



Федеральная служба по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»

**Обеспечение  
санитарно-эпидемиологического  
благополучия  
в общеобразовательных учреждениях**

**Федеральный закон  
от 30 марта 1999г. № 52  
«О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения»**

**Производственный контроль  
регламентирован:**

**Статьей 11**

**Статьей 32**



**Федеральный закон  
от 30 марта 1999г. № 52**

**«О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения»**

**статья 11. Обязанности юридических лиц**

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



**Федеральный закон  
от 30 марта 1999г. № 52**

**«О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения»**

**статья 32. Производственный контроль**

1. Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг **осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.**
2. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
3. Лица, осуществляющие производственный контроль, **несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.**



**СП 2.4.3648-20**

**«Санитарно-эпидемиологические**

**требования к организациям воспитания и  
обучения, отдыха и оздоровления детей и  
молодежи»**

**пункт 1.8:**

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

**Нормативные документы,  
содержащие требования для  
проведения производственного контроля:**



**СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

**СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические **нормативы** и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

# Цель проведения производственного контроля:

Обеспечение безопасности и безвредности влияния факторов производственного контроля на условия пребывания, воспитания и организации питания детей, работы персонала в образовательном учреждении путем должного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, а также организации и осуществления контроля за их соблюдением.

# Производственный контроль



- это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом типа и санитарно-эпидемиологической характеристики каждого объекта.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

# Производственный контроль включает:



- **визуальный контроль** за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и соблюдением санитарных правил;
- **организацию лабораторных исследований** и инструментальных измерений в отношении факторов, нормируемых санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- **контроль за наличием сертификатов**, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих безопасность оказываемых услуг и качество продукции;
- **организацию медицинских осмотров**, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников, деятельность которых связана с воспитанием детей; реализацией пищевых продуктов и питьевой воды,
- **ведение документации** учета и отчетности.



# **Программа производственного контроля**

- документ, в котором изложены правила, порядок и периодичность выполнения процедур производственного контроля, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства, защиты прав потребителей и законодательства в сфере технического регулирования.**

# Программа производственного контроля

- составляется ответственным лицом образовательного учреждения, без ограничения срока действия;
- утверждается руководителем организации;
- ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет юридическое лицо;



# При разработке программ производственного контроля важно учесть:

1. возраст детей
2. вид обучения
3. организация питания
4. оснащение помещений для пребывания детей
5. наличие плавательного бассейна
6. наличие собственной территории
7. штат сотрудников



# Содержание программы производственного контроля (произвольная форма)



- **титульный лист:** сведения о лицензии; юр. и факт. адреса, утверждение;
- **перечень официально изданных** Законов, санитарных норм и правил, приказов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- **перечень должностных лиц/работников**, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля;
- **перечень факторов и объектов ПК**, представляющих потенциальную опасность для человека, в отношении которых необходимо проведение лабораторных и инструментальных исследований (объем, график);
- **перечень должностей** работников, подлежащих медицинским осмотрам и гигиенической аттестации;
- **перечень форм** учета и отчетности;
- **перечень возможных аварийных ситуаций**, передача информации...

Утверждаю  
Директор  
ГБОУ СОШ № 15 Невского района СПб  
Иванова И.И.  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г

# **Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя:** ГБОУ СОШ № 15  
Невского района Санкт-Петербурга

**Вид деятельности:**

**Юридический адрес:**

**Фактический адрес:**

**Лицензия на вид образовательной деятельности:** № ОО-00-00-000000 от 01.01.2022г

**Свидетельство о государственной регистрации права**

**Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц:**

Санкт-Петербург

2024год

# Мероприятия производственного контроля

Вид осуществления производственного контроля	Показатели	Ответственное лицо
Состояние территории	Качество уборки	ФИО, должность, приказ
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и очистка хозяйственной площадки	ФИО, должность, приказ
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность и исправность ламп	ФИО, должность, приказ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Качество текущей и генеральной уборки	ФИО, должность, приказ
Контроль за воздухообменом в помещениях	Исследование эффективности работы вентиляции	ФИО, должность, приказ
Организация лабораторных и инструментальных исследований	В соответствии с программой ПК	ФИО, должность, приказ
Бактерицидные установки	Наличие паспортов, оформление актов ввода, учет времени работы	ФИО, должность, приказ
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз, утилизация	ФИО, должность, приказ

