

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Марий Эл»
С.И. Бастраков
«18» февраля 2015 г.
М.П.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ»

АКТ
Санитарно – эпидемиологического обследования

«18» февраля 2015г.

г. Йошкар-Ола

рег. № 75

Мною, Морозовой Натальей Александровной, заведующей отделением гигиены детей и подростков - врачом по общей гигиене Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

В присутствии: помощника прокурора Медведевского района Беловой Светланы Геннадьевны и заведующего Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Азановский детский сад «Колосок» Рыбаковой Татьяны Васильевны.

На основании письма № 06-01-2015 от 06.02.2015 года Прокуратуры Медведевского района и поручения Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл от 09.02.2015 года № 110 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы № 2.

проведено санитарно-эпидемиологическое обследование Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Азановский детский сад «Колосок», расположенного по адресу: Республика Марий Эл, Медведевский район, с. Азаново, ул. Фабричная, д. 5.

I. Установлено:

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Азановский детский сад «Колосок» расположено в 2-х этажном типовом кирпичном здании на территории жилой застройки. Территория участка ограждена забором и полосой зеленых насаждений.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны: зона застройки (основное здание), зона игровой территории (групповые площадки), хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя: групповые площадки, индивидуальные для каждой группы и общую физкультурную площадку. Хозяйственная зона располагается на границе земельного участка вдали от групповых и физкультурной площадок. Имеет самостоятельный въезд с улицы, удобную связь с пищеблоком и постирочной. Для сбора мусора и бытовых отходов используется оборудованная контейнерная площадка, расположенная на расстоянии не менее 25,0 м от здания учреждения, на которой установлен один контейнер с плотно закрывающейся крышкой. На момент обследования мусор вывезен. Въезды и входы на участок, проезды очищены от снега и льда.

В здании соблюдается принцип максимальной изоляции групп друг от друга и от административно-хозяйственных помещений. Питание детей организовано в помещениях групповых. Пищеблок размещен на первом этаже, работает на сырье, имеет следующий

Акт обследования составляется в трех экземплярах.
Акт действителен при наличии оригинала подписей и печати
Или копии заверенной нотариально.

набор помещений: варочный цех (разделен на зону готовой продукции, зону сырой продукции), моечную для кухонной посуды, кладовую для сухих продуктов и овощей, холодильные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов, бытовые помещения для персонала пищеблока. Столовая оборудована системами внутреннего водопровода и канализации. Горячая и холодная вода подведена к моечным ваннам с установкой смесителей и душевых насадок. Все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. В производственных помещениях пищеблока используется естественное освещение. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, имеют защитную арматуру. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Технологическое оборудование размещено с обеспечением свободного доступа к нему и соблюдением правил техники безопасности. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические из нержавеющей стали. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрыты оцинкованным железом.

Стены производственных помещений отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. Полы выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи. Доски и ножи промаркированы. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Количество комплектов столовой и чайной посуды полностью обеспечивает одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы. Изготовлена из фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи.) - из нержавеющей стали. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколом, с поврежденной эмалью, пластмассовой. Количество одновременно использованной посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфете. Посуда и столовые приборы моются в двух гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения. Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Пищевые отходы на пищеблоке и в групповых ячейках собирают в промаркированные емкости с крышками. Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Для мытья кухонной посуды используется бытовая ванна. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Для мытья посуды используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо - скоропортящихся продуктов. Для хранения сыпучих продуктов имеется отдельное складское помещение, оборудованное стеллажами. Для хранения хлеба выделен шкаф, дверцы имеют отверстия для вентиляции. Овощи складываются на стеллажи в овощехранилище. На поступающие сырье и пищевые продукты имеются соответствующие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Ведется журнал хранения и реализации скоропортящихся продуктов. В МДОБУ «Азановский детский сад «Колосок» разработано примерное меню на 2 недели, утвержденное заведующим. **Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, что не соответствует требованиям**

п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

3 февраля 2015 года на обед в примерном меню суп картофельный с мясными фрикадельками, рыба тушеная в томате с овощами, каша гречневая, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции суп вермишелевый на говяжьем бульоне, жаркое по – домашнему с мясом говядины. На полдник в примерном меню сок фруктовый, печенье, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции молоко кипяченое. На ужин в примерном меню пюре гороховое, кисель, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции суп рыбный, чай сладкий.

