющих образовательную деятельность, подлежащую лицензированию, а также деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего их соответствие санитарному законодательству в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей¹.

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Эксплуатация земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (далее - собственная территория), а также объектов иными юридическими и физическими лицами допускается в соответствии с заявленным хозяйствующим субъектом видом деятельности при условии соблюдения Правил.

Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

Питание детей и молодежи может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых

блюдов, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам.

При размещении объектов хозяйствующим субъектом должны соблюдаться следующие требования:

Через собственную территорию не должны проходить магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов.

Расстояние от организаций, реализующих программы дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования до жилых зданий должно быть не более 500 м, в условиях стесненной городской застройки и труднодоступной местности - 800 м, для сельских поселений - до 1 км.

Расстояние от организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания до общеобразовательных и дошкольных организаций должно быть до 1 км.

При расстояниях, свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников дошкольных организаций, расположенных в сельской местности, воспитанников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций социального обслуживания с предоставлением проживания организуется транспортное обслуживание (до организации и обратно). Расстояние транспортного обслуживания не должно превышать 30 километров в одну сторону.

Транспортное обслуживание обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей. Подвоз маломобильных обучающихся осуществляется специально оборудованным транспортным средством для перевозки указанных лиц.

Пешеходный подход обучающихся от жилых зданий к месту сбора на остановке должен быть не более 500 м. Для сельских районов допускается увеличение радиуса пешеходной доступности до остановки до 1 км.

В районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях

обеспечиваются ветрозащита, а также снегозащита собственной территории.

На территории хозяйствующего субъекта должны соблюдаться следующие требования:

Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.

Собственная территория должна быть озеленена из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории.

Допускается сокращение озеленения деревьями и кустарниками собственной территории в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях с учетом климатических условий в этих районах. В городах в условиях стесненной городской застройки допускается снижение озеленения не более чем на 25% площади собственной территории, свободной от застройки.

На собственной территории не должно быть плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.

Спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие. Полимерные покрытия должны иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

Спортивные занятия и мероприятия на сырых площадках и (или) на площадках, имеющих дефекты, не проводятся.

Беговые дорожки и спортивные площадки должны быть спланированы с учетом необходимости отвода поверхностных вод за пределы их границ.

Для проведения занятий по физической культуре, спортивных соревнований допускается использование спортивных сооружений и площадок, расположенных за пределами собственной территории и оборудованных в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.

Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.

Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не допускается.

На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами.

В отношении объектов (зданиям, строениям, сооружениям), используемых

хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, должны соблюдаться следующие требования:

Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии нескольких зданий, функционально связанных между собой, находящихся на одной собственной территории, должны предусматриваться отапливаемые переходы из одного здания в другое для исключения перемещения детей (молодежи) по улице, за исключением загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием. Неотапливаемые переходы допускаются: при следующих климатических условиях:

среднемесячной температуре воздуха в январе от -5°C до $+2^{\circ}\text{C}$, средней скорости ветра за три зимних месяца 5 и более м/с, среднемесячной температуре воздуха в июле от $+21^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле - более 75%,

среднемесячной температуре воздуха в январе от -15°C до $+6^{\circ}\text{C}$, среднемесячной температуре воздуха в июле от $+22^{\circ}\text{C}$ и выше, среднемесячной относительной влажности воздуха в июле - более 50%.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования размещаются на собственной территории в отдельно стоящих зданиях.

Организации, реализующие программы начального общего, основного общего и среднего общего образования не допускается размещать в помещениях жилищного фонда, а также в функционирующих зданиях общественного и административного назначения.

Встроенные в жилые здания, встроенно-пристроенные к жилым зданиям и (или) к зданиям общественного и административного назначения хозяйствующие субъекты должны иметь самостоятельные вход и выход, а также прилегающую к ним территорию, если иное не определено Правилами.

В подвальных этажах не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь, за исключением гардеробов, туалетов для персонала, тира, помещений для хранения книг (далее - книгохранилища), умывальных и душевых помещений (далее - умывальные, душевые соответственно), для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных иных подсобных помещений.

В помещениях цокольного этажа не допускается размещение помещений для детей и молодежи, за исключением гардеробов, туалетов, тира, книгохранилищ, умывальных, душевых, туалетов, помещений для стирки и сушки белья, гладильных, хозяйственных и иных подсобных помещений, обеденных и тренажерных залов для молодежи.

Подвальные помещения должны быть сухими, не содержащими следы загрязнений, плесени и грибка, не допускается наличие в них мусора.

Учебные помещения для занятий детей дошкольного и младшего

школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования и начального общего, основного общего и среднего общего образования размещаются не выше третьего этажа здания, если иное не определено Правилами.

Минимальное количество помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (далее - минимальный набор помещений) с круглосуточным пребыванием включает: жилые помещения, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебные классы (комнаты самоподготовки) и (или) по присмотру и уходу за детьми (игровые комнаты), или комнаты для осуществления присмотра и ухода (игровые комнаты и (или) гостиные), душевые, умывальные, туалеты для проживающих, помещения для стирки, сушки и глажки белья, комнаты для хранения постельного белья, комнаты и туалеты для персонала.

Для объектов с дневным пребыванием минимальный набор помещений включает: помещения, обеспечивающие реализацию основного вида деятельности, помещения для организации питания (в случае пребывания детей (молодежи) в данных объектах более 4 часов), санитарные узлы, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством⁵).

Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам. Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

В объектах должны соблюдаться следующие требования:

Входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами если иное не определено.

Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленное и гигиенические нормативы.

Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели

должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.

При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.

При расположении парт (столов) используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели.

В учебных помещениях табуретки и скамейки вместо стульев использоваться не должны. Вновь приобретаемая мебель должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов должна быть приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья.

Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками.

При оборудовании учебных помещений интерактивной доской (интерактивной панелью), нужно учитывать её размер и размещение, которые должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы.

Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены классного помещения.

Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для пользователей возможность возникновения слепящего эффекта.

Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными

дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.

При использовании маркерной доски цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.

Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Использование ЭСО должно осуществляться при условии их соответствия .

Минимальная диагональ ЭСО должна составлять для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшета - 26,6 см. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.

При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив* полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и

механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками и стульями (табуреты) по количеству проживающих, столом, шкафом (шкафами) для раздельного хранения одежды и обуви. Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность раздельного хранения вещей.

Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.

Использование диванов и кресел для сна не допускается, кроме общежитий

организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.

Количество комплектов постельного белья, намотрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального, высшего образования допускается использование личных постельных принадлежностей и спальных мест.

Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров.

На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м², от 3 до 7 лет - 16,0 м²; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м² на ребенка.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.

Туалетные кабинки оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам*, быть исправным и без дефектов.

На этаже проживания (обучения, пребывания) инвалидов туалетная и душевая комнаты должны быть оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

В общежитиях (интернатах), кроме общежитий квартирного (гостиничного) типа, должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе:

на каждом этаже туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены для девушек, помещения для стирки белья, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни (за исключением специальных учебно-исправительных учреждений), помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря;

кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые (комнаты для раздельного хранения чистого и грязного белья), помещения для сушки одежды и обуви, помещения (камеры) для хранения личных вещей и иные подсобные помещения;

комнаты для самостоятельных занятий, комнаты отдыха и досуга, игровые комнаты для детей семейных пар, проживающих в общежитии;

в общежитиях и интернатах для обучающихся в возрасте до 18 лет: комната воспитателя, помещения для оказания медицинской помощи (в случаях, установленных законодательством⁸) и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в медицинскую организацию или до приезда родителей или законных представителей).

В помещениях (местах) для стирки белья допускается использование автоматических стиральных машин. Помещения (места) для стирки белья оборудуются раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, столами (стеллажами или лавками), тазами для ручной стирки, системой водоотведения, сливными трапами.

Помещения (места) для стирки белья и гладильные оборудуются отдельно.

Душевые комнаты оборудуются местом для раздевания, держателем полотенца, держателем мыла, смесителем с душевой насадкой, трапом для слива воды или душевым поддоном. При наличии нескольких душевых смесителей и поддонов каждый должен быть отделен перегородкой.

Общежития и интернаты квартирного (гостиничного) типа должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к условиям проживания в жилых зданиях.

При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть

устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с

дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.

Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

Проветривание в присутствии детей не проводится.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции

должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Естественное и искусственное освежение в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

В игровых, спальнях групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения. При глубине учебных помещений (аудиторий, классов) более 6 м оборудуется правосторонний подсвет со стороны стены противоположной светонесущей, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола.

Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:

Помещений для спортивных снарядов (далее - снарядные),
умывальных, душевых, туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале,

душевых и туалетов для персонала,
кладовых и складских помещений, радиоузлов,
кино-, фотолабораторий,
кинозалов,
книгохранилищ,
бойлерных, насосных водопровода и канализации,
размер вентиляционных,
камер кондиционирования воздуха,
узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий,
помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, должны быть выполнены мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Зашторивание окон в спальнях помещений проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях

обеспечения естественного освещения помещения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным светоизлучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.

Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.

В спальнях корпусах дополнительно предусматривается дежурное (ночное) освещение в рекреациях (коридорах).

Для равномерного освещения помещений используются отделочные материалы, создающие матовую поверхность светлых оттенков с коэффициентом отражения от панелей стен не менее 0,55, потолка, верхней части стен и оконных откосов - не менее 0,7, мебели - не менее - 0,45.

При использовании декоративных элементов с яркой цветовой палитрой, их площадь не должна превышать 25% от общей площади поверхности стен помещения.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

При организации профилактических и противоэпидемических мероприятий хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

Медицинская помощь в хозяйствующих субъектах осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья.

Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией.

Лица с признаками инфекционных заболеваний в объекты не допускаются. При выявлении лиц с признаками инфекционных заболеваний во время их нахождения на объекте хозяйствующим субъектом должны быть приняты меры по ограничению или исключению их контакта с иными лицами посредством размещения в помещения для оказания медицинской помощи или иные помещения, кроме вспомогательных, до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию или до приезда скорой помощи.

После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)):

контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;

организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;

работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;

осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;

распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой;

документирование и контроль за организацией процесса физического воспитания и проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой; за пищеблоком и питанием детей;

назначение мероприятий по закаливанию, которые организуются с согласия родителей (законных представителей) и проводятся с учетом состояния здоровья детей (молодежи);

работу по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;

контроль за соблюдением правил личной гигиены;

контроль за информированием хозяйствующего субъекта и медицинских работников обо всех случаях инфекционных заболеваний в своей семье и обращением за медицинской помощью в случае возникновения заболеваний.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний.

При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся

в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

При наличии бассейна с целью профилактики паразитарных заболеваний проводится лабораторный контроль качества воды в ванне плавательного бассейна хозяйствующего субъекта и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

В организациях с круглосуточным пребыванием детей обеспечиваются помывочные дни не реже 1 раза в 7 календарных дней. В бане и (или) душевых следует пользоваться индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом и иным моющим средством, мочалкой.

Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно.

В организациях с круглосуточным пребыванием дети должны быть обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки).

Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих.

В отношении организации образовательного процесса и режима дня должны соблюдаться следующие требования:

Издательская продукция (книжные и электронные ее варианты), используемые хозяйствующим субъектом, должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Кабинеты информатики и работа с ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.

При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз. При использовании книжных учебных изданий гимнастика для глаз должна проводиться во время перемен.

Для профилактики нарушений осанки во время занятий должны проводиться соответствующие физические упражнения (далее - физкультминутки).

При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях воспитанниками и обучающимися, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать для детей 5-7 лет - 5-7 минут, для учащихся 1-4-х классов - 10 минут, для 5-9-х классов - 15 минут.

Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для интерактивной доски - для детей до 10 лет - 20 минут, старше 10 лет - 30 минут; компьютера - для детей 1-2 классов - 20 минут, 3-4 классов - 25 минут, 5-9 классов - 30 минут, 10-11 классов - 35 минут.

Занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводятся.

Расписание занятий составляются с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

Режим двигательной активности детей в течение дня организуется с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья.

При организации образовательной деятельности предусматривается

введение в режим дня физкультминуток во время занятий, гимнастики для глаз, обеспечивается контроль за осанкой, в том числе, во время письма, рисования и использования ЭСО.

Физкультурные, физкультурно-оздоровительные мероприятия, массовые спортивные мероприятия, туристические походы, спортивные соревнования организуются с учетом возраста, физической подготовленности и состояния здоровья детей. Хозяином обеспечивается присутствие медицинских работников на спортивных соревнованиях и на занятиях в плавательных бассейнах.

Возможность проведения занятий физической культурой и спортом на открытом воздухе, а также подвижных игр, определяется по совокупности показателей метеорологических условий (температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха) по климатическим зонам. В дождливые, ветреные и морозные дни занятия физической культурой должны проводиться в зале.

Отношение времени, затраченного на непосредственное выполнение физических упражнений к общему времени занятия физической культурой должна составлять не менее 70%.

Не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет, а также к уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, выполнению ремонтно-строительных и отделочных работ, подъему и переносу тяжестей.

Содержание собственной территории и помещений хозяйствующего субъекта должно соответствовать следующим требованиям:

На собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.

Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.

Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.

На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.

При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными

приспособлениями.

В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

Во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения), пристроенных, приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенолатексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

При организации обучения в несколько смен, уборка проводится по окончании каждой смены.

Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения

помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в индивидуальных чистых мешках.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

При реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования:

На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования (далее - общеобразовательные организации), выделяются зоны отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона. Для маломобильных групп населения оборудуется парковочная зона.

Для выполнения рабочих программ учебного предмета "Физическая культура", мероприятий программы воспитательной работы и курсов по выбору соответствующей направленности допускается использовать спортивные сооружения (площадки, стадионы, бассейны), расположенные за пределами собственной территории общеобразовательной организации, оборудованные в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству и содержанию мест, предназначенных для занятий спортом и физической культурой. Приобретаемое оборудование для детских игровых площадок должно иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Зона отдыха используется для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, начального общего, основного общего и среднего общего образования, предусматривающих проведение занятий и мероприятий на свежем воздухе.

В структуру общеобразовательной организации может входить интернат. Здание интерната может быть отдельно стоящим, а также может входить в состав основного здания с выделением его в самостоятельный блок с отдельным входом.

Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

Учебные кабинеты и рекреационные помещения для обучающихся 1-4 классов размещаются на 1-3 этажах отдельного здания или отдельного блока, кабинеты технологии для мальчиков размещаются на 1 этаже.

В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не

менее 0,15 м² на ребенка.

Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки).

Для обучающихся 1-4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба).

Обучающиеся 1-4 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, за исключением обучения, требующего специального оборудования.

Для обучающихся 5-11 классов образовательный процесс может быть организован по кабинетной системе. При невозможности обеспечить обучающихся 5-11 классов учебной мебелью соответствующей их росту во всех учебных кабинетах, и лабораториях, задействованных в образовательном процессе, обучение проводится в одном учебном кабинете, оборудованного мебелью, соответствующей росту и возрасту обучающихся. Приобретаемая учебная мебель должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

Учебные кабинеты физики и химии оборудуют демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола. Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудуют вытяжными шкафами.

При размещении в общеобразовательных организациях спортивного зала выше 1 этажа, проводят шумоизоляционные мероприятия, обеспечивающие нормируемые уровни шума в смежных помещениях.

При спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м², душевых - 12,0 м².

На каждом этаже размещаются санитарные узлы раздельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями и умывальниками для мытья рук. Для инвалидов маломобильных групп туалетная комната (кабина) должна быть оборудована с учетом обеспечения условий доступности.

Для персонала оборудуется отдельный санузел (кабина).

Для обучающихся 5-11 классов необходимо оборудовать комнату (кабину) личной гигиены девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену.

При размещении общеобразовательной организации в приспособленном здании (на период ремонтных работ или строительства нового здания) обеспечивается наличие следующего минимального набора помещений: учебные кабинеты, помещения для организации питания, административно-хозяйственные помещения, санузлы.

В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев.

Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты.

Количество обучающихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных кабинетах. Комплектование классов (групп) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от категории обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом:

- не менее 2,5 м² на одного обучающегося при фронтальных формах занятий;

- не менее 3,5 м² на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий.