# Мероприятия производственного контроля

Вид осуществления производственного контроля	Показатели	Ответственное лицо
Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	Профилактика, обследование, уничтожение	ФИО, должность, приказ
Организация питания детей	В соответствии с программой ПК	ФИО, должность, приказ
Входной контроль поступающей в учреждение продукции	Наличие документов об оценке соответствия (декларации, сертификаты соответствия)	ФИО, должность, приказ
Контроль питьевого режима детей	Контроль наличия документов на бутилированную воду; организация санитарной обработки кулера.	ФИО, должность, приказ
Контроль соблюдения личной гигиены	Визуальный контроль; наличие и достаточность моющих средств	ФИО, должность, приказ
Охрана здоровья	Организация медицинских осмотров детей и персонала; гигиеническое обучение и аттестация	ФИО, должность, приказ

# Факторы, объем и периодичность проведения производственного контроля

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Анализ воды <b>холодного</b> централизованного водоснабжения на микробиологические и санитарно-химические показатели	2 пробы	1 раз в год*

Анализ воды **горячего** централизованного водоснабжения на микробиологические и санитарно-химические показатели

2 пробы

1 раз в год\*

\*дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Инструментальные замеры искусственной <b>освещенности</b>	выборочно, в учебных помещениях	1 раз в год **
Инструментальные измерения параметров <b>микроклимата</b>	выборочно, в учебных помещениях	2 раза в год- теплый и холодный период года
Инструментальные замеры <b>электромагнитных полей</b>	в кабинетах для занятий, оборудованных компьютерами и ЭСО	1 раз в год
Лабораторные исследования <b>песка</b>	спортивные площадки	1 раз в год

\*\*дополнительно, после реконструкции, замены светильников

**! Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 приложение 1**

Факторы	Объем исследований	Кратность исследований
Инструментальные замеры <b>мебели</b>	учебные помещения для начальных классов	1 раз в год
Лабораторные исследования <b>воздуха закрытых помещений</b>	спортивный зал (пыль) компьютерный класс (фенол/формальдегид)	1 раз в год ***
<b>Смывы</b> на наличие санитарно-показательной микрофлоры для контроля соблюдения сан-эпид требований <u>при организации питьевого режима</u>	5-10 смывов	1 раз в год

\*\*\*дополнительно, при приобретении новой мебели, после проведения ремонтных

# СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

- Нормативы площади помещений;
- Гигиенические нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели;
- Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях;
- Перечень оборудования производственных помещений пищеблока;
- Гигиенические нормативы параметров микроклимата и искусственной освещенности в помещениях.





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

**пункт 2.1 «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП»,**  
**в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.**

# Пищеблок. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
<u>Микробиологические исследования</u> проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
<u>Калорийность, выход блюд</u> соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования <u>СМЫВОВ</u> на наличие санитарно-показательной микрофлоры ( <u>БГКП</u> )	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

*! Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5*

Вид исследований	Объект исследования	Рекомендуемое количество	Кратность
<b>Микробиологические исследования</b> <u><b>сырой продукции</b></u>	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Исследования</b> <u><b>плодоовощной продукции</b></u> <b>на содержание нитратов</b>	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Санитарно-химические исследования</b> <u><b>сырой продукции</b></u>	мясная продукция рыба молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год

*Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
<b>Микробиологические исследования <u>смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</u></b>	<b>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</b>	<b>5 - 10 смывов</b>	<b>1 раз в год</b>
<b>Исследования <u>смывов на наличие яиц гельминтов</u></b>	<b>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</b>	<b>5 смывов</b>	<b>1 раз в год</b>
<b>Исследования <u>питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</u></b>	<b>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</b>	<b>2 пробы</b>	<b>1 раз в год</b>

*Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5*

# Микробиологические исследования смывов

- позволяют определить общий уровень загрязненности объектов внешней среды, наличие или отсутствие нарушений в технологиях приготовления продуктов питания, сделать выводы о соблюдении санитарно-гигиенических норм.

