

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Управление по Приморскому краю
наименование субъекта Российской Федерации

**Предписание № 83 от 30.05.2018 г.
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов – акта № 83 от 30.05.2018г при проведении внеплановой выездной проверки по расследованию причин и условий возникновения инфекционных заболеваний - множественного очага ротавирусной инфекции в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 36» Артемовского городского округа (МБДОУ детский сад № 36, юридический адрес: г. Артем, ул. Михайловская, 18, фактический тотже, с целью расследования причин и условий возникновения инфекционного заболевания: расследования причин и условий возникновения инфекционного заболевания – 4 случаев острой кишечной инфекции (у двоих детей обнаружен антиген ротавирусов) в группе № 2 МБДОУ детский сад № 36 г. Артем (информация из отдела ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» в г. Артеме, Надеждинском и Шкотовском районах исх. № 632 от 26.04.2018г.), при проведении эпидемиологического расследования установлено, что в период с 21.04.18г. по 27.04.18г в МБДОУ детский сад № 36 Артемовского городского округа зарегистрировано 6 случаев острой кишечной инфекции, из них у 6 заболевших детей обнаружен антиген ротавирусов (100%). Окончательный диагноз у всех заболевших (100,0%) – Ротавирусная инфекция средней степени тяжести. При серологическом исследовании кала контактных лиц на наличие антигенов рота- и норовирусов у 4 сотрудников и 9 детей обнаружены антигены ротавирусов, в т.ч у 5 детей- антиген норовирусов. После проведения дополнительных методов клинического и лабораторного обследования этих лиц, им был выставлен диагноз: Вирусовыделитель.

Всего вовлечено в групповую ситуацию 19 человек (15 детей и 4 сотрудника), из числа вовлеченных во вспышку возбудитель ротавирусной инфекции обнаружен у 100%, антиген норовирусов- у 26,32% (5 детей- без клиники), заболевших 6, вирусовыделителей-13.

При проведении проверки выявлены нарушения

- не выполняются противоэпидемические мероприятия в МБДОУ детский сад № 36:
- нарушения требований к санитарному содержанию помещений:
- в группах №№ 2, 3, 1 - игрушки моются и хранятся помытыми в санузле, что способствует контаминации игрушек инфекционным агентом,
- дезинфекция игрушек осуществляется в алюминиевых баках,
- в группе № 2 противень и разнос хранятся в моечной на полу, таз для дезинфекции посуды группы №2 хранится в шкафу для уборочного инвентаря в санузле,
- верхняя одежда персонала находится в спальнях (над кроватью ребенка во 2 группе раннего возраста),
- песок в шкафчиках раздевальной во 2 группе раннего возраста, в прачечной верхняя одежда хранится совместно с санитарной одеждой,
- горшки требуют замены,
- мухи и тараканы в группах и на пищеблоке, не организована дезинсекция в саду;
- нарушения к отделке помещений- отслойка краски и выбоины в кафеле в группах, на пищеблоке, дыры в линолеуме, отслойка краски в медицинском блоке, дыры в линолеуме, что не позволяет провести влажную уборку и качественную дезинфекцию,
- используется мебель с дефектами покрытия (дыры в «сухом» бассейне, на обеденных столах сквозные дыры, игровой сто заклеен порванной клеенкой),
- не функционирует сливной бачок в группе № 1,
- отсутствует освещение в хлораторной,
- нарушение правил разведения дезсредств

- не обеспечены горячей водой туалетные для детей и персонала,

Нарушение требований к организации питания детей:

- не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов

- используются сухофрукты с посторонними примесями,

- для питания детей используется приправа «12 овощей и трав», которая отсутствует в технологической карте (в наличие на пищеблоке 8 пачек),

- нарушение правил обработки яйца сырого

- не разграничено хранение кухонной посуды для сырой и готовой продукции

- не обрабатываются тетрапакеты с соками и кисло-молочной продукции, не осуществляется их бракераж перед выдачей на группы,

- холодильное оборудование на пищеблоке не промаркировано,

- не функционирует вентиляция на пищеблоке,

При анализе меню с 13.04.2018г по 27.04.2018г установлено:

