

# Производственный контроль в организациях воспитания и обучения детей 2021 год





# 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,...  
осуществлять гигиеническое обучение работников.

## 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.

## статья 28. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и



# Санитарные правила, вступившие в действие с 01.01.2021 г.

- **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- **СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» *глава VI*
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



## 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».**

# Объекты проведения

## производственного контроля:

- детские дошкольные учреждения
- общеобразовательные учреждения
- учреждения дополнительного образования детей
- средние профессиональные образовательные организации
- летние оздоровительные учреждения
- организации питания детей



# Производственный контроль

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

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

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





## **Цель проведения производственного контроля:**

**Обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.**

# Программа проведения ПК

**Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом до начала осуществления деятельности без ограничения срока действия.**

**Необходимые дополнения, изменения в программу производственного контроля вносятся при изменениях вида деятельности, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку.**





# Программа производственного контроля

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица.

Информация о результатах производственного контроля передается по запросам в организации, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

# ***Производственный контроль включает:***

- перечень и наличие официально изданных действующих санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и инструментальных измерений в отношении факторов, нормируемых настоящими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- ведение учета и отчетности документации по результатам проведения производственного контроля;



# **Производственный контроль включает:**

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих безопасность, качество продукции и оказываемых образовательных услуг.



# Мероприятия по проведению производственного контроля

Вид осуществления производственного контроля	Показатели	Ответственное лицо
Состояние территории	Качество уборки	ФИО, должность, приказ
Бактерицидные установки	Наличие паспортов, оформление актов ввода, учет времени работы	ФИО, должность, приказ
Контроль за воздухообменом в помещениях	Исследование эффективности работы вентиляции	ФИО, должность, приказ
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз, утилизация	ФИО, должность, приказ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Качество текущей и генеральной уборки	ФИО, должность, приказ
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и очистка хозяйственной площадки	ФИО, должность, приказ
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих в-в дезинфицирующих средств	ФИО, должность, приказ
Дезинсекция, дератизация	Профилактика, обследование, уничтожение	ФИО, должность, приказ
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность и исправность ламп	ФИО, должность, приказ

# Мероприятия по проведению производственного контроля

Вид осуществления производственного контроля	Показатели	Ответственное лицо
Организация лабораторных и инструментальных исследований	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
Внутренняя отделка помещений	Санитарно-техническое состояние	ФИО, должность, приказ
Показатели образовательного процесса	Режим дня, расписание занятий, учебная нагрузка	ФИО, должность, приказ
Здоровье	Организация медицинских осмотров детей и персонала, вакцинация; гигиеническое обучение и аттестация; контроль соблюдения личной гигиены.	ФИО, должность, приказ

# Лабораторные исследования водопроводной воды централизованного водоснабжения

- исследование холодной водопроводной воды,
- исследование горячей водопроводной воды.

## Микробиологические и санитарно-химические показатели - 1 раз в год

(дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения).

---

СП 2.4.3648-20 п. 2.6.2

СанПиН 1.2.3685-21 глава III

# Измерение температуры горячей воды

Проводится 1 раз в год по четырем точкам - 4 пробы  
Температура горячей воды должна быть не менее 65°C для предупреждения загрязнения высоко контагиозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, в их числе *Legionella Pneumophila*.

**СП 2.4.3648-20 п. 2.6.2**

**СанПиН 2.1. 3684-21, раздел IV**



# Лабораторные исследования воды на легионеллы

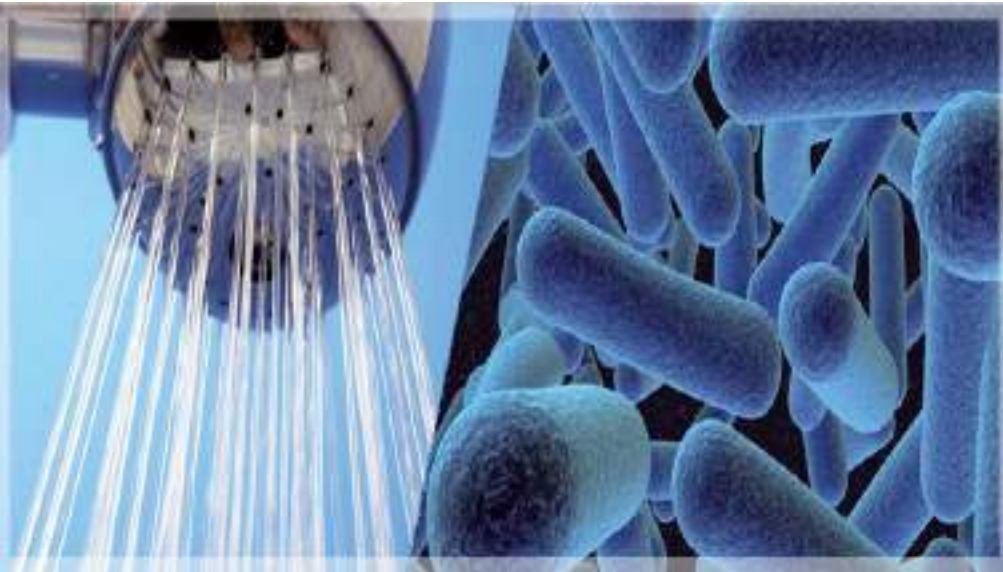
**Легионеллез** является сапронозной инфекцией, протекающей с поражением органов дыхания, часто в форме **тяжелых пневмоний**. Источниками при этом служат различные системы водопользования, технические устройства с использованием воды и несоблюдением температурного режима в системах горячего водоснабжения.