Предельная наполняемость отдельного класса (группы), группы продленного дня для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается в зависимости от нозологической группы:

- для глухих обучающихся - 6 человек,

- для слабослышащих и позднооглохших обучающихся с легким недоразвитием речи, обусловленным нарушением слуха, - 10 человек,

- для слабослышащих и позднооглохших обучающихся с глубоким недоразвитием речи, обусловленным нарушением слуха, - 6 человек,

- для слепых обучающихся - 8 человек,

- для слабовидящих обучающихся - 12 человек,

- для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи - 12 человек,

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата - 10 человек,

- для обучающихся, имеющих задержку психического развития, - 12 человек,

- для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - 12 человек,

- для обучающихся с расстройствами аутистического спектра - 8 человек,

- для обучающихся со сложными дефектами (с тяжелыми множественными

нарушениями развития) - 5 человек.

Количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается из расчета не более 3 обучающихся при получении образования совместно с другими учащимися.

В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение 1, 5, 9-11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в первую смену.

Учебные занятия следует начинать не ранее 8 часов. Проведение нулевых уроков и обучение в три смены не допускается. Занятия второй смены должны заканчиваться не позднее 19 часов.

Объем обязательной части образовательной программы начального общего образования должен составлять 80%, образовательной программы основного общего - 70% и образовательной программы среднего общего образования - 60%. Суммарный объем обязательной части образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений, реализуется в рамках максимального общего объема недельной образовательной нагрузки.

Часы, отведенные на внеурочную деятельность, должны быть организованы в формах, отличных от урочных, предусматривающих проведение общественно полезных практик, исследовательской деятельности, реализации образовательных проектов, экскурсий, походов, соревнований, посещений театров, музеев и иные формы.

Внеурочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья формируется из часов, необходимых для обеспечения их индивидуальных потребностей и составляющих суммарно 10 часов в неделю на обучающегося, из которых не менее 5 часов должны включать обязательные занятия коррекционной направленности с учетом возрастных особенностей учащихся и их физиологических потребностей.

Урочная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется по 5-дневной учебной неделе, в субботу возможны организация проведение внеурочной деятельности.

С целью профилактики переутомления в годовом календарном учебном плане обучающихся должно быть предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул. Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней.

Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.

Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:

для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры,

для обучающихся 2-4 классов - не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры,

для обучающихся 5-6 классов - не более 6 уроков,

для обучающихся 7-11 классов - не более 7 уроков.

Факультативные занятия и занятия по программам дополнительного образования, планируют на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком необходимо организовывать перерыв продолжительностью не менее 20 минут.

Обучение в 1 классе осуществляется с соблюдением следующих требований:

учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену,

обучение в первом полугодии: в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; в январе - мае - по 4 урока в день по 40 минут каждый,

в середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут,

предоставляются дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при четвертном режиме обучения. Возможна организация дополнительных каникул независимо от четвертей (триместров).

При осуществлении присмотра и ухода в общеобразовательной организации в группах продленного дня должны быть созданы условия, включающие организацию полдника и прогулок для всех обучающихся, либо полдника, прогулок и дневного сна для детей первого года обучения.

Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.

Продолжительность урока не должна превышать 45 минут, за исключением 1 класса и компенсирующего класса, продолжительность урока в которых не должна превышать 40 минут.

Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.

Для слабовидящих обучающихся 1-4 классов при различных видах учебной деятельности продолжительность непрерывной зрительной нагрузки не должна превышать 10 минут, для слабовидящих обучающихся, осваивающих образовательные программы основного общего и среднего общего образования - не более 15 минут.

Для обучающихся с остаточным зрением для усвоения учебной информации по рельефной системе Брайля должны чередоваться тактильное восприятие информации - не менее 2 раз за урок с непрерывной зрительной работой - по 5 минут.

Все работы в учебных кабинетах технологии, обучающиеся выполняют в

специальной одежде и (или) с использованием средств индивидуальной защиты.

Для организации трудового обучения кабинеты технологии обеспечиваются необходимым оборудованием и инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Условия трудового обучения должны соответствовать возрасту обучающегося, учебным, воспитательным и коррекционным задачам.

Организация профильного обучения в 10-11 классах не должна приводить к увеличению образовательной нагрузки.

При проведении итоговой аттестации не допускается проведение более одного экзамена в день. Перерыв между проведением экзаменов должен быть не менее 2-х календарных дней. При проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования в форме единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ) по предметам по выбору участников ЕГЭ допускается их проведение через день.

При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим.

Время ожидания начала экзамена в классах не должно превышать 30 минут.

В классном журнале оформляется лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения о его антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

При реализации образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения должны соблюдаться следующие требования:

Использование ЭСО должно осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия. Использование мониторов на основе электронно-лучевых трубок в образовательных организациях не допускается.

Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и персональный компьютер, интерактивная доска и планшет) не допускается.

Для образовательных целей мобильные средства связи не используются.

Размещение базовых станций подвижной сотовой связи на собственной территории образовательных организаций не допускается.

Использование ноутбуков обучающимися начальных классов возможно при наличии дополнительной клавиатуры.

Оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.

Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана не менее 50 см. Использование

планшетов предполагает их размещения на столе под углом наклона 30°.

Шрифтовое оформление электронных учебных изданий должно соответствовать гигиеническим нормативам.

Непрерывная и суммарная продолжительность использования различных типов ЭСО на занятиях должна соответствовать гигиеническим нормативам.

При необходимости использовать наушники время их непрерывного использования для всех возрастных групп должно составлять не более часа. Уровень громкости не должен превышать 60% от максимальной. Внутриканальные наушники должны быть предназначены только для индивидуального использования.

Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.

При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности обучающихся и трудности учебных предметов. Обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов. Продолжительность урока не должна превышать 40 минут.

Режим учебного дня, в том числе во время учебных занятий, должен включать различные формы двигательной активности.

В середине урока организуется перерыв для проведения комплекса упражнений для профилактики зрительного утомления, повышения активности центральной нервной системы, снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей.

При использовании электронного оборудования, в том числе сенсорного экрана, клавиатуры, компьютерной мыши необходимо ежедневно дезинфицировать их в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.

В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.

Профилактика инфекционных заболеваний

Возбудителями инфекционных болезней являются микроорганизмы или по иному микробы. Есть у них и другое название - бактерии.

Болезни, вызываемые паразитами - червями, простейшими, насекомыми - называются **паразитарными**.

Чаще других возбудителями этих болезней служат паразитические червя - гельминты. Вызываемые ими болезни называются гельминтозы. Гельминтозами человек заражается часто при употреблении продуктов питания животного происхождения (мясо, рыба и др.). Однако имеются и гельминтозы, источником

заражения при которых является сам человек.

Продукты питания, особенно овощи, фрукты, ягоды, могут быть заражены яйцами гельминтов, так как люди, животные, больные гельминтозами, выделяют яйца гельминтов с испражнениями в окружающую среду. Зараженными при этом оказываются почва, водоемы и др. Различные переносчики, особенно мухи и другие насекомые, распространяют эти яйца и часто таким путем они попадают на продукты питания.

Распространенность - микробы широко распространены в природе, самая благоприятная среда для их развития - почва, где достаточное количество питательных веществ (органические и минеральные). Почва может быть загрязнена болезнетворными микробами, вызывающими столбняк, ботулизм, газовую гангрену. В почве могут быть возбудители дизентерии, брюшного тифа, холеры, которые выживают в ней до 30-40 дней. Почва - это основной резервуар где находятся микробы, а дальше они проникают в воду, воздух, другие объекты внешней среды.

Значительное количество микробов может находиться и в воде, особенно в открытых водоемах - в воде рек, озер, прудов. Воздух - неблагоприятная среда для микробов и чистота зависит от степени запыленности. В местах с теплым, влажным климатом в воздухе микробов больше, чем в сухом и холодном климате.

В воздухе могут находиться болезнетворные микробы туберкулеза, дифтерии, менингококковой инфекции и другие, которые вызывают воздушно-капельные инфекции.

Из почвы, воды, воздуха микробы различными путями, в том числе через пищу, могут попасть в организм человека.

Все возбудители инфекционных заболеваний очень чувствительны к дезинфицирующим средствам. Необходимо знать, что дезсредства в сухом виде дезинфицирующим действием не обладают, к применению годны только в виде растворов. Чаще других используют растворы хлорной извести и раствор хлорамина.

При попадании в организм болезнетворные микробы не сразу вызывают заболевания, а только спустя некоторое время, называемое инкубационным периодом. Для различных инфекционных заболеваний он разный. Это период, необходимый для адаптации микроба в организме, его размножения и накопления до количеств, которые вызывают клинические проявления.