Смывы берут с объектов внешней среды: рабочие поверхности производственных помещений пищеблока (столы, линия раздачи), кухонная и столовая посуда, столовые приборы, разделочные доски и ножи, санитарная одежда и руки работников пищеблока.

**БГКП (бактерии группы кишечной палочки)** составляют разнообразные микроорганизмы, присутствие которых свидетельствует о недавнем загрязнении.



# Микробиологические исследования смывов

**Иерсинии** - являются возбудителями инфекционных заболеваний: псевдотуберкулез и кишечный иерсиниоз. Условием, способствующим заражению человека иерсиниями, является: некачественная очистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки, длительное хранение готовых салатов, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд.

Смывы берут с оборудования, тары и инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки и приготовления овощей.

**Яйца гельминтов** - выявляются при нарушении персоналом правил личной гигиены, некачественно проводимой уборки и дезинфекции; смывы берут с оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала.



# Калорийность рациона. Лабораторные исследования.

Калорийность – это энергетическая ценность продуктов питания.

Меню разрабатывается с учетом требуемой калорийности суточного рациона, по возрастным группам детей.

При формировании состава блюд нужно учитывать нормирование калорийности блюд и пищевых веществ: белки, жиры, углеводы.

## Нормы калорийности:

отступление в пределах +/- 5% по отдельным приемам пищи допускается при условии соответствия нормам пищевой ценности за неделю (табл.3 приложение № 10).

Показатели	Показатели пищевых веществ и калорийности	
	7-11 лет	12 лет и старше
Белки г/сут	77	90
Жиры г/сут	79	92
Углеводы г/сут	335	383
Энергетическая ценность ккал/сут	2350	2720

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

**глава VIII пункт 8.1.2**

**«В организованных детских коллективах  
питание детей должно осуществляться  
посредством реализации основного  
(организованного) меню, включающего  
горячее питание...»**

# МЕНЮ

- Должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.
- Утверждается руководителем организации общественного питания, согласовывается руководителем образовательного учреждения.
- Должно содержать информацию о наименовании приема пищи, наименовании блюда, массы и калорийности порции.

Основание: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 глава VIII



**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

# Технологическая карта

Технологическая карта №\_

Наименование изделия:

№ рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Выход:		

Химический состав данного блюда: \_\_\_\_\_

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

# Измерение температуры готовых блюд

## Нормативные требования:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура не ниже 75 °С,
- вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С;
- холодные напитки — не выше 20°С;
- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите, горячей плите, либо в изотермической таре (термосах) – не более 2 часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**! МР 2.3.6.0233-21 пункт 11.6**



# Инструментальные замеры искусственной освещенности

- производственные помещения пищеблока;
- обеденный зал (комната приема пищи);
- рабочие места сотрудников пищеблока.

Измерения проводятся 1 раз в год  
(дополнительно: после реконструкции)

СП 2.4.3648-20 п. 2.8.5, 2.8.6

СанПиН 1.2.3685-21 глава V таблица 5.25



# Измерения параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)

- производственные помещения пищеблока;
- обеденный зал (комната приема пищи);
- рабочие места сотрудников пищеблока.

Измерения проводятся 2 раза в год  
- теплый и холодный период года.

---

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.13

# Инструментальные замеры параметров шума и вибрации

- производственные цеха пищеблока;
- рабочие места



Измерения проводятся ежегодно

---

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.13



## **Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал регистрации контроля работы бактерицидных установок;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- личные медицинские книжки работников;
- протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля



# Бассейн

**СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»- раздел III, таб.3.10

**СП 2.1.3678-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг» - п. 6.

**СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - п. 2.9.5



# Плавательный бассейн

**В процессе эксплуатации бассейна осуществляется лабораторный контроль за:**

- **качеством воды;**
- **параметрами микроклимата;**
- **состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;**
- **уровнями техногенного шума и освещенности.**
- **бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.**