4 февраля 2015 года на завтрак в примерном меню каша пшенная, чай с сахаром, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции каша «Боярская», кисель. На обед в примерном меню щи из свежей капусты, рагу овощное, свекла тушеная, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции рассольник со сметаной, пюре картофельное, котлета рыбная. На полдник в примерном меню молоко, печенье, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции сок фруктовый.

5 февраля 2015 года на завтрак в примерном меню суп молочный с макаронными изделиями, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции каша гречневая на молоке с маслом. На обед в примерном меню борщ из свежей капусты, бефстроганов, макаронные изделия отварные с маслом, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции суп «Здоровье» на курином бульоне, капуста тушеная с мясом курицы. На полдник в примерном меню отвар шиповника, печенье, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции молоко кипяченое. На ужин в примерном меню котлета морковная, соус сладкий, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции пюре гороховое.

6 февраля 2015 года на завтрак в примерном меню каша «Боярская» с маслом, какао на молоке, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции каша ячневая с маслом, чай сладкий. На обед в примерном меню суп крестьянский с крупой, жаркое по – домашнему, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции суп со сметаной и мясом говядины, макароны отварные с подливой, сосиска отварная. На полдник в примерном меню молоко кипяченое, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции батон. На ужин в примерном меню суп с рыбными фрикадельками, кисель, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции котлета морковная, сладкая подлива.

10 февраля 2015 года на обед в примерном меню суп картофельный с домашней лапшой, биточки рыбные, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции суп гороховый на курином бульоне, биточки мясные. На ужин в примерном меню, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции запеканка овощная с мясом.

11 февраля 2015 года на обед в примерном меню голубцы ленивые, свекла тушеная, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции макароны отварные, гуляш из мяса говядины. На полдник в примерном меню чай с сахаром, печенье, мандарин, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции молоко кипяченое.

12 февраля 2015 года на обед в примерном меню картофельное пюре с маслом, гуляш из говяжьей печени, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции голубцы ленивые, свекла тушеная. На полдник в примерном меню сок фруктовый, апельсин, а в журнале бракеража готовой кулинарной продукции молоко кипяченое. На ужин в примерном меню макаронные изделия отварные с маслом, сосиска отварная, кисель, а в журнале бракеража готовой кулинарной суп с рыбными фрикадельками, чай сладкий.

Согласно представленным меню за 03 – 12 февраля 2015 года наблюдается повторение одних и тех же блюд на протяжении нескольких дней, а именно 03 февраля на ужин и 04 февраля на ужин чай сладкий; 05 февраля на завтрак и 06

февраля на ужин какао на молоке; 11 февраля на полдник и 12 февраля на полдник молоко кипяченое; с 03 февраля по 12 февраля на обед компот из сухофруктов с вит «С», что не соответствует требованиям п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Ежедневно проводится витаминизация блюд с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд». С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Результаты измерений заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья». Все журналы ведутся качественно по форме с заполнением всех граф. С целью контроля за соблюдением технологического процесса непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов в холодильнике для суточных проб. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Сотрудниками учреждения пройден медицинский осмотр и обследование в установленном порядке: периодический медицинский осмотр (май - июнь 2014 года), гигиеническая подготовка и аттестация (май 2014 года). Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Аптечки по оказанию первой медицинской помощи укомплектованы.

II. Выводы:

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Азановский детский сад «Колосок», расположенного по адресу: Республика Марий Эл, Медведевский район, с. Азаново, ул. Фабричная, д. 5 выявлены нарушения соблюдения требований п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Заведующий отделением
гигиены детей и подростков

Морозова Н.А.
Ф.И.О.

(подпись)

Протокол и скреплено печатью
Морозова Н.А.
дист. эксперт

Один экземпляр акта обследования получил:

«26» 02 2015 г.
(дата)

М.В. Горбачева
(Ф.И.О.)

М.В. Горбачева
(подпись)