Говоря о кишечных инфекциях: дизентерии, брюшном тифе, холере, а также о вирусном гепатите "А", нужно сказать, что при этих инфекциях действует фекально-оральный путь заражения, то есть микробы попадают в человека через рот, в кишечнике размножаются, накапливаются до возникновения клинических проявлений (понос, рвота), затем выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами.

При капельных инфекциях передача возбудителя от больного к здоровому осуществляется* во время дыхания, она ускоряется при кашле, чихании, разговоре. Воздушно-капельный механизм передачи быстро реализуется, тем самым способствует быстрому и широкому распространению инфекции.

Заражению благоприятствует скученность, тесный контакт между людьми в закрытых помещениях. Возбудитель воздушно-капельных инфекции попадая на слизистую верхних дыхательных путей размножается, накапливается до возникновения клинических проявлений.

Как при кишечных, так и при капельных инфекциях наиболее опасными являются люди, больные стертыми и легкими формами заболеваний, так как самочувствие их нарушается мало, они ведут активный образ жизни и широко рассеивают возбудителей во внешнюю среду.

Выздоровление больного не всегда сопровождается освобождением организма от возбудителя. Иногда у переболевших формируется бактерионосительство, например при брюшном тифе, дизентерии, сальмонеллезе, дифтерии. Часто это бывает у больных не обращавшихся за медицинской помощью, неправильно пролеченных.

Таким образом, чтобы инфекция состоялась необходимо присутствие 3-х моментов: источника инфекции — факторов передачи ~ восприимчивого коллектива. Источником может быть организм человека или животного. Если источник человек, то это может быть больной, выздоравливающий или бактериовыделитель. От больного к здоровому инфекция передается через капельки слизи, через частички пыли, пищевые продукты, воду, предметы быта. Человек восприимчив ко всем воздушно-капельным ж кишечным инфекциям. Особенно восприимчивы дети, причем посещающие детские учреждения. Основной причиной при этом является наличие тесного контакта и общения между детьми при отсутствии у них должных гигиенических навыков.

Наряду с этим, более интенсивное вовлечение в заболеваемость детей, посещающих детские учреждения следует ставить в прямую связь с недостаточным соблюдением санитарно-противоэпидемического режима, некачественным проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий, неудовлетворительным санитарно-гигиеническим состоянием некоторых детских учреждений, низкой санитарной грамотностью персонала.

Профилактические мероприятия: состоят из комплекса организационных, санитарно-эпидемических, профилактических, противоэпидемических мер, направленных на предотвращение заноса инфекционных заболеваний в общеобразовательное учреждение и создание режима, препятствующего распространению инфекции в случае заноса.

Против большинства инфекций существует защита - профилактические прививки. Профилактические прививки проводятся детям и взрослым. Особенно это касается дифтерии, заболевания, характеризующегося выраженной интоксикацией и явлениями фиброзного воспалительного процесса в носоглотке, гортани, трахее, носу, нередко дающей тяжелые осложнения (круп, миокардит, полирадикулоневрит) и даже летальные исходы. Также существуют прививки против краснухи, полиомиелита, гриппа, эпидпаротита, туберкулеза и т.д. Однако основной мерой профилактики туберкулеза, является своевременное прохождение флюорографического обследования.

С целью предупреждения заноса инфекций в общеобразовательное учреждение необходимо правильно организовать:

«прием вновь поступающих детей, а также переболевших инфекционными заболеваниями;

- наблюдение за детьми в течение дня;

- допуск к работе в учреждение здоровых людей, для чего и организовано проведение предварительных и периодических медицинских осмотров;

- инструктаж персонала учреждения по вопросам личной гигиены, санитарно-противоэпидемического режима;

- ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, на наличие сыпи, состояние ротоглотки, опрос о состоянии здоровья и характере стула.

С целью не допущения распространения инфекции в случае ее заноса, необходимо соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в части, размещения детей на основании существующих санитарных норм, режима проветривания, соблюдение личной гигиены детьми и персоналом, обеспечение уборочным инвентарем, раздельное применение уборочного инвентаря на пищеблоке, кабинетах.

В целях профилактики пищевого и водного пути передачи при кишечных инфекций необходимо:

- строгое соблюдение технологий приготовления пищевых продуктов, условий их хранения, сроков реализации;

- тщательное мытье овощей, фруктов, ягод, особенно идущих в пищу в сыром виде;

- тепловая обработка блюд из непастеризованного творога;

- организованный сбор и хранение пищевых отходов, ликвидация мест выплода мух и т.д.;

- строгое соблюдение правил личной гигиены;

- организация питьевого режима в соответствии с требованиями санитарных правил.

Кроме капельных и кишечных инфекций дети могут болеть такими инфекциями, как вирусный гепатит В, С, малярия, клещевой энцефалит, сыпной тиф, ВИЧ - инфекция.

Общими для вирусных гепатитов В, С и ВИЧ-инфекции являются пути передачи: в основном это парентеральный и половой. Т.е. вирусы, вызывающие эти заболевания могут попасть в организм человека при проведении парентеральных вмешательств загрязненным инструментарием (инъекции, использование в быту общих зубных щеток, бритвенных, маникюрных приборов и т.д.), а также половым путем. Профилактические прививки против вирусного гепатита В сделать можно, профпрививок против ВИЧ - инфекции в настоящее время не существует.

Защититься от этих инфекций можно:

- используя только разовый медицинский инструментарий;

- используя строго индивидуально бритвенные, маникюрные приборы, зубные щетки;

- безопасный секс.

Самое коварное заболевание - СПИД (ВИЧ- инфекция) до настоящего

времени не излечивается, половина заболевших умирает в течение года. Инкубационный период при этой болезни очень длительный до 10 лет, что осложняет своевременное его выявление.

Клещевой энцефалит - инфекция, характеризующаяся менингеальными и энцефалитическими синдромами, парезами и параличами мышц.

Возбудитель - вирус, источник - иксодовые клещи, в природе которые паразитируют на грызунах и других животных, известно 130 их видов, восприимчивых к вирусу. Механизм передачи - трансмиссивный, через укусы иксодовых клещей, через втирание в поврежденную кожу при раздавливании инфицированного клеща. Территория Красноярского края является эндемичной по заболеваемости клещевым энцефалитом.

Против клещевого энцефалита существуют профилактические прививки.

Пищевые отравления - заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи. Отравления могут быть небактериального и бактериального происхождения.

Наиболее распространенными отравлениями **бактериального** происхождения являются:

- стафилококковые отравления;
- сальмонеллез;
- ботулизм.

Ботулизм - одно из самых тяжелых пищевых отравлений, так как часто возникают летальные исходы. Опасность палочки ботулизма определяется чрезвычайно высокой термостабильностью спор и их способностью вырабатывать и накапливать сильнодействующий токсин в отсутствие кислорода, который и вызывает тяжелую форму заболевания.

Возбудители ботулизма живут в почве, в организме животных, птиц, рыб. Больной человек непосредственной опасности не представляет. Факторами передачи являются пищевые продукты животного и растительного происхождения, зараженные палочками ботулизма, чаще - консервированные в домашних условиях, (герметично закупоренные в банки без должной стерилизации), грибные, овощные консервы, а также ветчина, вяленая, копченая, соленая рыба, морепродукты, то есть пищевые продукты, в процессе изготовления которых не произошло уничтожение возбудителя и сохранились условия для его жизнедеятельности (выработки токсина), накопление которого происходит в процессе хранения продукта.

Профилактика:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке, хранении, транспортировке и приготовлении пищевого сырья и продукта;
- строгое соблюдение технологического и санитарно-гигиенического режима в пищевой промышленности (режим стерилизации, бак. контроль за сырьем, рабочим оборудованием);
- соблюдение условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, не допускать в продажу бомбажных консервов;
- соблюдение режима обработки и засолки рыбы.

Сальмонеллезы

Сальмонеллы - обычные обитатели кишечника животных, но при заболевании животного сальмонелла может с током крови проникнуть в мышечные ткани. Источником инфекции являются больные животные (свиньи, птицы, крупный рогатый скот). Человек - больной или переболевший сальмонеллезом также выделяет возбудителя в окружающую среду с содержимым кишечника и становится источником инфекции.