- при изготовлении картофельного пюре не используется овощепротирочная машина ввиду ее отсутствия,

- установлен факт приготовления одного и того же блюда (картофельного пюре, технологическая карта № 27) в два последующих дня,

- не представлена технологическая карта на запеканку твороженную со сгущённым молоком

- представлена технологическая карта № 57 на творожную запеканку с молочным соусом, в карте в технологии приготовления не указан температурный режим и время приготовления, отсутствует технология приготовления молочного соуса,

- в журнале бракеража готовой продукции отсутствует оценка степени готовности блюд,

- не соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Вывод: в детском саду заболеваемость связана с пребыванием детей в МБДОУ детский сад № 36. Вероятным источником инфекции послужили вирусывыделители выявленные как среди детей так и среди сотрудников. С наибольшей вероятностью можно думать о реализации контактно-бытового пути передачи, факторами передачи предположительно считаются объекты внешней среды (столовая посуда, игрушки в группе, сантехника, руки воспитателя).

Таким образом, в ходе проверки выявлены нарушения обязательных требований что является нарушением ст. 29 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», пп. 5.1, 5.5, 5.2, 6.7, 6.2, 6.10, 6.16.1, 7.8, 13.2, 13.3, 13.4, 13.17, 14.12, 14.25, 14.14, 14.23, 14.11, 14.12, 14.2, 14.5, 15.5, 17.2, 17.5, 17.8, 17.6, 17.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в работы дошкольных образовательных организаций», пп. 8.2, 8.4, 8.6, 8.8, 8.7 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», пп. 17.1, 17.2, 17.4, 17.5 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», инструкция по применению препарата «Пюржавель».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предлагаю в срок до 01.08.2018г.:**

1. Организовать производственный контроль за условиями воспитания, питания и профилактической дезинфекции в саду.

2. Осуществлять полный комплекс противоэпидемических мероприятий в саду при регистрации первых случаев инфекционных болезней. После изоляции больных или подозрительных проводить заключительную дезинфекцию своевременно (немедленно в отсутствие детей) и в полном объеме.

3. Обеспечить контроль за выполнением санитарно-эпидемиологического режима и своевременного выполнения противоэпидемических мероприятий в саду.

4. Контактных детей и сотрудников принимать в сад только после получения отрицательного результата лабораторного обследования (на наличие антигена ротавирусов) со справкой от врача-инфекциониста (участкового педиатра) КГБУЗ «Артемовская детская больница».

5. Провести дезинсекцию в детском саду.
6. Обеспечить отсутствие насекомых, в т.ч. тараканов и мух в помещениях детского сада.
7. Организовать контроль за питьевым режимом на группах.
8. Организовать контроль за использованием спецодежды (санитарной одежды-халаты, косынки, фартуки) и соблюдением личной гигиены сотрудников.
9. Обеспечить ясельные группы емкостями объемом, достаточным для одномоментного погружения их в дезраствор (при введении режимно-ограничительных мероприятий и генеральных уборок) и горшками по списочному составу детей.
10. Заменить горшки со сбитой эмалью.
11. Соблюдать правила разведения дезинфицирующих и хранения дезинфицирующих средств.
12. Дезинфицирующие растворы разводить в промаркированных емкостях, указанных в инструкциях к используемому препарату.
13. Соблюдать правила дезинфекции и условия мытья игрушек.
14. Соблюдать требования по правилам хранения верхней одежды персонала.
15. Устранить дефекты покрытия стен, полов, кафеля в помещениях пищеблока, групп, в медицинском блоке.
16. В группах заменить мебель с дефектами покрытия.
17. Отремонтировать сливной бачок в группе № 1.
18. Обеспечить исправными источниками искусственного освещения хлораторную.
19. Соблюдать требования к условиям хранения, приготовления, и реализации пищевых продуктов, в т.ч. консервов, сырых кур, сырого яйца.
20. Проводить обработку тетрапаков с кисломолочными продуктами, соками и т.п. перед их выдачей на пищеблок. Обработку проводить в промаркированной емкости. Обработанные выставлять на стол готовой продукции.
21. Исключить повторяемость блюд.
22. Обеспечить хранение кухонной и столовой посуды в местах их пользования, на решетчатых полках и (или) стеллажах.
23. Разграничить хранение кухонной посуды для сырой и готовой продукции.
24. Соблюдать требования к приему продуктов питания. Исключить прием сухофруктов с посторонними примесями.
25. Выполнять правил обработки яйца сырого.
26. Промаркировать холодильное оборудование на пищеблоке.
27. Обеспечить функционирование вентиляции на пищеблоке. Представить лабораторное подтверждение эффективности ее работы.
28. Оформить технологические карты в соответствии с Приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в работы дошкольных образовательных организаций».
29. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами согласно п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в работы дошкольных образовательных организаций».
30. В журнале бракеража готовой продукции указывать степень готовности блюд.
31. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В срок до 01.12.2018г

