

ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в
Камчатском крае»
г. Петропавловск-Камчатский
ул. Рябиковская, 22

МБДОУ «Детский сад №37
компенсирующего типа»
Камчатский край,
г. Петропавловск-Камчатский
ул. Кроноцкая, 16

АКТ

санитарно-гигиенического обследования

25.04.2018 16.30-17.45

26.04.2018 08.15-09.25

Мною, врачом по общей гигиене Лихно Л.М. в присутствии диетсестры МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего типа» Хомяковой А.П. проведено обследование согласно генеральному поручению Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю №54/ОЭН от 25.01.2018.

Установлено:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №37 компенсирующего вида» оказывает образовательные услуги для детей дошкольного возраста.

МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» располагается в отдельно стоящем двухэтажном здании по адресу Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул.Кроноцкая, 16.

МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» оборудован централизованными системами хозяйственно-питьевого горячего и холодного водоснабжения, канализацией и водостоками, что соответствует требованиям пункта 9.1 СанПиН 2.4.1.3049-13

Средняя группа «Василек» организована для детей с нарушением зрения (возраст 3-4 года). Списочный состав 11 человек. В день обследования отсутствовало 5 детей, момент обследования в группе находилось 4 детей. В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, спальня, буфетная для приготовления и туалетная, совмещенная с умывальной, в соответствии с пунктом 4.11 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).

В спальне швы линолеума не плотно прилегают друг к другу; в туалете на потолке и стенах следы подтеков, на полу сколы кафеля, что не соответствуют п. п. 5.4, 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим в МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида», том числе в группе «Василек», организован с использованием кипяченой питьевой воды, смена воды осуществляется по графику каждые 3 часа (график предъявлен), что соответствует п. 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовая посуда для персонала хранится отдельно от столовой посуды для детей (в отдельных шкафчиках). Чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх. В буфетной нож маркирован, что соответствует абз. 7 п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовую посуду и столовые приборы моют в 2-гнездной ванне, установленной в буфетной групповой ячейке.

✓ Просушивание столовой посуды осуществляется непосредственно в моечной раковине без использования соответствующей решетки с маркировкой «для посуды», что не соответствует пункту 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, что соответствует п.13.15 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Предусмотрены в буфетной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Туалетная разделена на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены:

-4 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, душевой поддон согласно п.6.16 СанПиН 2.4.1.3049-13;

-вешалки для детских полотенец по списочному составу детей (полотенец по количеству детей на день обследования) шкаф для уборочного инвентаря, что соответствует пункту 6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13;

-4 детских унитаза в соответствии с п.6.16.2 СанПиН 2.4.1.3049-13

-унитазы оборудованы детскими сидениями в соответствии с п.6.19 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для персонала МБДОУ «Детский сад №37 оборудована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальной раковиной в соответствии с п.6.20 СанПиН 2.4.1.3049-13.

На 1-ом этаже МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» размещается пищеблок. Набор помещений пищеблока: производственный цех, моечная, кладовые запаса продуктов, оборудованные стеллажами и холодильным оборудованием, набор санитарно-гигиенических помещений.

✓ Кафель на полу и стенах пищеблока с трещинами и сколами, что не соответствует требованиям пункта 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В соответствии с пунктом 13.3 помещение пищеблока оснащено:

-промаркированными цельнометаллическими столами для сырой и готовой продукции.

-для разделки сырых и готовых продуктов отдельными промаркированными ножами и досками из дерева твердых пород без дефектов.

Моечные ванны обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители и оборудованы душевыми насадками в соответствии с п.13.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой. Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционной ванне с использованием шланга с душевой насадкой в соответствии с пунктом 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13. Предусмотрены инструкции в моечной о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промываются дезраствором, а затем ополаскивается горячей водой и просушиваются, что соответствует требованиям пункта 13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте, хранение пищевых продуктов на полу не допускается, что соответствует п. 13.19, п. 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

✓ Тем не менее, в складском помещении осуществляется хранение круп в мешках (рис, гречневая) на подтоварнике с соблюдением расстояния по высоте от пола, но вплотную к стене, т.е. между стеной и продуктами расстояние в 20 см не соблюдается, что не соответствует п.14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прибор для измерения температуры и влажности воздуха имеется, контроль за его показаниями ведется (последняя запись от 24.04.2018).

