

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Западно-Сибирский Дорожный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»
ИНН КПП 7701351634/540702001, ОГРН 76694494
Адрес органа инспекции: 656031 г. Барнаул, ул.Привокзальная, 47.
Тел./факс, E-mail: (3852) 29-25-12, факс 29-20-84, e-mail: sesgd@mail.ru

Орган инспекции
RA.RU. 710102 от 27 октября 2015
№ и дата аттестата аккредитации органа инспекции

Утверждаю:

Руководитель (технический директор/
зам. технического директора)

Органа инспекции Западно-Сибирского
Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии по железнодорожному
транспорту»



А.В.Короткевич
(И.О.)

«02» марта 2016г.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования
от 01.03.2016г. № 4.3.О

Наименование объекта инспекции: Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД»

Основание проведения обследования: предписание заместителя начальника Западно-Сибирского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту к распоряжению № 2 от 17.02.2016г.

Цель обследования: расследование случая заболевания острым гастроэнтеритом и выполнение требований СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 2.4.2.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», и других подзаконных актов

Составлен: врачом-эпидемиологом Ивановой Татьяной Александровной

Присутствовали: заведующая детским садом Е.П. Малаканова, старшая медицинская сестра Л.А. Красноцветова

Установлено: В детском дошкольном учреждении зарегистрирован случай заболевания о.гастроэнтеритом. Экстренное извещение №1 от 15.02.2016г. поступило в 10.00 час. из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае по г.Новоалтайску» на Чернышова Ивана, 3 года, 1-я группа, последнее посещение 12.02.2016г.

Всего в НДОУ функционирует 11 групп, списочный состав 269 детей, фактически 19.02.2016г. присутствуют 193, отсутствует 76 детей, из них с ОРВИ - 25, острым гастроэнтеритом – 1, другие причины - 50.

Сотрудников по списку - 78 человек, в феврале 2016г. отсутствовали 23 сотрудника, из них в отпуске – 9 человек, по уходу за ребенком (ОРВИ)- 3, больничный лист – 11, среди сотрудников заболеваний с ОКИ не выявлено.

Чернышов Иван, заболел 13.02.16г., последнее посещение детского сада 12.02.2016г. С 14.02.16г. по 20.02.2016г. находился на стационарном лечении в инфекционном отделении КГБУЗ «Новоалтайская городская больница им.Л.Я.Литвиненко», окончательный диагноз гастроэнтерит инфекционный неустановленной этиологии выставлен в стационаре, анализ от 15.02.2016г. Питание в детском саду – лапша молочная, мясная котлета на пару, гороховое пюре, вода кипяченая, питание дома - каша гречневая, картофель жареный, свежий огурец, сок абрикосовый, каша гречневая, шоколад, вода не кипяченая. Из клинических симптомов –

температура – 37,4⁰ С, жидкий стул – 5 раз в сутки слизью, рвота – 5 раз в сутки. В 1-й группе детей по списку - 19, фактически - 11, отсутствуют – 8 детей: о.гастроэнтерит – 1, ОРВИ – 3, отпуск родителей, домашний режим - 4. В 1-ой группе с 15.02.2016г. по 19.02.2016г. введены карантинные мероприятия по кишечной инфекции, установлено медицинское наблюдение за контактными детьми, сотрудниками с опросом и ведением листа наблюдения (температура, характер стула). Детей, сотрудников с признаками кишечной инфекции не выявлено.

В ходе эпидемиологического расследования проведено обследование на ротавирусы детей – 6, сотрудников – 10, ротавирусы не обнаружены (протокол результатов обследования на возбудители кишечных инфекций от 20.02.2016г.), обследование на возбудители кишечных инфекций детей – 11, сотрудников – 10, сальмонеллы, шигеллы не выделены (протокол результатов обследования на возбудители кишечных инфекций от 24.02.2016г.).