32. Обеспечить подводкой горячей воды туалетные для детей и персонала.
33. Приобрести овощепротирочную машину для приготовления картофельного пюре.

34. О проведенных мероприятиях представить документированную информацию в отдел санитарно-эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю (г.Артема, ул.Лазо, 11, каб. 314) **01.08.2018г, 03.12.2018г по пп. 32, 33.**

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 36» Артемовского городского округа (МБДОУ детский сад № 36, юридический адрес: Юридический адрес: г. Артем, ул. Михайловская, 18

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

В соответствии со ст. 19.5 ч.1 ФЗ РФ №195-ФЗ от 30.12.01 г. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» невыполнение предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор, является административным правонарушением и влечет за собой принятие мер административной ответственности

Специалист-эксперт отдела
санитарно-эпидемиологического надзора
Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю



Качан Анжелика Эдуардовна

(должность лица, уполномоченного осуществлять госсанэпиднадзор)

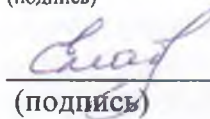
(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

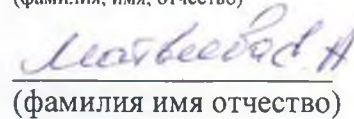
Предписание получил

30.05.2018

(дата)



(подпись)



(фамилия имя отчество)

главному заведующему МБ ДОУ «Детский сад № 36» Смаг - Матвеева С.А.

подпись

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 36»

Артемовского городского округа
692778, Приморский край,

г. Артем, ул. Михайловская, 18
тел. +7 (42337) 9-46-75,

E-mail: sad_36@list.ru

Интернет-сайт: www.sad36artem.ucoz.ru

исх. № 42 от 07.08.2018

отдел санитарно-эпидемиологического надзора
Управления Роспотребнадзора по Приморскому
краю

Специалист-эксперт отдела санитарно-
эпидемиологического надзора Управления
Роспотребнадзора по Приморскому краю
Качан А.Э.

ИНФОРМАЦИЯ

На предписание от 30.05.2018 № 83 администрация муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 36» Артемовского городского округа предоставляет следующую информацию:

Предписание от 30.05.2018 № 83 по вопросу устранения нарушений законодательства Российской Федерации было доведено до сведения работников МБДОУ детский сад № 36, которым было строго указано на неукоснительное соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания воспитанников.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей был проведен ряд мероприятий:

