

Приложение  
к письму министерства образования  
Нижегородской области  
от 07.12.2017 № 316-01-100-4925/п.оо

Рекомендации Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области по обеспечению противоэпидемической безопасности и охраны здоровья населения при проведении праздничных новогодних мероприятий на базе учреждений образования

Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области считает необходимым выполнение следующих мероприятий:

Принять меры, направленные:

- на готовность к работе в зимний период организаций и учреждений, планируемых к проведению массовых новогодних мероприятий для организованных групп детей, поддержание в них необходимого температурного режима, а также на создание надлежащих условий для проведения мероприятий на открытом воздухе;
- на обеспечение детей в местах проведения массовых новогодних мероприятий доброкачественными и безопасными пищевыми продуктами, питьевой водой гарантированного качества;
- на организации физиологическом полноценного питания детей в организациях отдыха и оздоровления, обеспечение питания и питьевого режима при перевозках организованных групп детей;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении перевозки организованных групп детей.

В каникулярный период необходимо обеспечить оперативное взаимодействие с территориальными отделами Роспотребнадзора в целях получения своевременной информации об эпидемиологической обстановке и необходимости принятия соответствующих мер по недопущению подъема заболеваемости.

В организациях, осуществляющих проведение массовых новогодних мероприятий:

- определить график проведения мероприятий и точно знать даты и количество человек, участвующих в проведении праздничных мероприятий на базе Вашего объекта;
- обеспечить бесперебойную работу систем принудительной вентиляции и тепловых завес при входе; разработать график естественного проветривания помещений;
- обеспечить работу внутриобъектовых сетей водоснабжения и канализации, работу туалетов для посетителей и персонала, наличие мыла, туалетной бумаги и бумажных полотенец, выполнить ремонт неисправного санитарно-технического оборудования до начала первого праздничного мероприятия на базе вашего объекта;



- обеспечить запас дезинфицирующих и синтетических моющих средств, приобрести необходимое количество уборочного инвентаря; в помещениях для технического персонала вывесить инструкции по применению дезинфицирующих средств;
- обеспечить бесперебойную работу светильников искусственного освещения и прежде всего на путях эвакуации;
- организовать питьевой режим населения, присутствующего на праздничных мероприятиях, и персонала, задействованного в них (с учетом предполагаемого количества);
- проконтролировать соблюдение графика вывоза твердых бытовых отходов и очистку прилегающей территории от мусора;
- при возникновении нестандартных и аварийных ситуаций информацию о них передавать в Управление в режиме «немедленно» по телефону 432-50-85 или факсу 436-00-92;
- обеспечить 100% комплектацию аптек неотложной помощи в служебных помещениях объекта.

При размещении объектов торговли и общественного питания в местах массового скопления людей использовать следующий ассортиментный перечень:

- -кулинарные изделия из рыбы, мяса, птицы (кроме рубленых) запеченные;
- -нарезка из рыбы и мясопродуктов в вакуумной упаковке промышленного производства;
- -бутерброды, приготовленные на стационарном предприятии общественного питания, с колбасой копченой и полукопченой, сыром, рыбой соленой;
- -хлебобулочные изделия, в т.ч. сдобные: пироги и пирожки с фруктовыми и овощными фаршами, ватрушки, булочки, пицца;
- -мучные кондитерские изделия без содержания крема;
- -блины и оладьи без начинок;
- -кондитерские изделия промышленного производства (конфеты, пряники, печенье, вафли и т. п.) в расфасованном, упакованном виде;
- -овощи и фрукты мытые, без нарезки;
- -напитки в промышленной пластиковой упаковке, в том числе в разлив в одноразовую посуду.
- -чай, кофе, приготовленные из бутилированной воды, отпускаемые потребителю в одноразовую посуду.

Выполнять требования санитарного законодательства и законодательства по защите прав потребителей, обратив особое внимание на следующие моменты:

- соблюдение товарного соседства при хранении и выкладке товара;
- строгое соблюдение условий хранения и реализации скоропортящихся товаров;

- наличие полного пакета сопроводительных документов на реализуемый товар;
- недопущение в реализацию продуктов с истекшим сроком годности;
- наличие гигиенических влажных салфеток для обработки рук;
- обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

Обеспечить продавцов чистой санитарной одеждой, карточкой продавца (бейджик) с фотографией, указанием фамилии, имени, отчества, а также сведений о торгующей организации, наличие личных медицинских книжек продавца на рабочем месте.

При оформлении мест торговли разместить в удобном для ознакомления покупателя месте вывески с указанием информации о наименовании организации, осуществляющей торговлю, месте ее нахождения (юридический адрес) и режиме работы.

Обеспечить наличие единообразных и четко оформленных ценников на реализуемые товары с указанием наименования товара, его сорта, цены за вес или единицу товара, подписи материально ответственного лица или печати организации, даты оформления ценника.

Организовать своевременный вывоз мусора и уборку прилегающей территории.

---