# Производственный контроль в плавательном бассейне

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Лабораторные исследования воды на этапе водоподготовки	- поступающей, - до фильтра, - после фильтра, - поступающей в бассейн(после обеззараживания)	4 точки отбора	2 раза в год
Органолептические исследования (мутность, цветность, запах)	Вода в ванной бассейна	выборочно	1 раз в сутки
Остаточное содержание обеззараживающих реагентов, температура воды	Вода в ванной бассейна	Перед началом работы и далее каждые 4 часа	ежедневно
Микробиологические показатели	Вода в ванной бассейна	В 2-х точках: поверхностный слой и на глубине 25-30 см	2 раза в месяц

# Производственный контроль в плавательном бассейне

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Паразитологические показатели	Вода в ванной бассейна	1 проба	1 раз в квартал
Содержание хлороформа или формальдегида	Вода в ванной бассейна	2 пробы	1 раз в месяц
Лабораторный контроль уровней шума	Зал бассейна	В зависимости от площади	1 раз в год
Микробиологические исследования <u>смывов</u> на наличие санитарно-показательной микрофлоры <u>(БГКП)</u> и <u>яйца гельминтов</u>	Плавательный инвентарь, поручни, скамейки, ручки дверей в раздевалках	10 смывов	1 раз в квартал

# Производственный контроль в плавательном бассейне

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Состояние воздушной среды	В зоне дыхания пловцов	В зависимости от площади бассейна	выборочно
Инструментальный контроль параметров микроклимата	Зал бассейна, раздевалки, душевые, спортивный зал	Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (теплый и холодный период года)
Инструментальный контроль искусственной освещенности	Поверхность воды бассейна, раздевалки, спортивный зал	В зависимости от площади помещений	1 раз в год

*Основание: СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», раздел VI*

# Лабораторные исследования песка

**Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям (СанПиН 1.2.3685-21 глава VI таблица 6.17 «Показатели безопасности песка...»)**

**При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводят внеочередную смену песка.**

**п. 121 СанПиН 2.1.3684-21 «Собственники игровых и спортивных площадок, площадок отдыха, рекреационных зон, организаций отдыха и оздоровления детей и молодежи, зон санитарной охраны водисточников должны обеспечить проведение лабораторных исследований качества почвы»**

# ФЗ № 52 от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»



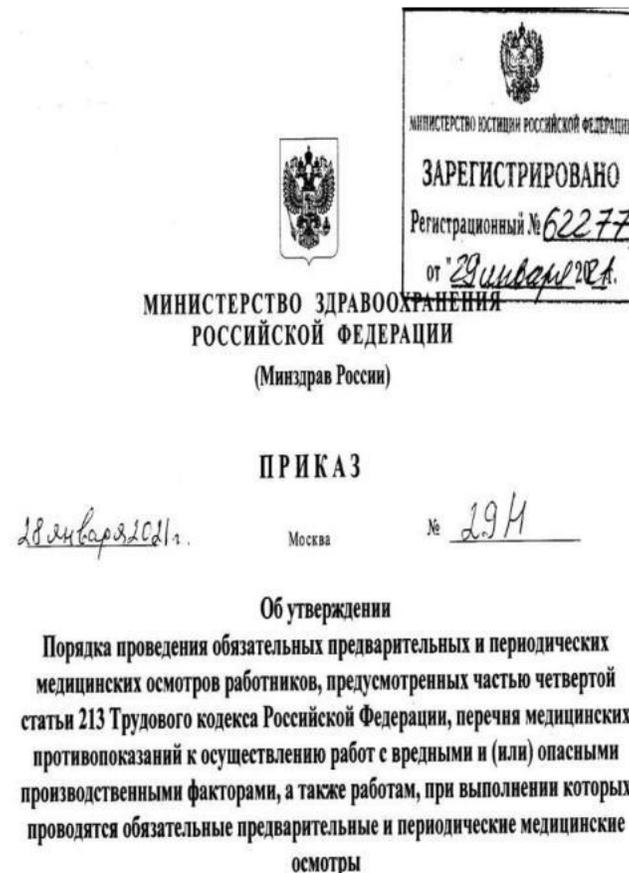
## Статья 34. Обязательные медицинские осмотры и медицинское освидетельствование

1. 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 медицинские осмотры.
2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.
3. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

