

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

от 3 августа 2017 года N 1325-п

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

от 5 сентября 2017 года N 292-И

ПРИКАЗ

**О МИНИМИЗАЦИИ РИСКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ (ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ) ОРГАНИЗАЦИЯХ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

В соответствии с [Указом Президента Российской Федерации от 1 июня 2012 года N 761 "О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы"](#), [Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"](#), [Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 N 822н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях"](#), в целях совершенствования организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях Свердловской области по минимизации рисков инфекционных заболеваний

приказываем:

1. Утвердить:

1) алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#));

2) Порядок межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях ([приложение N 2](#)).

2. Руководителям территориальных отделов здравоохранения по Горнозаводскому управленческому округу Г.А.Борисевич, Южному управленческому округу Н.И.Крахтовой, Западному управленческому округу В.С.Жолобовой, главным врачам ГБУЗ СО "Ирбитская центральная городская больница" А.В.Чуракову, ГАУЗ СО "Краснотурьинская городская больница"

А.Н.Малькову обеспечить контроль за:

1) выполнением медицинскими организациями, оказывающими медицинскую помощь детям, алгоритма контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#));

2) исполнением Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях ([приложение N 2](#));

3) использованием в работе отделений организации медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся ([приложение N 3](#)).

3. Руководителям государственных учреждений здравоохранения Свердловской области обеспечить:

1) выполнение алгоритма контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#));

2) исполнение Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях ([приложение N 2](#));

3) использование в работе отделений организации медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся ([приложение N 3](#)).

4. Рекомендовать начальнику Управления здравоохранения Администрации города Екатеринбурга А.А.Дорнбушу:

1) организовать выполнение медицинскими организациями, оказывающими медицинскую помощь детям, алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#));

2) обеспечить исполнение Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях ([приложение N 2](#));

3) обеспечить использование в работе отделений организаций медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по

оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся ([приложение N 3](#)).

5. Руководителям образовательных организаций, расположенных на территории муниципальных образований Свердловской области:

1) внедрить в работу образовательных организаций, расположенных на территории муниципальных образований Свердловской области, алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#));

2) обеспечить:

исполнение Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях ([приложение N 2](#));

использование в работе федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся ([приложение N 3](#)).

6. Ответственность за выполнение настоящего Приказа возложить на начальника отдела охраны прав детей и комплексной безопасности в системе образования Министерства общего и профессионального образования Свердловской области А.В.Соложнина и начальника отдела организации медицинской помощи матерям и детям Министерства здравоохранения Свердловской области С.В.Татареву.

6*. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на заместителя Министра общего и профессионального образования Свердловской области Н.В. Журавлеву и заместителя Министра здравоохранения Свердловской области Е.А. Чадову.

* Нумерация документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Министр здравоохранения
Свердловской области
И.М.Трофимов

Министр общего и
профессионального образования

Свердловской области
Ю.И.Биктуганов

**Приложение N 1
к Приказу
Министерства здравоохранения
Свердловской области
от 3 августа 2017 года N 1325-п
Министерства общего и
профессионального образования
Свердловской области
от 5 сентября 2017 года N 292-И**

**АЛГОРИТМ КОНТРОЛЯ ПИЩЕБЛОКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
(ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ) ОРГАНИЗАЦИИ С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ
ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ**

Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений должен осуществляться в соответствии с требованиями правовых актов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в образовательных (оздоровительных) организациях для детей и подростков:

[ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#) (далее - ТР ТС 021/2011);

[ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#);

[Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевой продукции"](#);

[СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"](#);

[СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"](#);

[СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,](#)

учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

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

Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года N 55.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" в организации должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки), ст.10 ч.2 и ч.3 ТР ТС 021/2011, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (ККТ), определены контролируемые параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров (ст. 11 ч. 3 и ч. 4 ТР ТС 021/2011).

Таким образом, вся система контроля за безопасностью пищевой продукции и процессов ее изготовления, хранения, реализации в организации выстраивается с учетом разработанной и внедренной системы контроля за безопасностью.

Однако с точки зрения контроля за наиболее опасными факторами в эпидемиологическом отношении рекомендуется учитывать следующие особенности:

1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:

Транспортировка и приемка пищевой продукции:

- 1) требования к транспорту:

транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными для таких целей транспортными средствами, которые должны быть в исправном состоянии, должны иметь гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающиеся мойке и дезинфекции;

транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны быть чистыми (мойка в ежедневном режиме) и не менее 1 раза в месяц должны подвергаться дезинфекции (контроль - по наличию документов с отметкой о дате последней обработки - не более 1 месяца);

внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов;

не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, остро пахнущими и опасными веществами;

продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов (оценка по данным маркировки продукции - температура, влажность);

скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки;

2) требования к персоналу:

лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.) и иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде;

3) требования к продукции:

при приемке скоропортящейся продукции необходимо проводить контроль за температурой, при которой транспортировалась продукция, особенно в весенне-летний период (по наличию отметки в товарно-транспортных документах о температуре в момент отгрузки, по датчику в транспорте либо замерами в момент приемки с помощью контактного термометра);

количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объемам работающего в организации холодильного оборудования;

транспортная тара должна быть исправной, чистой;

транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативными документами, в том числе обязательно: наименование пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в том числе:

товарно-транспортная накладная;

документы о безопасности продукции: копия декларации или информация в товарно-сопроводительной документации о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, на переработанную продукцию животного происхождения (по определению в соответствии со [ст.4 ТР ТС 021/2011](#)) - оригинал документа о проведении ветеринарно-санитарного экспертизы (справка, свидетельство), на специализированную пищевую продукцию (поименованную в [ст.24 ч.1 ТР ТС 021/2011](#)) - копия свидетельства о государственной регистрации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Достоверность сведений из накладной о документах, подтверждающих качество продукции, необходимо проверять в реестрах Росаккредитации, расположенных в открытом доступе на сайте fsa.gov.ru.

При оценке качества поступающей продукции проводится оценка целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

Исключить прием продуктов:

без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;

которые не имеют маркировки;

имеют явные признаки недоброкачества;

кипяченую воду меняют каждые 3 ч., перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается;

в месте размещения емкости с кипяченой питьевой водой необходимо обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов.

Приложение N 2
к Приказу
Министерства здравоохранения
Свердловской области
от 3 августа 2017 года N 1325-п
Министерства общего и
профессионального образования
Свердловской области
от 5 сентября 2017 года N 292-И

ПОРЯДОК МЕЖВЕДОМСТВЕННОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ НАРУШЕНИЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ (ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ) ОРГАНИЗАЦИЯХ

Организация питания несовершеннолетних и организация контроля за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации осуществляется руководителем образовательной (оздоровительной) организации.

С целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательных (оздоровительных) организациях руководитель медицинской организации обеспечивает участие в контроле за соблюдением санитарно-

гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях медицинского работника отделения организации медицинской помощи обучающимся детской поликлиники. Согласно алгоритму контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений ([приложение N 1](#)) медицинский работник принимает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях не реже 1 раза в 10 дней.

При выявлении нарушений медицинский работник регистрирует их в журнале учета проверок, информирует о выявленных нарушениях руководителя медицинской организации и руководителя образовательной (оздоровительной) организации.

Руководитель образовательной (оздоровительной) организации устанавливает сроки устранения выявленных нарушений.

В случае, если нарушения не устранены в установленный срок, а также при угрозе жизни и здоровью детей руководитель медицинской организации во взаимодействии с руководителем образовательной организации информирует территориальный орган Роспотребнадзора о выявленных нарушениях с предложением о проведении проверки организации, обеспечивающей питание в образовательной организации.

Приложение N 3
к Приказу
Министерства здравоохранения
Свердловской области
от 3 августа 2017 года N 1325-п
Министерства общего и
профессионального образования
Свердловской области
от 5 сентября 2017 года N 292-И

ПЕРЕЧЕНЬ ФЕДЕРАЛЬНЫХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОКАЗАНИЮ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИМ ОБУЧАЮЩИМСЯ

1. Комплексная оценка эффективности оздоровления в загородных стационарных организациях отдыха и оздоровления детей.

2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям воспитания и обучения в образовательных организациях.

3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации физического воспитания в образовательных организациях.

4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях.

5. Медицинская профилактика болезней органов пищеварения (по МКБ-10 XI класс K00 - K93) у обучающихся в образовательных организациях.

6. Мониторинг поведенческих факторов риска здоровью несовершеннолетних обучающихся в образовательных организациях.

7. Противоэпидемические и профилактические мероприятия по предупреждению распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в образовательных организациях.

8. Медицинский допуск несовершеннолетних к пребыванию в организациях отдыха и оздоровления.

9. Алгоритм взаимодействия врача по гигиене детей и подростков медицинской организации с территориальными органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и другими учреждениями по вопросам охраны здоровья несовершеннолетних.

Федеральные рекомендации по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся размещены на сайте НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ "НЦЗД" Минздрава России (www.niigd.ru); в разделе "Медицинская помощь в образовательных организациях - Федеральные рекомендации оказания ПМСП несовершеннолетним обучающимся в образовательных организациях".

© АО «Кодекс», 2021. Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных

8-800-555-90-25 - spp@kodeks.ru

3.0.0-rc63 revision: 5c6dbe8f