

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «_21_» июня 2022__г., дата окончания «_27_» июня __2022__г.

(экспертиза, санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка)

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы (перечислить), либо эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиенической оценки результатов санитарно-эпидемиологического обследования, отраженных в протоколе (акте) санитарно-эпидемиологического обследования №612-СФ от 17.06.2022г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы (перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю № 112 от 16.06.2022г, вх. № 775-СФ от 16.06.2022г
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 612-СФ от 17.06.2022г.

В результате установлено:

В соответствии с приказом № 88-ад от 09.03.2022г, предусмотрена форма отдыха и оздоровления детей: с дневным пребыванием.

Согласно приказу дата начала и окончания смены с 06.06.22 по 26.06.2022 Продолжительность смены составляет 21 день. Режим дня с 9:00, до 15:00, с организацией 2х - разового питания. Питание и медицинское обслуживание организовано на базе МАОУ «Керчевская СОШ». Организация питания - самостоятельно.

Количество детей в смену 40 человек. Возраст детей с 7 до 11 лет.

№ отряда	Возраст, лет	Количество детей	Режим дня	Закрепленный кабинет за отрядом, №	Площадь кабинета
1	7-11	20	С 9 до 15:00	28	60,5
2	7-11	20	С 9 до 15:00	29	62,2

Штатное расписание: 13 человек

- Начальник Организации (Ф.И.О.) – Белозерова Е.Н.(приказ № 88-ад от 09.03.2022г)
- Педагоги-воспитатели (количество) – 6 человек, социальный педагог,
- Работники пищеблока (если в штате организации, количество) – 3 человека.
- Уборщик служебных помещений (если в штате организации, количество) – 1 человек.

На 13 сотрудников представлены личные медицинские книжки с результатами медицинских осмотров, с результатами лабораторных исследований, сведениями о прививках, гигиенической аттестации. Согласно имеющейся информации в личных медицинских книжках: дата последнего медицинского осмотра у специалистов – 01.07.2021, гигиеническое обучение и аттестация у педагогов – 24.05.2021г, 25.03.2022, у персонала пищеблока – 25.03.2022г, что соответствует п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту - СП 2.4.3648-20). Сотрудниками пищеблока пройдено исследование ОКИ-скрин 02.06.22г.

На момент проведения обследования представлены справки на всех детей о состоянии здоровья ребенка, посещающих лагерь с дневным пребыванием, что соответствует требованиям п. 3.12.5. СП 2.4.3648-20.

Собственная территория ограждена забором и зелеными насаждениями, озеленена; плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники не обнаружены, что соответствует п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20. На момент проведения обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00, территория благоустроена, трава скошена, что соответствует требованиям п. 1653 СанПиН 3.3686-

21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (далее - СанПиН 3.3686-21).

Для проведения спортивных мероприятий и игр на свежем воздухе используется пришкольная спортивная площадка с баскетбольной и волейбольной площадками, площадка с тренажерами и спортивный зал; дефекты в покрытии используемых площадок не установлены, что соответствует требованиям п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Для сбора отходов оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, что соответствует п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20. На момент санитарно-эпидемиологического обследования на собственной территории организации с дневным пребыванием детей скопление мусора не установлено, уборка территории проведена; мусор собирается в мусоросборники, закрывающиеся крышками (2 шт отдельно для ТКО и пищевых отходов); очистка мусоросборников проведена своевременно (на момент санитарно-эпидемиологического обследования контейнеры заполнены менее 2/3 объема), что соответствует п.2.11.1 СП 2.4.3648-20, п.8 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Режим дня в себя включает оздоровительные, спортивные, культурные мероприятия. Проведение мероприятий с участием детей организовано преимущественно на открытом воздухе с учетом погодных условий; массовые мероприятия в закрытых помещениях, а также мероприятия с посещением родителей не проводятся.

Режим дня с 9:00, до 15:00, с организацией 2х -разового питания (завтрак в 9:30, обед в 13:00). Таким образом, при нахождении детей на объекте, промежутки между приемами пищи составляют не более 4 часов, что соответствует п.1.9. СП 2.4.3648-20, п.8.1.2. Приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Медицинское обслуживание ЛДП осуществляется ГБУЗ ПК «Чердынская РБ» по договору б/н от 01.12.2021г.

На момент проведения обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00 обращения детей за медицинской помощью не зарегистрированы. Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится один раз в 7 дней, отметки в журнале осмотра имеются, случаев заболевания не установлено. Осмотр детей на присасывание клещей ведется ежедневно медицинским работником, что подтверждается отметками в журнале ежедневного осмотра детей и соответствует п.3.12.4 СП 2.4.3648-20. На момент проведения обследования случаев присасывания не установлено.