1. Организован производственный контроль за условиями воспитания, питания и профилактической дезинфекции в ДОУ.
2. Осуществляется полный комплекс противоэпидемических мероприятий в ДОУ при регистрации первых случаев инфекционных болезней. После изоляции больных или подозрительных своевременно и в отсутствие детей проводится заключительная дезинфекция.
3. Обеспечен контроль за выполнением санитарно-эпидемиологического режима и своевременного выполнения противоэпидемиологических мероприятий в ДОУ.
4. Контактные дети и сотрудники принимаются в ДОУ только после получения отрицательного результата лабораторного и обследования (на наличие антигена ротавирусов) со справкой от врача – инфекциониста (участкового педиатра) КГБУЗ «Артемовская детская больница».
5. В ДОУ проведена дезинсекция 28.04.2018 г., 25.05.2018 г., 11.05.2018 г.
6. В ДОУ проведена дезинфекция 03.05.2018 г.
7. Организован контроль за питьевым режимом приказ № 24 от 01.06.2018 г.
8. Организован контроль за использованием спецодежды (санитарной одежды – халаты, косынки, фартуки) и соблюдением личной гигиены сотрудников.
9. Ясельные группы обеспечены емкостями для обработки горшков объемом, достаточным для одномоментного погружения их в дезраствор (при введении режимно-ограничительных мероприятий и генеральных уборках) погружения.
10. Заменены горшки со сбитой эмалью в 2-ой группе раннего возраста № 1
11. При разведении дезинфицирующих средств соблюдаются правила хранения и разведения.
12. Дезинфицирующие растворы разводятся в промаркированных емкостях указанных в инструкциях к используемому препарату.
13. Соблюдаются правила дезинфекции и условия мытья игрушек.
14. Соблюдаются требования по правилам хранения верхней одежды персонала.
15. Устранены дефекты покрытия стен, полов, кафеля в помещениях пищеблока, групп, в медицинском блоке.
16. В группах заменена мебель с дефектами покрытия.
17. Заменен унитаз в группе № 1
18. Хлораторная обеспечена исправными источниками искусственного освещения.

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 36»

Артемовского городского округа
692778, Приморский край,

г. Артем, ул. Михайловская, 18

тел. +7 (42337) 9-46-75,

E-mail: sad_36@list.ru

Интернет-сайт: www.sad36artem.ucoz.ru

исх. № 86 от 10.12.18

специалист-эксперт отдела санитарно-
эпидемиологического надзора Управления
Роспотребнадзора по Приморскому краю

Качан А. Э.

На предписание от 30.05.2018 № 83 администрация муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения « Детский сад №36» Артемовского городского округа
доставляет следующую информацию:

Предписание от 30.05.2018 № 83 по вопросу устранения нарушений законодательства
Российской федерации было доведено до сведения работников МБДОУ детский сад № 36, которым было
строгое указано на неукоснительное соблюдение санитарно - гигиенических требований к организации
питания воспитанников.

Выявленные в ходе проверки нарушения и замечания указанные в пунктах 32 (обеспечить
подводкой горячей воды туалетные для детей и персонала), и 33 (приобрести овощепротирочную
машину для приготовления картофельного пюре), устранены. Туалетные для детей и персонала обеспечены
подводкой горячей воды, приобретение протирочной машины для приготовления картофельного пюре
запланировано на 2019 год. В данный момент в перспективное десятидневное меню внесены изменения:
б. до - картофельное пюре исключено из рациона воспитанников и заменено на блюдо - картофель
отварной с маслом, для приготовления которого, не нужно использование овощепротирочной машины.
приложение:

- копия бракеражного журнала
- копия технологической карты «картофель отварной с маслом»
- копия перспективного десятидневного меню

и.о. заведующего МБДОУ детский сад № 36  Матвеева Е. А.



- Соблюдаются требования к условиям хранения, приготовления, реализации пищевых продуктов, в т.ч. консервов, сырых кур, сырого яйца.
- Проводится обработка тетрапаков с кисломолочными продуктами, соками и т. п. перед их выдачей на пищеблок. Обработка проводится в промаркированной емкости. Обработанные выставляются на стол готовой продукции.
1. Исключена повторность блюд.
 2. Обеспечено хранение кухонной и столовой посуды в местах их пользования. На решетчатых полках и (или) стеллажах.
 3. Разграничено хранение посуды для сырой и готовой продукции.
 4. Соблюдаются требования к приему продуктов питания. Исключен прием сухофруктов с посторонними примесями.
 5. выполняются правила обработки сырого яйца.
 6. холодильное оборудование на пищеблоке промаркировано.
 7. Обеспечено функционирование вентиляции на пищеблоке. Протокол измерений № 158. от 17.07.2018. г
 8. Технологические карты оформлены в соответствии с Приложением № 7 СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
 9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами согласно п. 15.5 СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
 10. в журнале бракеража готовой продукции указывается степень готовности блюд.
 11. Соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.



И.о. заведующего МБДОУ детский сад № 36* Матвеева Е.А.