Мероприятия по предупреждению распространения кишечных инфекций в группе проводят в полном объеме. Ежедневно проводится двукратная обработка поверхностей с 0,015% дезинфицирующим раствором ника-хлор. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение уборочного инвентаря для пола группы осуществляется в туалетной комнате вне шкафа, рядом с унитазом, что не соответствует требованиям п.6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игрушки 2 раза в день промывают мыльным раствором, с использованием дез.средства, емкости для мытья игрушек выделены, промаркированы. Обработка сантехнического оборудования, горшков проводится после каждого использования путем замачивания горшков, квачей в 0,03% растворе ника-хлор. Горшки промаркированы, хранение на специальном стеллаже.

Постельных принадлежностей, полотенец в достаточном количестве, имеют маркировку, количество полотенец соответствуют количеству фактически присутствующих детей. Смена белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

В буфетной количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, маркировка определяет групповую принадлежность и вид блюда. Выделена отдельная посуда для персонала, хранится в буфетной отдельно от посуды для детей. Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными мочными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Для обеззараживания столовой посуды на время карантинных мероприятий выделена емкость с крышкой. Столы для кормления детей перед накрытием промывают мыльным раствором, накрывают скатертью, используют однократно. У помощника воспитателя выделена спецодежда для раздачи пищи, фартук для мытья посуды, халат для уборки помещений.

Туалетная комната разделена на умывальную зону и зону санитарных узлов, установлены 2 умывальные раковины для детей с подводкой горячей и холодной воды, одна из них используется для мытья рук персонала, детская ванна, хозяйственный шкаф, стеллаж для хранения индивидуальных горшков. Для обработки унитазов имеются квачи, хранятся в емкости, после использования дезинфицируются. В 1-й группе установлено недостаточное количество умывальных раковин для детей, отсутствует отдельная раковина для мытья рук персонала, мытье рук осуществляется в умывальной раковине для детей, что не соответствует требованиям п.6.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приготовление рабочих растворов дезинфицирующего средства ника- хлор проводится децентрализованно, по группам, инструкции по приготовлению, использованию имеются. Указывается наименование средства, дата приготовления и срок годности дез.раствора.

Орган инспекции Западно-Сибирского Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»		Листов 5 Лист 2 Ф.02.ДП ОИ 02-07-2015
Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 4.3.О от 01.03.2016г. (номер, дата)	Эксперт  (подпись)	Иванова Т.А. ФИО

Холодное и горячее водоснабжение, централизованное от городских сетей, перебоев подачи воды не отмечено. Питьевой режим в группах- вода кипяченая, в группе №1 имеется электрический чайник, кипячение воды проводится по графику, каждые 3 часа, переливается в эмалированный чайник. На момент обследования **хранение кипяченой воды в эмалированном чайнике с момента последнего кипячения составило более 3 часов, что не соответствует требованиям п.14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Организация питания

Пищеблок расположен на 1-м этаже. Штат сотрудников – 6 чел, все имеют медицинские книжки, мед. осмотр и гигиеническое обучение пройдено своевременно, в полном объеме. В состав пищеблока входят: горячий цех, раздаточная, овощной цех, кладовая сыпучих продуктов, помещение для хранения скоропортящихся продуктов. Технологического и холодильного оборудования достаточно. Холодильное оборудование все снабжено термометрами, регистрация температурного режима осуществляется своевременно в журнале. Складское помещение оборудовано психрометром.