Для осуществления деятельности по отдыху детей и их оздоровлению в качестве игровых используются кабинеты № 28, площадью 60,5 кв.м. и №29 площадью – 62.2 кв.м., на 1 ребенка приходится 3 кв.м, что соответствует гигиеническим нормативам п.172, табл. 6.1. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Предусмотрен гардероб, отдельные для мальчиков и девочек туалеты на втором этаже, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, туалет для сотрудников, столовая, спортзал, медицинский блок. Условия для просушивания верхней одежды и обуви предусмотрены в отдельном помещении. Для сотрудников оборудован отдельный туалет. Таким образом, набор помещений при санитарно-эпидемиологическом обследовании соответствует п.3.12.2 СП 2.4.3648-20.

Все помещения, используемые для организации отдыха детей, расположены на втором этаже, что соответствует п.2.3 СП 2.4.3648-20.

На момент обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00 ремонтные работы в ЛДП, в том числе в производственных помещениях пищеблока не проводятся, что соответствует п. 1.7 СП 2.4.3648-20, п.2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Здание МАОУ «Керчевская СОШ» оборудовано внутренними системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения; на момент санитарно-эпидемиологического

обследования холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, умывальные перед обеденным залом, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов, что соответствует п.п. 2.6.1, 2.6.5, 2.9.7 СП 2.4.3648-20.

В каждом кабинете установлена учебная мебель, умывальные раковины, шкафы.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00 дефекты в отделке полов, стен потолков в помещениях, в том числе в производственных помещениях пищеблока не установлены, что соответствует п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Учебная мебель, используемое спортивное оборудование имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств в соответствии с п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования все источники искусственного освещения в кабинетах (игровых) содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений, что соответствует п.2.8.9 СП 2.4.3648-20.

На момент обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00 туалеты оборудованы мусорными ведрами, держателями туалетной бумаги, электрополотенцами; в наличии жидкое мыло, туалетная бумага, что соответствует п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20.

На момент обследования при входе в школу, на лестничных маршах 2 этажа, перед обеденным залом, в санитарных узлах установлены дозаторы, с кожным антисептиком «МАНУФАКТУР» (документы представлены), что соответствует требованиям п.2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Здание МАОУ «Керчевская СОШ» оборудовано центральной системой отопления, вентиляцией с естественным и механическим побуждением; над оборудованием, являющимся источником выделения избытков тепла и влаги в помещениях пищеблока оборудована местная вытяжная вентиляция в соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00 в помещениях проводится проветривание, что соответствует п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20. Для обеспечения режима проветривания в отрядных помещениях оконные проемы оборудованы функционирующими откидными створками окон. Москитными сетками оборудованы окна во всех помещениях, используемых для лагеря, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20. Для контроля температуры воздуха в помещениях пребывания детей имеются термометры, что соответствует п. 2.7.3 СП 2.4.3648-20.

В игровых проводится дезинфекция воздушной среды бактерицидными рециркуляторами (модель «Парма» установлены в каждой игровой), что соответствует требованиям п. 3.12.2. СП 2.4.3648-20. Согласно тех.паспорту от изготовителя, бактерицидный рециркулятор «Парма» используется в помещении объемом 240 м³, бактерицидная эффективность достигается после 1-1.5 часов непрерывной работы, ресурс эффективной работы лампы не более 8000 часов. Времени начала использования лампы не зафиксировано. В наличии имеется 7 шт. В помещениях пищеблока ЛДП установлены 3 рециркулятора (в горячем цехе, мясо-рыбном и овощном цехах), что соответствует п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20.

Журналы учета работы, сертификаты соответствия, паспорта на бактерицидные установки представлены.

Уборка помещений в лагере с дневным пребыванием детей проводится техническим персоналом в соответствии с 2.11.2, 2.11.4, 2.11.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.3., 2.5 СП 3.1/2.4.3598-20:

- очистка вентиляционных решеток проведена непосредственно перед началом функционирования лагеря;
- уборка всех помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- влажная уборка в игровой/ спортивном зале, туалетах проводится два раза в день и по мере загрязнения;
- ежедневная влажная уборка помещений проводится с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;



- генеральная уборка проводится не реже одного раза в неделю;
- для проведения дезинфекции используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделено помещение, исключающее доступ к нему детей, что соответствует п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20. Графики уборки помещений представлены. В комнате для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств вывешена инструкция по приготовлению дезинфицирующего средства по вирусному режиму «Жавельон» (свидетельство о государственной регистрации указано на упаковке). Для обработки рук имеется антисептик «Мануфактур», используется метод орошения.

Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов работ, инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, что соответствует п.2.11.3 СП 2.4.3648-20.

Обслуживающий персонал при уборке помещений использует средства индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчатки, что соответствует п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20.