## Пробы:

- вода объемом 0,5 - 1,0 литр;
- смывы с внутренней поверхности водопроводных кранов, сеток душа.

**СП 2.4.3648-20 п. 2.6.2**

**СанПиН 2.1. 3684-21, раздел IV**





# Инструментальные замеры искусственной освещенности

- учебные помещения,
- кабинеты черчения и рисования,
- мастерские трудового обучения,
- групповые, музыкальный зал, спортивный зал.

Измерения проводятся 1 раз в год, выборочно

---

СП 2.4.3648-20 п. 2.8.5

СанПиН 1.2.3685-21 главаV

# Инструментальные измерения параметров микроклимата

- в учебных помещениях,
- в спортзале и мастерских трудового обучения,
- в раздевальных спортивного зала,
- в групповых детского сада,
- в столовой, производственных цехах пищеблока,
- в актовом зале.

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

(температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)

---

**СП 2.4.3648-20 п. 2.7**

**СанПиН 1.2.3685-21 глава V, таблица 5.34**

# Проведение инструментальных замеров микроклимата

Измерения параметров микроклимата производятся на нескольких высотах над уровнем пола



Аспирационный  
психрометр  
(относительная  
влажность воздуха)

Крыльчатый  
анемометр (скорость  
движения воздуха)

Портативный  
измеритель  
влажности и  
температуры

# Инструментальные замеры параметров шума

- мастерские трудового обучения (*дополнительно — замеры уровней вибрации*),
- производственные цеха пищеблока,
- кабинеты, имеющие электронные средства обучения (ЭСО),
- плавательный бассейн,
- спортивные и музыкальные залы

Измерения проводятся 1 раз в 2 года

---

**СП 2.4.3648-20**

**СанПиН 1.2.3685-21 главаV, таблица 5.35**

**Методические рекомендации, Москва 2021**

# Инструментальные замеры уровней электромагнитных полей

- в кабинетах, имеющих электронные средства обучения (компьютеры, интерактивные доски, сенсорные экраны и иные средства отображения информации).

Измерения проводятся 1 раз в год, выборочно

**СП 2.4.3648-20 п.2.4.5,2.10.2**  
**СанПиН 1.2.3685-21 глава V**



# Инструментальные замеры детской и учебной мебели

- оценка рассаживания детей дошкольного возраста в групповых и учащихся начальных классов с учетом ростовозрастных особенностей.

2 раза в год (сентябрь, январь)

СП 2.4.3648-20 п.2.4.3

СанПиН 1.2.3685-21 раздел VI таб. 6.2



ПРИ РАБОТЕ ЗА ПАРТОЙ



ПРИ РАБОТЕ ЗА КОМПЬЮТЕРОМ

# Лабораторные исследования воздушной среды помещений

- спортивный зал, мастерские трудового обучения (пыль),
- кабинеты информатики (фенол/формальдегид).

**Дополнительно: после проведения ремонтно-строительных работ.**

**СП 2.4.3648-20 п.2.7.1**  
**СанПиН 1.2.3685-21 глава I**



# Исследование воздуха в компьютерных классах

Содержание вредных химических веществ в воздухе помещений, предназначенных для использования ЭСО (фенол, формальдегид) во всех типах образовательных учреждений, не должно превышать предельно допустимых среднесуточных концентраций для атмосферного воздуха.





# Лабораторное исследование почвы

Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по *паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим* показателям.

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

**СанПиН 1.2.3685-21 глава VI  
таблица 6.17 «Показатели безопасности  
песка в песочницах детских организаций»**



# Лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП):

- посуда в буфетных при групповых детского сада,
- предметы детского оборудования, игрушки,
- кулеры питьевой воды.

Санитарно-паразитологические исследования смывов на наличие яиц гельминтов:

- предметы детского обихода,
- детские игрушки, инвентарь.

Кратность: 2 раза в год не менее 10 смывов

**СП 2.4.3648-20**

**Методические рекомендации, Москва 2021**



# Производственный контроль за организацией питания в образовательном учреждении

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

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

Вид исследований	Объект исследования	Количество	Кратность
<b>Микробиологические исследования</b> <u>сырой продукции</u>	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Исследования <u>плодоовощной продукции</u></b> <b>на содержание нитратов</b>	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
<b>Санитарно-химические исследования</b> <u>сырой продукции</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>

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



# Плавательный бассейн

## СП 2.4.3648-20

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

## 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. 6.2

## СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - раздел III

# 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	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	1-2 точки	1 раз в год
Микробиологические исследования <u>смывов</u> на наличие санитарно-показательной микрофлоры ( <u>БГКП</u> ) и яйца гельминтов	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*

# Летняя оздоровительная кампания

## Производственный лабораторный контроль:

- организация питания;
- организация питьевого режима;
- условия пребывания детей (освещенность, микроклимат);
- ПК бассейна;
- исследование почвы/песка.





## ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»

- составление проекта программы производственного контроля;
- договор возмездного оказания услуг на проведение производственного контроля;
- гигиеническое обучение и аттестация сотрудников;
- возможность использования результатов лабораторных исследований и инструментальных замеров с целью аттестации рабочих мест.



# Благодарю за внимание!

Контакты для организаций Санкт-Петербурга и  
Ленинградской области:

**Отдел организации оказания услуг  
ФБУЗ "Центр гигиены и  
эпидемиологии  
в городе Санкт-Петербург"**

**Тел.: 8 (911) 953-06-39  
8 (812) 389-33-88 (доб.705)**

**Советник главного врача ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в  
городе Санкт-Петербург»  
Харченко Ирина Геннадьевна**

**Тел.: +7 (911) 295-10-96  
8 (812) 213-67-10 (доб. 981)**