Хлеб ржаной и пшеничный хранятся в шкафу отдельно. Дверцы шкафа с отверстиями для вентиляции, предусмотрены специальный инвентарь для сметания крошек и обработка 1% раствором столового уксуса, что соответствует требованиям пункта 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все холодильное оборудование в рабочем состоянии и оборудовано термометрами. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, что соответствует п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для мытья яиц имеются инвентарь, инструкции для приготовления растворов и обработке яиц, что соответствует требованиям пункта 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13.

✓ Приказом №3 от 15.01.2018 по МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» утверждена бракеражная комиссия в количестве 3 человек (медработник Холенко А.П., воспитатель Вицко О.Н. и кладовщик Калачева Т.А.). Бракеражный журнал на момент обследования 25.04.2018 был заполнен только на 24.04.2018, что не соответствует п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для проб суточной пробы выделен отдельный холодильник с

температурой воздуха +6°C, на момент обследования в холодильнике размещались пробы за 24.04.2018 в полном объеме и пробы за 25.04.2018 (завтрак, обед, полдник).

Дезинфекционные мероприятия проводятся по договору 940/18 ДС от 01.01.2018 г., заключенному между ИП Стеценко М.М. и МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» согласно п.13.20 СанПин 2.4.1.3049-13.

Дератизация в МБДОУ «Детский сад №37 компенсирующего вида» проводилась 02.02.17 г., 04.09.17 г., 02.10.17 г., 01.11.17 г., 01.12.17 г., 09.01.18 г. (соответствующая документация представлена), что соответствует пункту 2.2 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (далее СП 3.5.3.3223-14).

Контроль эффективности после истребительных мероприятий осуществляется в установленные сроки (до начал обработки и через 30 дней после ее окончания), соответствующая документация представлена, что соответствует абзацу 1 пункту 3.17 СП 3.5.3.3223-14.

Представлены медицинские книжки работников сада в количестве 35 шт. Все работники имеют допуск по состоянию здоровья и профессиональную гигиеническую подготовку.

Флюорографическое обследование имеется у всех сотрудников, соответствует пункту 4.13 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

Согласно генеральному поручению Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю №54/ОЭН от 25.01.2018 проведены измерения температуры горячей воды в местах водоразбора 25.04.2018 в 14.30.

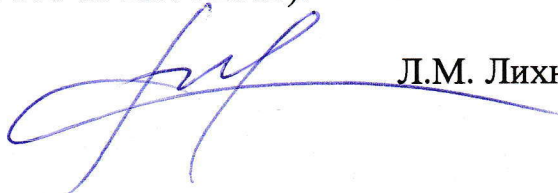
Измерения проведены аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510191 от 02.12.2013, действителен до 02.12.2018).

✓ По результатам измерений с учетом неопределенности измерения $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ при допустимом нормативе не ниже 60°C и не выше 75°C температура горячей воды составила:

1. на пищеблоке (кран горячей воды в моечной кухонной посуды) $60,2-59,6^{\circ}\text{C}$, при такой величине показателя оценка соответствия не способна продемонстрировать соответствие или несоответствие значения контролируемого параметра (температура горячей воды) гигиеническим нормативам, так как интервал неопределенности результатов измерений уровней температуры горячей воды находится внутри области недопустимых значений;
2. в подготовительной группе (кран горячей воды в моечной столовой посуды) составила $61,1 - 60,5^{\circ}\text{C}$, что соответствует допустимому уровню;
3. в старшей группе (кран горячей воды в моечной столовой посуды) составила $60,6 - 60,0^{\circ}\text{C}$, что соответствует допустимому уровню;
4. в средней группе (кран горячей воды в моечной столовой посуды) составила $59,9 - 59,3^{\circ}\text{C}$, что ниже допустимого уровня на $0,1 - 0,7^{\circ}\text{C}$ и не соответствует требованиям п.2.4 СанПин 2.1.4.2496-09 «Гигиенические

требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», изложенных отдельной главой (приложение) к 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» (протокол № 816 от 26.04.2018).

Врач по общей гигиене



Л.М. Лихно

Диетсестра



А.П. Хомякова

С актом ознакомлена

И.о. заведующей МБДОУ
«Детский сад № 37»



Н. А. Гулякова