В ЛДП проводится термометрия при входе в школу всем посещающим бесконтактным способом (в наличии бесконтактные термометры – 3 шт.), что соответствует п.2.2 СП 3.1/2.4.3598-20. Термометрия осуществляется медицинским работником и сотрудником охраны. Согласно журналу регистрации температуры, дети и сотрудники лагеря с повышенной температурой тела с 06.06.22 по 17.06.22 не выявлены.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования всеми сотрудниками ЛДП соблюдаются правила личной гигиены (в том числе мытье рук, использование антисептиков, медицинских масок), что соответствует п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Запас дезинфицирующих средств с вирулицидным действием для проведения текущих дезинфекционных мероприятий в помещениях, запас средств индивидуальной защиты на момент санитарно-эпидемиологического обследования имеется.

Организация питания осуществляется самостоятельно. Представлено 10 - дневное меню для детей возрастных групп 7-11 лет, предполагающее реализацию основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак/обед), что соответствует п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано и утверждено директором МАОУ «Керчевская СОШ», что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное меню содержит весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции для детей разных возрастных групп в соответствии с п.8.1.2 приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены продукты, являющиеся источниками полноценного белка: мясо, рыба, птица, яйца, творог, сыр, крупы, бобовые. Для восполнения детьми витаминами – овощи, фрукты, чай с лимоном, компоты, напиток из шиповника, соки.

В представленном меню используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, а именно: блюда на основе сухих пищевых концентратов: в 4 день в обед включено третье блюдо «кисель из концентрата плодового или ягодного», что не соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем блюд в завтраки и обеды соответствует нормам для детей 7-12 лет, установленных в таблице 3 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдаются требования по массе порции блюд для детей 7-11 лет, установленные в таблице 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневное меню организованного питания для детей возрастной группы 7-11 лет, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещено в обеденном зале, что соответствует п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно информации в предъявленном журнале бракеража готовой продукции, фактический рацион питания детей соответствует согласованному меню, что соответствует требованиям п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется по сборнику издательства г. Пермь 2018 г и технологических картам, что соответствует требованиям п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предъявленный журнал бракеража готовой продукции ведется по рекомендуемой форме, установленной приложением №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, что соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сотрудники, участвующие в раздаче пищи работают с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток, что соответствует п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20, п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно результаты осмотра работников, занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе, что соответствует п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00, на все партии осмотренной пищевой продукции предъявлена товаросопроводительная документация, подтверждающая соответствие, маркировка на упаковке содержит необходимую информацию, что соответствует п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хранение всех осмотренных партий пищевых продуктов осуществляется при параметрах, установленных изготовителями, что соответствует п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, что соответствует п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности – в складских помещениях, что соответствует п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По набору производственных помещений пищеблока, имеющемуся технологическому оборудованию работа пищеблока возможна на сырье.

Помещения пищеблока оснащены технологическим, холодильным и моечным оборудованием в полном объеме для осуществления технологических процессов по реализации основанного утвержденного меню, что соответствует п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Последовательность (поточность) технологических процессов на пищеблоке соблюдается, что соответствует п.2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий соблюдаются, что соответствует п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На производственных столах, кухонной посуде, оборудовании, инвентаре нанесена маркировка, на момент обследования весь инвентарь используется в соответствии с маркировкой в зависимости от назначения, что соответствует п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; инвентаря для раздачи и порционирования блюд без мерной метки объема в л/мл, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали (бачки).

Обеденный зал оборудован столовой мебелью без дефектов и повреждений, что соответствует п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20. Обеденный зал подвергается уборке после каждого приема пищи в соответствии с п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для уборки каждой группы

помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды, что соответствует п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Мойка всей посуды и столовых приборов проводится дезинфицирующим средством «Жавильон» в соответствии с инструкцией по применению, что соответствует п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00, на емкости дезинфицирующего раствора в моечном помещении для мытья столовой посуды, имеется маркировка с указанием названия средства «Жавильон», его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, что соответствует п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования 17.06.22 с 11:00 до 14:00, в производственных помещениях пищеблока наличие насекомых и грызунов, а также наличие животных не установлено; хранение личных вещей и комнатных растений не допускается, что соответствует п.2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевой режим организован посредством бутилированной питьевой воды и одноразовой посуды, сопроводительная документация на питьевую воду предъявлена, что соответствует требованиям п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования обеспечен запас чистой посуды (одноразовой), сбор использованной посуды осуществляется в контейнеры, что соответствует п.2.6.6 СП 2.4.3648-20.

ВЫВОД

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы организация отдыха и оздоровления с дневным пребыванием детей на базе МАОУ «Керчевская СОШ» по фактическому адресу: 618616, Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36, не соответствует требованиям:

- п. 8.1.9., приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Врач по гигиене питания
должность



подпись

Смагин С.В.
Ф.И.О.