Люди заражаются через пищевые продукты, главным образом мясо, яйца, молочные продукты. Инфицирование мяса происходит в процессе убоя, разделывании туши при нарушении санитарно-ветеринарных правил.

Сальмонеллы могут попасть в мясо и другие продукты при их кулинарной обработке, при соприкосновении с зараженным инвентарем, оборудованием, грязными руками персонала. Зараженные продукты не меняют ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса.

Профилактика:

- употреблять мясо только прошедшее санитарно-ветеринарный контроль;
- раздельно хранить и разделывать сырую и готовую продукцию;
- кухонный инвентарь после обработки сырых продуктов тщательно мыть и ошпаривать, использовать строго по назначению;
- скоропортящиеся продукты хранить в условиях холода;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- не употреблять яичницу-глазунью и не готовить яйца всмятку, так как при приготовлении этих блюд только создаются условия для роста и размножения микробов;
- строго соблюдать правила личной гигиены, обращая внимание на чистоту рук;
- яйца перед использованием подвергать обработке с применением дезинфицирующих средств.

Стафилококковые отравления

Довольно широко распространены пищевые отравления, которые вызывают золотистые стафилококки. Попадая на различные пищевые продукты, особенно с высокой влажностью и содержащие крахмал и сахар, стафилококк при температуре от +15° до +37 град. С размножается и выделяет яд. При этом не изменяет ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса продукта.

Источником заражения пищи стафилококками обычно являются люди с гнойничковыми поражениями кожи, чаще пальцев рук (фурункулез, пиодермия и др.), а также больные ангиной, насморком, ларингитом, бронхитом, принимающие участие в кулинарной обработке продуктов, молоко» и молочные продукты, зараженные микробами через гнойники на вымен» коров и доярок. Факторами передачи чаще всего служат молоко и молочные продукты, а также блюда, содержащие сахар: торты, пирожные, мороженное и др.

Профилактика:

- строгое соблюдение санитарных требований при приготовления (необходимая тепловая обработка), хранения (холодильные шкафы) транспортировке пищевых продуктов (чистая посуда);
- «санитарно- гигиеническое содержание кухни, чистота посуды* инвентаря,

оборудования;

«соблюдение обслуживающим персоналом, правил ЛИЧНОЕ гигиены, недопущение к приготовлению пищи людей, больных гнойничковыми заболеваниями кожи, с порезами пальцев, ангиной и острыми респираторными заболеваниями.

Эти продукты принято делить на 3 группы:

1. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:

а) животного происхождения (ядовитые рыбы др.);

б) растительного происхождения (ядовитые грибы и растения).

2. Отравления временно ядовитыми продуктами (картофель с повышенным содержанием соланина, икра рыбы - окуня, линя, налим и др. в период нереста).

3. Отравления ядовитыми примесями к продуктам.

Среди различных пищевых отравлений немикробного происхождения наиболее часто (более 40 %) встречаются отравления грибами. Все грибы делятся на съедобные, условно съедобные, т.е. требующие специальной кулинарной обработки перед употреблением в пищу, и ядовитые грибы, которые содержат специфический для данного гриба токсин.

Отравления ядовитыми растениями (белена, красавка и др.) наблюдаются при употреблении в пищу всех частей этих растений: корней, семян, зеленых частей и ягод.

Отравления ядовитыми примесями в продуктах встречаются довольно редко. К этой группе относятся отравления, связанные с употреблением в пищу зерна и муки, содержащих семена ядовитых сорных растений, а также неорганические примеси химической природы.

ЛЕКЦИЯ ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА ОРГАНИЗАЦИЙ

1. Санитарное законодательство и государственный санитарный надзор

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

На территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила. Санитарные правила распространяются на действующие и реконструируемые организации: воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, общественного питания населения, осуществляющие продажу товаров, выполняющие работы или оказывающие услуги независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и определяют санитарные требования к территории, помещениям и их оснащению, транспортированию, приему, хранению пищевых продуктов, реализации продукции, а также к условиям воспитания и обучения детей, личной гигиене персонала и т.п.

Санитарное законодательство Российской Федерации состоит из Федерального Закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 года № 52 - ФЗ, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними законов и иных нормативных правовых актов РФ, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации.

Санитарное законодательство регулирует отношения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, как одного из основных условий реализации, предусмотренных Конституцией РФ прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В соответствии со статьей 9 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица имеют право:

-получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах и учреждениях санитарно-эпидемиологической службы информацию о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах;

-принимать участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

-на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их имуществу вследствие нарушения гражданами, другими индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в порядке, установленном законодательством

Российской Федерации.

В соответствии со статьей 11 - ФЗ № 52 индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания;

- своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии со статьей 12 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при разработке проектов планировки, решении вопросов размещения объектов и установления санитарно-защитных зон, выборе земельных участков под строительство, а также при проектировании, строительстве, реконструкции, расширении, консервации и ликвидации зданий и сооружений должны соблюдаться санитарные правила.

-граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, ответственные за выполнение работ по проектированию и строительству объектов, ах финансирование и (или) кредитование, в случае выявления нарушения санитарных правил или невозможности их выполнения обязаны приостановить либо полностью прекратить проведение указанных работ их финансирование и (или) кредитование.

В соответствии со статьей 17 - ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

- при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Статья 18 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам:

- водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, а также в лечебных, оздоровительных и рекреационных целях, в том числе водные объекты, расположенные в границах городских и сельских населенных пунктов (далее - водные объекты), не должны являться источниками биологических, химических и физических факторов вредного воздействия на человека;

- использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта;

- органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, индивидуальные предприниматели и юридические лица в случае, если водные объекты представляют опасность для здоровья населения, обязаны в соответствии с их полномочиями принять меры по ограничению, приостановлению или запрещению использования указанных водных объектов;

- зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения устанавливаются, изменяются, прекращают существование по решению органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации. При этом решения об установлении, изменении зоны санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения принимаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии границ таких зон и ограничений использования земельных участков в границах таких зон санитарным правилам. Положение о зонах санитарной охраны источников питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения утверждается Правительством Российской Федерации.

Статья 19 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению:

- питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь

благоприятные органолептические свойства;

- организации, осуществляющие горячее водоснабжение, холодное водоснабжение с использованием централизованных систем горячего водоснабжения, холодного водоснабжения, обязаны обеспечить соответствие качества горячей и питьевой воды указанных систем санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- население городских и сельских поселений должно обеспечиваться питьевой водой в приоритетном порядке в количестве, достаточном для удовлетворения физиологических и бытовых потребностей.

Статья 24 ФЗ № 52 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта:

- при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Статья 25 ФЗ № 52 : Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда:

- условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны осуществлять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнению требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

В соответствии со статьей 28 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":

- в организациях отдыха и оздоровления детей и молодежи, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний,

сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства;

- программы, методики и режимы воспитания и обучения детей и молодежи допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Статья 32 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Производственный контроль

- производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг;

- производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

- лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Статья 34 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Обязательные медицинские осмотры

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302 н

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры);

- в случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников;

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками;

- работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе;

- данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки и учету медицинскими организациями государственной и муниципальной систем здравоохранения, а также органами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Статья 35 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Профилактические прививки

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Статья 36 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Гигиеническое воспитание и обучение Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 года N 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

- гигиеническое воспитание и обучение граждан обязательны, направлены на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни;

- гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются:

в процессе воспитания и обучения в дошкольных и других образовательных организациях; при получении профессионального образования или дополнительного профессионального образования посредством включения в образовательные программы разделов о гигиенических знаниях;

при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

- Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана, с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания

детей и молодежи в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления 1 раз в год, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей и молодежи, коммунальным и бытовым обслуживанием населения - 1 раз в 2 года.

Статья 55 ФЗ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Ответственность за нарушение санитарного законодательства

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Административное взыскание за нарушения санитарного законодательства налагается постановлением главного государственного санитарного врача на основании протокола об административном правонарушении, составленном должностными лицами, осуществляющими надзор в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

За санитарные правонарушения, повлекшие за собой или могущие повлечь массовые заболевания, отравления и (или) смерть людей, лица, виновные в совершении данных правонарушений, могут подвергаться уголовной ответственности.

Санитарные правила СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыха и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

Правила являются обязательными для исполнения гражданами,

юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной (далее - Хозяйствующие субъекты).

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными

(автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.

Не допускается использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением.

Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских

игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

Проветривание в присутствии детей не проводится.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Естественное и искусственное освежение в объектах должны соответствовать следующим требованиям:

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

В игровых, спальнях групповых ячеек, в учебных кабинетах и жилых помещениях обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего или двустороннего освещения. При глубине учебных помещений (аудиторий, классов) более 6 м оборудуется правосторонний подсвет со стороны стены противоположной светонесущей, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола.

Допускается эксплуатация без естественного освещения следующих помещений:

Помещений для спортивных снарядов (далее - снарядные),
умывальных, душевых, туалетов при гимнастическом (или спортивном) зале,

душевых и туалетов для персонала,
кладовых и складских помещений, радиоузлов,
кино-, фотолaborаторий,
кинозалов,
книгохранилищ,
бойлерных, насосных водопровода и канализации,

размер вентиляционных, камер кондиционирования воздуха, узлов управления и других помещений для установки и управления инженерным и технологическим оборудованием зданий, помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря, помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств.

При использовании ЭСО с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, должны быть выполнены мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране.

Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не должна уменьшать светоактивную площадь оконного проема.

Зашторивание окон в спальнях проводится во время дневного и ночного сна, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения естественного освещения помещения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Содержание собственной территории и помещений хозяйствующего субъекта должно соответствовать следующим требованиям:

На собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.

Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.

Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.

На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться

мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.

При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

Во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям (или к зданиям административного общественного назначения), пристроенных, приспособленных помещениях обращение с отходами производства и потребления осуществляется в соответствии с законодательством в сфере обращения с отходами.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

Стол в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенолатексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после

каждой перемены.

Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

При организации обучения в несколько смен, уборка проводится по окончании каждой смены.

Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитаза чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Индивидуальные мочалки для тела после использования замачиваются в дезинфекционном растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в индивидуальных чистых мешках.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

Профилактика инфекционных заболеваний

Возбудителями инфекционных болезней являются микроорганизмы или по иному микробы. Есть у них и другое название - бактерии.

Болезни, вызываемые паразитами - червями, простейшими, насекомыми - называются **паразитарными**.

Чаще других возбудителями этих болезней служат паразитические червя - гельминты. Вызываемые ими болезни называются гельминтозы. Гельминтозами человек заражается часто при употреблении продуктов питания животного происхождения (мясо, рыба и др.). Однако имеются и гельминтозы, источником заражения при которых является сам человек.

Продукты питания, особенно овощи, фрукты, ягоды, могут быть заражены яйцами гельминтов, так как люди, животные, больные гельминтозами, выделяют яйца гельминтов с испражнениями в окружающую среду. Зараженными при этом оказываются почва, водоемы и др. Различные переносчики, особенно мухи и другие насекомые, распространяют эти яйца и часто таким путем они попадают на продукты питания.

Распространенность - микробы широко распространены в природе, самая благоприятная среда для их развития - почва, где достаточное количество питательных веществ (органические и минеральные). Почва может быть загрязнена болезнетворными микробами, вызывающими столбняк, ботулизм, газовую гангрену. В почве могут быть возбудители дизентерии, брюшного тифа, холеры, которые выживают в ней до 30-40 дней. Почва - это основной резервуара где находятся микробы, а дальше они проникают в воду, воздух, другие объекты внешней среды.

Значительное количество микробов может находиться и в воде, особенно в открытых водоемах - в воде рек, озер, прудов. Воздух - неблагоприятная среда для микробов и чистота зависит от степени запыленности. В местах с теплым, влажным климатом в воздухе микробов больше, чем в сухом и холодном климате.

В воздухе могут находиться болезнетворные микробы туберкулеза,

дифтерии, менингококковой инфекции и другие, которые вызывают воздушно-капельные инфекции.

Из почвы, воды, воздуха микробы различными путями, в том числе через пищу, могут попасть в организм человека.

Все возбудители инфекционных заболеваний очень чувствительны к дезинфицирующим средствам. Необходимо знать, что дезсредства в сухом виде дезинфицирующим действием не обладают, к применению годны только в виде растворов. Чаще других используют растворы хлорной извести и раствор хлорамина.

При попадании в организм болезнетворные микробы не сразу вызывают заболевания, а только спустя некоторое время, называемое инкубационным периодом. Для различных инфекционных заболеваний он разный. Это период, необходимый для адаптации микроба в организме, его размножения и накопления до количеств, которые вызывают клинические проявления.

Говоря о кишечных инфекциях: дизентерии, брюшном тифе, холере, а также о вирусном гепатите "А", нужно сказать, что при этих инфекциях действует фекально-оральный путь заражения, то есть микробы попадают в человека через рот, в кишечнике размножаются, накапливаются до возникновения клинических проявлений (понос, рвота), затем выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами.

При капельных инфекциях передача возбудителя от больного к здоровому осуществляется* во время дыхания, она ускоряется при кашле, чихании, разговоре. Воздушно-капельный механизм передачи быстро реализуется, тем самым способствует быстрому и широкому распространению инфекции. Заражению благоприятствует скученность, тесный контакт между людьми в закрытых помещениях. Возбудитель воздушно-капельных инфекции попадая на слизистую верхних дыхательных путей размножается, накапливается до возникновения клинических проявлений.

Как при кишечных, так и при капельных инфекциях наиболее опасными являются люди, больные стертыми и легкими формами заболеваний, так как самочувствие их нарушается мало, они ведут активный образ жизни и широко рассеивают возбудителей во внешнюю среду.

Выздоровление больного не всегда сопровождается освобождением организма от возбудителя. Иногда у переболевших формируется бактерионосительство, например при брюшном тифе, дизентерии, сальмонеллезе, дифтерии. Часто это бывает у больных не обратившихся за медицинской помощью, неправильно пролеченных.

Таким образом, чтобы инфекция состоялась необходимо присутствие 3-х моментов: источника инфекции — факторов передачи ~ восприимчивого коллектива. Источником может быть организм человека или животного. Если источник человек, то это может быть больной, выздоравливающий или бактериовыделитель. От больного к здоровому инфекция передается через капельки слюны, через частички пыли, пищевые продукты, воду, предметы быта. Человек восприимчив ко всем воздушно-капельным ж кишечным инфекциям. Особенно восприимчивы дети, причем посещающие детские учреждения.

Основной причиной при этом является наличие тесного контакта и общения между детьми при отсутствии у них должных гигиенических навыков.

Наряду с этим, более интенсивное вовлечение в заболеваемость детей, посещающих детские учреждения следует ставить в прямую связь с недостаточным соблюдением санитарно-противоэпидемического режима, некачественным проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий, неудовлетворительным санитарно-гигиеническим состоянием некоторых детских учреждений, низкой санитарной грамотностью персонала.

Профилактические мероприятия: состоят из комплекса организационных, санитарно-эпидемических, профилактических, противоэпидемических мер, направленных на предотвращение заноса инфекционных заболеваний в общеобразовательное учреждение и создание режима, препятствующего распространению инфекции в случае заноса.

Против большинства инфекций существует защита - профилактические прививки. Профилактические прививки проводятся детям и взрослым. Особенно это касается дифтерии, заболевания, характеризующегося выраженной интоксикацией и явлениями фиброзного воспалительного процесса в носоглотке, гортани, трахее, носу, нередко дающей тяжелые осложнения (круп, миокардит, полирадикулоневрит) и даже летальные исходы. Также существуют прививки против краснухи, полиомиелита, гриппа, эпидемического паротита, туберкулеза и т.д. Однако основной мерой профилактики туберкулеза, является своевременное прохождение флюорографического обследования.

С целью предупреждения заноса инфекций в общеобразовательное учреждение необходимо правильно организовать:

«прием вновь поступающих детей, а также переболевших инфекционными заболеваниями;

- наблюдение за детьми в течение дня;

- допуск к работе в учреждение здоровых людей, для чего и организовано проведение предварительных и периодических медицинских осмотров;

- инструктаж персонала учреждения по вопросам личной гигиены, санитарно-противоэпидемического режима;

- ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, на наличие сыпи, состояние ротоглотки, опрос о состоянии здоровья и характере стула.

С целью недопущения распространения инфекции в случае ее заноса, необходимо соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в части, размещения детей на основании существующих санитарных норм, режима проветривания, соблюдение личной гигиены детьми и персоналом, обеспечение уборочным инвентарем, раздельное применение уборочного инвентаря на пищеблоке, кабинетах.