Системы водоснабжения, канализации - централизованные, от городских сетей, перебоев с водоснабжением не регистрировалось. Обработка кухонной посуды организована в соответствии с требованиями санитарных норм, чистая кухонная посуда хранится на стеллажах в перевернутом виде. Моющие и дезинфицирующие средства выделены в достаточном количестве, инструкции по применению имеются. **В горячем цехе отсутствует раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, что не соответствует п. 13.8 СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».** Для предотвращения возникновения инфекционных заболеваний проводится обработка яиц раствором «Ника-2» согласно п. 14.12 СанПиНа 2.4.1.3049-13, обработка овощей и фруктов согласно п. 14.16.7 СанПиНа 2.4.1.3049-13. Инструкции по обработке яиц, овощей имеются. Сбор пищевых отходов осуществляется в маркированные ведра. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются разделочные цельнометаллические столы, ножи и доски. Хранение досок и ножей осуществляется непосредственно на рабочих местах. Доставка молочных продуктов осуществляется спец. транспортом производителя. Доставка нескоропортящихся продуктов осуществляется поставщиками. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Все пищевые продукты имеют документы подтверждающие их безопасность и качество. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Ярлыки с транспортной тары сохраняются до конца реализации продукта. Суточные пробы хранятся в специально отведенном месте в холодильнике в течение 48 часов при температуре +6⁰ С. В НДОУ организован 4-х разовый прием пищи. На основании норм питания составлено примерное 10-дневное меню. Повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не выявлено. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии, в составе 3 человек, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, кулинарных недостатков приготовленных блюд не зарегистрировано.

Орган инспекции Западно-Сибирского Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»		Листов 5 Лист 3 Ф.02.ДП ОИ 02-07-2015
Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 4.3.О от 01.03.2016г. (номер, дата)	Эксперт  (подпись)	Иванова Т.А. ФИО

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты осмотра фиксируются в журнале здоровья, за февраль 2016г. сотрудников с ангинами, гнойничковыми заболеваниями рук, кишечными заболеваниями не выявлено. Спецодежда выделена, хранение личных вещей и спецодежды раздельное. Для персонала выделена 1 служебная комната на 1-ом этаже здания с 1 унитазом и 1 раковиной.

Ежегодно проводятся периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестация сотрудников, личные медицинские книжки представлены. Учет инфекционной заболеваемости проводится с регистрацией в журнале (ф.у-.060). Для временной изоляции заболевших детей имеется изолятор в медицинском блоке. В феврале текущего года зарегистрирован в журнале изолятора 1 ребенок с ОРВИ. Медицинская документация имеется согласно установленного перечня, осмотр детей на педикулез проводится с регистрацией в журнале. Санитарно-просветительная работа по профилактике инфекционных заболеваний среди сотрудников, детей, родителей проводится.

При проведении лабораторных исследований установлено: Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на бактерии группы кишечной палочки и *S. aureus* соответствуют требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на контроль текущей дезинфекции соответствуют требованиям приказа МЗ СССР № 254 «О развитии дезинфекционного дела в стране».

Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на сальмонеллы соответствуют требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».

Представленные на исследования образцы воды питьевой из водопроводных кранов раковины моечной пищеблока и буфетной группы №1 по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Представленные на исследования образцы готовых блюд (суфле из печени, борщ со сметаной на мясном бульоне, компот из сухофруктов) по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют требованиям приложения 1 и п. 1.8.приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Представленный на исследование образец воды питьевой кипяченой по исследуемым микробиологическим показателям соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».

Представленные на исследование образцы 0,03% и 0,015% растворов дезинфицирующего средства «Ника-хлор» по исследуемым санитарно-гигиеническим показателям соответствуют требованиям СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

На основании вышесказанного, случай заболевания острым гастроэнтеритом у Чернышова Ивана считать заносом в детское учреждение, при этом, выявленные при расследовании нарушения СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных

Орган инспекции Западно-Сибирского Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»		Листов 5 Лист 4 Ф.02_ДП ОИ 02-07-2015
Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 4.3.О от 01.03.2016г. (номер, дата)	Эксперт  (подпись)	Иванова Т.А. ФИО

образовательных учреждений» не исключают возможность возникновения и распространения ОКИ.

Эксперт,

проводивший обследование Иванова Татьяна Александровна /

(Ф.И.О)

Иванова
(Подпись)

Акт составлен в 2-х экземплярах

4.03.2016
Дата получения

Инж
Должность

заведующий
Подпись

Ташакина В.А.
Ф.И.О.

Орган инспекции Западно-Сибирского Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»	Листов 5 Лист 5	
	Ф.02.ДП ОИ 02-07-2015	
Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 4.3.О от 01.03.2016г. (номер, дата)	Эксперт <u>Иванова</u> (подпись)	Иванова Т.А. ФИО