# Медицинские осмотры

Приказ Минздрав России от 28.01.2021 года № 29-Н

**«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (п. 23, п.25) вступил в действие с 01.04.2021г**



**Категории работ**

**Медицинские осмотры при поступлении на работу**

**Периодические медицинские осмотры**

**п.23.** Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации

**Осмотры врачами:**

- *терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, неврологом.*

• **Исследования:**

- *ФЛГ ;*
- *крови на сифилис;*
- *мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка;*
- *исследование на гельминтозы;*
- *на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф.*

**1 раз в год**

- **те же специалисты**

**1 раз в год**

- *ФЛГ;*
- *кровь на сифилис;*
- *исследование на гельминтозы;*

Категории работ

Медицинские осмотры при  
поступлении на работу

Периодические  
медицинские осмотры

**п. 25. Работы в  
организациях,  
деятельность  
которых  
связана с  
воспитанием и  
обучением  
детей**

**Осмотры врачами:**

- *терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом, психиатром, наркологом, гинекологом, неврологом.*

**1 раз в год**

- **те же специалисты**

• **Исследования:**

- **- ФЛГ ;**
- **- крови на сифилис;  
- мазки на гонорею;**
- **-исследование на гельминтозы;  
-на носительство возбудителей  
кишечных инфекций и  
серологическое обследование на  
брюшной тиф.**

**1 раз в год —**

- **- ФЛГ;**
- **- кровь на сифилис;**
- **- исследование на  
гельминтозы;**

**!!! При каждом осмотре всем обследуемым в обязательном порядке проводятся:**

- общий и биохимический анализ крови;
- клинический анализ мочи;
- ЭКГ;
- измерение внутриглазного давления, начиная с 40 лет;
- маммография для женщин старше 40 лет;
- ультразвуковое исследование органов малого таза.

**ВАКЦИНАЦИЯ! Наличие сертификата.**





**Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ  
«О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии  
населения»**

**статья 36. Гигиеническое воспитание и обучение**

**п.2 Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются 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, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.**

# СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Введены единые требования к срокам прохождения гигиенической подготовки и аттестации всех работников хозяйствующих субъектов — п. 1.5

Работники **ДОЛЖНЫ** проходить:

- Предварительный (при поступлении на работу) медицинский осм
- Периодические медицинские осмотры;
- Профессиональную гигиеническую подготовку;
- Аттестацию;
- Иметь личную медицинскую книжку со всеми результатами.

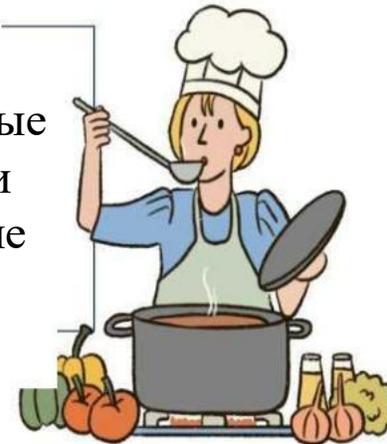
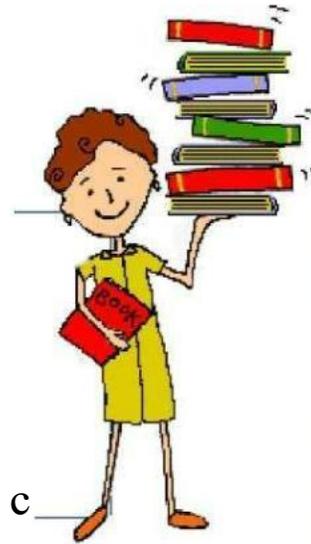


**АТТЕСТАЦИЯ:**  
Все работники,  
за исключением  
работников, связанных с  
питанием

**1 раз в 2 года**

Работники, занятые  
в приготовлении  
пищи и ее раздаче

**1 раз в год**





**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»**

- составление проекта программы производственного контроля;**
- организация и проведение лабораторных и инструментальных исследований (договор);**
- проведение работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;**
- экспертная оценка меню;**
- аудит (внутренний контроль в рамках ПК)**



**Благодарю за внимание!**