В целях профилактики пищевого и водного пути передачи при кишечных инфекциях необходимо:

- строгое соблюдение технологий приготовления пищевых продуктов, условий их хранения, сроков реализации;

- тщательное мытье овощей, фруктов, ягод, особенно идущих в пищу в

сыром виде;

- тепловая обработка блюд из непастеризованного творога;
 - организованный сбор и хранение пищевых отходов, ликвидация мест выплода мух и т.д.;
- строгое соблюдение правил личной гигиены;
 - организация питьевого режима в соответствии с требованиями санитарных правил.

Кроме капельных и кишечных инфекций дети могут болеть такими инфекциями, как вирусный гепатит В, С, малярия, клещевой энцефалит, сыпной тиф, ВИЧ - инфекция.

Общими для вирусных гепатитов В, С и ВИЧ-инфекции являются пути передачи: в основном это парентеральный и половой. Т.е. вирусы, вызывающие эти заболевания могут попасть в организм человека при проведении парентеральных вмешательств загрязненным инструментарием (инъекции, использование в быту общих зубных щеток, бритвенных, маникюрных приборов и т.д.), а также половым путем. Профилактические прививки против вирусного гепатита В сделать можно, профпрививок против ВИЧ - инфекции в настоящее время не существует.

Защититься от этих инфекций можно:

- используя только разовый медицинский инструментарий;
 - используя строго индивидуально бритвенные, маникюрные приборы, зубные щетки;
- безопасный секс.

Самое коварное заболевание - СПИД (ВИЧ- инфекция) до настоящего времени не излечивается, половина заболевших умирает в течение года. Инкубационный период при этой болезни очень длительный до 10 лет, что осложняет своевременное его выявление.

Клещевой энцефалит - инфекция, характеризующаяся менингеальными и энцефалитическими синдромами, парезами и параличами мышц.

Возбудитель - вирус, источник - иксодовые клещи, в природе которые паразитируют на грызунах и других животных, известно 130 их видов, восприимчивых к вирусу. Механизм передачи - трансмиссивный, через укусы иксодовых клещей, через втирание в поврежденную кожу при раздавливании инфицированного клеща. Территория Красноярского края является эндемичной по заболеваемости клещевым энцефалитом.

Против клещевого энцефалита существуют профилактические прививки.

Пищевые отравления - заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи. Отравления могут быть небактериального и бактериального происхождения.

Наиболее распространенными отравлениями **бактериального** происхождения являются:

- стафилококковые отравления;
- сальмонеллез;
- ботулизм.

Ботулизм - одно из самых тяжелых пищевых отравлений, так как часто

возникают летальные исходы. Опасность палочки ботулизма определяется чрезвычайно высокой термостабильностью спор и их способностью вырабатывать и накапливать сильнодействующий токсин в отсутствие кислорода, который и вызывает тяжелую форму заболевания.

Возбудители ботулизма живут в почве, в организме животных, птиц, рыб. Больной человек непосредственной опасности не представляет. Факторами передачи являются пищевые продукты животного и растительного происхождения, зараженные палочками ботулизма, чаще - консервированные в домашних условиях, (герметично закупоренные в банки без должной стерилизации), грибные, овощные консервы, а также ветчина, вяленая, копченая, соленая рыба, морепродукты, то есть пищевые продукты, в процессе изготовления которых не произошло уничтожение возбудителя и сохранились условия для его жизнедеятельности (выработки токсина), накопление которого происходит в процессе хранения продукта.

Профилактика:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке, хранении, транспортировке и приготовлении пищевого сырья и продукта;
- строгое соблюдение технологического и санитарно-гигиенического режима в пищевой промышленности (режим стерилизации, бак. контроль за сырьем, рабочим оборудованием);
- соблюдение условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, не допускать в продажу бомбажных консервов;
- соблюдение режима обработки и засолки рыбы.

Сальмонеллез

Сальмонеллы - обычные обитатели кишечника животных, но при заболевании животного сальмонелла может с током крови проникнуть в мышечные ткани. Источником инфекции являются больные животные (свиньи, птицы, крупный рогатый скот). Человек - больной или переболевший сальмонеллезом также выделяет возбудителя в окружающую среду с содержимым кишечника и становится источником инфекции.

Люди заражаются через пищевые продукты, главным образом мясо, яйца, молочные продукты. Инфицирование мяса происходит в процессе убоя, разделывании туши при нарушении санитарно-ветеринарных правил.

Сальмонеллы могут попасть в мясо и другие продукты при их кулинарной обработке, при соприкосновении с зараженным инвентарем, оборудованием, грязными руками персонала. Зараженные продукты не меняют ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса.

Профилактика:

- употреблять мясо только прошедшее санитарно-ветеринарный контроль;
- отдельно хранить и разделывать сырую и готовую продукцию;
- кухонный инвентарь после обработки сырых продуктов тщательно мыть и ошпаривать, использовать строго по назначению;
- скоропортящиеся продукты хранить в условиях холода;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- не употреблять яичницу-глазунью и не готовить яйца всмятку, так как при

приготовлении этих блюд только создаются условия для роста и размножения микробов;

- строго соблюдать правила личной гигиены, обращая внимание на чистоту рук;

- яйца перед использованием подвергать обработке с применением дезинфицирующих средств.

Стафилококковые отравления

Довольно широко распространены пищевые отравления, которые вызывают золотистые стафилококки. Попадая на различные пищевые продукты, особенно с высокой влажностью и содержащие крахмал и сахар, стафилококк при температуре от +15° до +37 град. С размножается и выделяет яд. При этом не изменяет ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса продукта.

Источником заражения пищи стафилококками обычно являются люди с гнойничковыми поражениями кожи, чаще пальцев рук (фурункулез, пиодермия и др.), а также больные ангиной, насморком, ларингитом, бронхитом, принимающие участие в кулинарной обработке продуктов, молоко» и молочные продукты, зараженные микробами через гнойники на вымен» коров и доярок. Факторами передачи чаще всего служат молоко и молочные продукты, а также блюда, содержащие сахар: торты, пирожные, мороженное и др.

Профилактика:

- строгое соблюдение санитарных требований при приготовлении (необходимая тепловая обработка), хранении (холодильные шкафы) транспортировке пищевых продуктов (чистая посуда);

- «санитарно- гигиеническое содержание кухни, чистота посуды* инвентаря, оборудования;

- «соблюдение обслуживающим персоналом, правил ЛИЧНОЕ гигиены, недопущение к приготовлению пищи людей, больных гнойничковыми заболеваниями кожи, с порезами пальцев, ангиной и острыми респираторными заболеваниями.

Эти продукты принято делить на 3 группы:

1. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:

а) животного происхождения (ядовитые рыбы др.);

б) растительного происхождения (ядовитые грибы и растения).

2. Отравления временно ядовитыми продуктами (картофель с повышенным содержанием соланина, икра рыбы - окуня, линя, налима и др. в период нереста).

3. Отравления ядовитыми примесями к продуктам.

Среди различных пищевых отравлений немикробного происхождения наиболее часто (более 40 %) встречаются отравления грибами. Все грибы делятся на съедобные, условно съедобные, т.е. требующие специальной кулинарной обработки перед употреблением в пищу, и ядовитые грибы, которые содержат специфический для данного гриба токсин.

Отравления ядовитыми растениями (белена, красавка и др.) наблюдаются при употреблении в пищу всех частей этих растений: корней, семян, зеленых частей и ягод.

Отравления ядовитыми примесями в продуктах встречаются довольно

редко. К этой группе относятся отравления, связанные с употреблением в пищу зерна и муки, содержащих семена ядовитых сорных растений, а также неорганические примеси химической природы.

**ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**

Ф.И.О. _____

Наименование учреждения (место работы) _____

Должность _____

Дата проведения тестового контроля _____

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:

- а) до заключения врача о допуске к работе
- б) после получения заключения врача о допуске к работе

2. Личная медицинская книжка выдается:

- а) учреждением, проводящим гигиеническую подготовку
- б) лечебно-профилактическим учреждением
- в) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

3. Необходимо ли перед поступлением на работу в общеобразовательное учреждение проходить обследование на бактерионосительство:

- а) да
- б) нет

4. Каким раствором протирают полки для хранения хлеба

- а) 0,5% р-ом уксусной кислоты
- б) 1% р-ом уксусной кислоты
- в) 9% р-ом уксусной кислоты

5. Какие заболевания называются инфекционными:

- а) вызванные неблагоприятными производственными условиями
- б) вызванные неблагоприятными факторами окружающей среды
- в) передающиеся от человека к человеку

6. Куда заносятся данные ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи в общеобразовательном учреждении:

- а) медицинская карта
- б) личная медицинская книжка
- в) журнал здоровье
- г) все вышперечисленное

7. Какие заболевания передаются пищевым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

8. Какие заболевания передаются воздушно- капельным путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

9. Какие заболевания передаются половым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

10. Сколько комплектов специальной одежды должно быть у работника пищеблока:

- а) не менее 3-х комплектов на 1 человека
- б) не менее 2-х комплектов на 1 человека
- в) не менее 4-х комплектов на 1 человека

11. Суточные пробы готовой продукции хранятся:

- а) не менее 24 часов, при температуре от +6 до +8
- б) не менее 48 часов, при температуре от +2 до +6
- в) не менее 72 часов, при температуре от +4 до +6

12. Наиболее распространенный путь заражения ВИЧ-инфекцией:

- а) половой
- б) контактно – бытовой (через одежду, посуду, полотенце)
- в) через продукты питания
- г) укусы насекомых

13. Пути передачи сифилиса:

- а) половой
- б) бытовой
- в) гемотрансфузионный
- г) фекально-оральный

14. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах:

- а) стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости
- б) кипяченая питьевая вода
- в) стационарные питьевые фонтанчики, кипяченая питьевая вода
- г) вода, расфасованная в емкости

15. Что такое дератизация:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

16. Что такое дезинсекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

17. Что такое дезинфекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

18. К основным составляющим здорового образа жизни относятся:

- а) режим труда и отдыха, организация сна, режим питания
- б) занятия спортом, культура полового поведения
- в) профилактика вредных привычек
- г) все вышеперечисленное.

19. Как часто необходимо проводить флюорографическое обследование органов грудной клетки:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

20. Как часто необходимо проводить медицинские осмотры работников:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

Итог тестового контроля

Правильных ответов _____, неправильных _____, тест пройден, не пройден (подчеркнуть).

Заключение:

По результатам тестового контроля (ФИО; аттестован, не аттестован):

Подпись уполномоченного лица:

**ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ**

Ф.И.О. _____

Наименование учреждения (место работы) _____

Должность _____

Дата проведения тестового контроля _____

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:

- а) до заключения врача о допуске к работе
- б) после получения заключения врача о допуске к работе

2. Личная медицинская книжка выдается:

- а) учреждением, проводящим гигиеническую подготовку
- б) лечебно-профилактическим учреждением
- в) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

3. Обязательному курсовому гигиеническому обучению подлежат:

- а) сотрудники детских дошкольных учреждений
- б) работники предприятий общественного питания
- в) работники коммунальных служб и бытового обслуживания населения
- г) работники промышленных предприятий
- д) все вышеперечисленное

4. Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки для должностных лиц и работников организаций торговли

- а) ежегодно
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в 3 года

5. Какие заболевания называются инфекционными:

- а) вызванные неблагоприятными производственными условиями
- б) вызванные неблагоприятными факторами окружающей среды
- в) передающиеся от человека к человеку

6. К числу социально-значимых неинфекционных заболеваний относятся:

- а) болезни системы кровообращения
- б) злокачественные новообразования
- в) болезни опорно-двигательного аппарата
- г) все вышеперечисленное

7. Какие заболевания передаются пищевым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

8. Какие заболевания передаются воздушно-капельным путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

9. Какие заболевания передаются половым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

10. Пассивное курение – это:

- а) курение не затягиваясь
- б) курение сигарет с фильтром
- в) вдыхание дыма от сигарет вблизи курящего человека

11. При курении основное фармакологическое действие на организм человека оказывает:

- а) бенз(а)пирен
- б) никотин
- в) свинец
- г) все вышеперечисленное

12. Наиболее распространенный путь заражения ВИЧ-инфекцией:

- а) половой
- б) контактно – бытовой (через одежду, посуду, полотенце)
- в) через продукты питания
- г) укусы насекомых

13. Пути передачи сифилиса:

- а) половой
- б) бытовой
- в) гемотрансфузионный
- г) фекально-оральный

14. Контактнo-бытовым путем передаются человеку яйца

- а) острицы
- б) аскариды
- в) карликового цепня
- г) собачьей аскариды
- д) свиного цепня

15. Что такое дератизация:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

16. Что такое дезинсекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

17. Что такое дезинфекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

18. К основным составляющим здорового образа жизни относятся:

- а) режим труда и отдыха, организация сна, режим питания
- б) занятия спортом, культура полового поведения
- в) профилактика вредных привычек
- г) все вышеперечисленное.

19. Как часто необходимо проводить флюорографическое обследование органов грудной клетки:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

20. Как часто необходимо проводить медицинские осмотры работников:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

Итог тестового контроля

Правильных ответов _____, неправильных _____, тест пройден, не пройден (подчеркнуть).

Заключение:

По результатам тестового контроля (ФИО; аттестован, не аттестован):

Подпись уполномоченного лица:

**ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

Ф.И.О. _____

Наименование учреждения (место работы) _____

Должность _____

Дата проведения тестового контроля _____

1. Кто является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил в общеобразовательных организациях:

- а) руководитель
- б) медицинский персонал
- в) заведующие по УВР

2. Личная медицинская книжка выдается:

- а) учреждением, проводящим гигиеническую подготовку
- б) лечебно-профилактическим учреждением
- в) Центрами гигиены и эпидемиологии

3. Размещение учебных помещений на цокольном этаже и подвальном помещении:

- а) разрешено б) запрещено в) не регламентировано

4. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде:

- а) плюса или минуса
- б) ромба или куба
- в) круга или полос

5. Какие заболевания называются инфекционными:

- а) вызванные неблагоприятными производственными условиями
- б) вызванные неблагоприятными факторами окружающей среды
- в) передающиеся от человека к человеку

6. Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день:

- а) в понедельник или вторник
- б) во вторник или среду
- в) в четверг или пятницу
- г) в пятницу или субботу

7. Какие заболевания передаются пищевым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

8. Какие заболевания передаются воздушно- капельным путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

9. Какие заболевания передаются половым путем:

- а) дифтерия, туберкулез, грипп
- б) дизентерия, брюшной тиф, гельминтозы
- в) сифилис, гонорея, трихомониаз

10. Продолжительность урока (академический час) не должен превышать:

- а) в первом классе – 40 мин., с 2 по 11 классы – 45 мин.
- б) во всех классах – 40 мин.
- в) во всех классах – 45 мин.

11. Непрерывная продолжительность работы обучающихся непосредственно с интерактивной доской на уроках не должна превышать:

- а) в 1 - 4 классах - 10 минут, в 5 - 11 классах - 15 минут
- б) в 1 - 4 классах - 5 минут, в 5 - 11 классах - 10 минут
- в) в 1 - 4 классах - 7 минут, в 5 - 11 классах - 20 минут

12. Наиболее распространенный путь заражения ВИЧ-инфекцией:

- а) половой
- б) контактно – бытовой (через одежду, посуду, полотенце)
- в) через продукты питания
- г) укусы насекомых

13. Пути передачи сифилиса:

- а) половой
- б) бытовой
- в) гемотрансфузионный
- г) фекально-оральный

14. Перерыв между сменами должен составлять:

- а) не менее 60 минут
- б) не менее 45 минут
- в) не менее 30 минут
- г) не менее 40 минут

15. Что такое дератизация:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

16. Что такое дезинсекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

17. Что такое дезинфекция:

- а) уничтожение насекомых
- б) уничтожение микроорганизмов
- в) уничтожение грызунов

18. К основным составляющим здорового образа жизни относятся:

- а) режим труда и отдыха, организация сна, режим питания
- б) занятия спортом, культура полового поведения
- в) профилактика вредных привычек
- г) все вышеперечисленное.

19. Как часто необходимо проводить флюорографическое обследование органов грудной клетки:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

20. Как часто необходимо проводить медицинские осмотры работников:

- а) 1 раз в год
- б) 1 раз в 2 года
- в) 1 раз в месяц

Итог тестового контроля

Правильных ответов _____, неправильных _____, тест пройден, не пройден (подчеркнуть).

Заключение:

По результатам тестового контроля (ФИО; аттестован, не аттестован):

Подпись уполномоченного лица: