

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области**

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Управление Роспотребнадзора по  
Новгородской области  
Г. Великий Новгород, ул. Германа, д. 14  
(место составления акта)

“ 13 ” декабря 20 16 г.  
(дата составления акта)

15-00  
(время составления акта)

**АКТ МЕРОПРИЯТИЙ**  
**по эпидемиологическому расследованию причин и условий**  
**возникновения и распространения инфекционных и паразитарных**  
**заболеваний**  
№ 676

**По адресу/адресам:** Великий Новгород, ул. Ломоносова, д. 3, корп. 4  
(место проведения проверки)

**На основании распоряжения заместителя руководителя Управления**  
**Роспотребнадзора по новгородской области И.В. Ивченко от 02.12.2016 г.**  
**№676**

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

**проведено эпидемиологическое расследование в отношении:**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад №43 общеразвивающего вида» (далее МАДОУ №43)**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

**С копией распоряжения о проведении расследования ознакомлен(ы):**  
**заведующий Е.С. Козлова, 02.12.2016 г. 10 час 30 мин**

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

**Лицо(а), проводившее расследование:** Глушкевич В.А. заместитель  
начальника отдела эпидемиологического надзора, Харламова Г.Н. главный  
специалист-эксперт отдела санитарно надзора, регистрации и  
лицензирования, Николова С.В. помощник врача-эпидемиолога ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» аттестат  
аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.510602 от  
06.09.2013 г., действителен до 06.09.2018 г.; лицензия на осуществление  
медицинской деятельности № ФС-53-01-000612 от 17.04.2015 г.;  
юридический адрес 173002, Великий Новгород, ул. Германа, д. 14.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц),  
проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций  
указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования  
экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа  
по аккредитации, выдавшего свидетельство)

**При проведении расследования присутствовали: заведующий Е.С. Козлова, медицинская сестра Л.А. Тышкевич**

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

**В ходе проверки на пищеблоке МАДОУ №43 велась фотосъемка с телефона марки Samsung GT-I8750**

**В ходе проведения эпидемиологического расследования установлено.**

В период с 28.11.2016 по 01.12.2016 г. в Управление Роспотребнадзора по Новгородской области поступила оперативная информация из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» о регистрации 3-х случаев заболеваний острой кишечной инфекций (далее ОКИ) у детей, посещающих группы №1, 2, 9 МАДОУ №43:

ФИО	Дата заболевания	Госпитализация	Дата регистрации	Первичный диагноз	Результат лабораторного исследования	Окончательный диагноз
Иванова Лилия, 27.02.2015 группа №1 Дата последнего посещения – 25.11.16	26.11.16	27.11.2016 1-ое боксированное отделение ГБОУЗ «Новгородская областная инфекционная больница»	28.11.16	ОКИ	ИФА от 30.11.2016 №1801 - выявлен АГ ротавируса	Ротавирусный энтерит
Умеров Алексей, 25.05.2011 Группа №9 Дата последнего посещения 29.11.16	28.11.16	30.11.2016 4-ое боксированное отделение ГБОУЗ «Новгородская областная инфекционная больница»	01.12.16	ОКИ	ИФА от 01.12.2016 отриц. результат	Вирусная кишечная инфекция неуточненной этиологии
Папихина Полина 13.03.2015 группа №2 Дата последнего посещения 29.11.16	24.11.16	01.12.2016 4-ое боксированное отделение ГБОУЗ «Новгородская областная инфекционная больница»	01.12.16	ОКИ	ИФА от 01.12.2016 отриц. результат	Вирусная кишечная инфекция неуточненной этиологии

Все заболевшие дети ушли из детского учреждения без клинических признаков заболевания. Другие дети с признаками расстройства желудочно-кишечного тракта (рвота, жидкий стул) из детского учреждения не отстранялись.

Медицинское обслуживание детей, посещающих МАДОУ «Детский сад №43» обеспечивают медицинские работники детской поликлиники №2 ГБОУЗ «Центральная городская клиническая больница» - медицинская сестра Тышкевич Л.А. (ежедневно 3,5-4 часа) и врач-педиатр Тимофеева Л.М. (3 раза в неделю).

### **Санитарно-техническое состояние здания.**

Водоснабжение централизованное. Водопроводная система работает. Здание канализовано. Канализация централизованная. Канализационная система исправна. Перебоев в подаче воды и аварий со слов персонала не зарегистрировано.

Вентиляция естественная (открываются окна и фрамуги). Работает вытяжная вентиляционная система на пищеблоке.

Внутренняя отделка помещений обеспечивает возможность проведения влажной уборки и дезинфекции.

Медицинские кабинеты расположены единым блоком на первом этаже детского сада: процедурный, медицинский кабинеты, изолятор на 1 койку.

В детском саду функционирует 12 групп, в том числе 4 ясельные; списочный состав – 269 детей; группу №1 по списку посещает 21 человек в возрасте 1,5-3 лет, на момент проверки присутствует 12 человек; в группе №2 по списку 20 человек в возрасте 1,5-3 года, присутствует – 13 человек; в группе №9 по списку 27 человек в возрасте 5-6 лет, посещают на момент проверки 24 человека.

Причины отсутствия детей в группах не известны. Ежедневный утренний прием детей в группу проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

**В эпидемическом очаге острой кишечной инфекции, сформировавшемся среди детей, посещающих группы №1, 2, 9 МАДОУ №43, не организованы в полном объеме санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на локализацию очага и предотвращение дальнейшего распространения инфекции и предусмотренные ст.29 федерального закона Российской Федерации №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее Закон №52-ФЗ), пп.15.1, 17.1 СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (далее СП 3.1./3.2.3146-13), пп.6.13, 8.1, 8.3, 8.4 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», пп.13.14, 13.15, 17.7 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):**

1. В группе №9 санитарно-противоэпидемические мероприятия (медицинское наблюдение за контактными детьми, текущая дезинфекция) в связи с регистрацией острой кишечной инфекции не организованы и не проводятся;

2. В группе №2 не организовано медицинское наблюдение за контактными детьми с обязательной термометрией, наблюдением за характером стула, общим состоянием и регистрацией результатов наблюдения в медицинской документации;

3. В группе №1 не проводится дезинфекция санитарно-технического оборудования (горшки), уборочного инвентаря.



4. В буфетных групп №1, 2 для текущей дезинфекции со слов персонала применяется дезинфицирующее средство «Жавель солид». Фактически на момент проверки в группах №1, 2 в наличии неизвестное дезинфицирующее средство (таблетки белого цвета), установить название и срок годности которого не представляется возможным – таблетки хранятся без упаковки, обернуты в бумагу, маркировка отсутствует. В группах размещены инструкции по проведению текущей дезинфекции несколькими дезинфицирующими средствами «Жавель солид», «Хлорная известь» и «Хлорамин». Вместе с тем, в медицинском кабинете на момент проверки в наличии дезинфицирующее средство «Ника-хлор»; инструкция по приготовлению растворов дезинфицирующего средства «Ника-хлор» в группах отсутствует.

5. Разработанные инструкции по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующего средства «Жавель солид», размещенные в группах, не соответствуют требованиям инструкции производителя. Так, в инструкции указано, что для дезинфекции игрушек, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря для приготовления дезинфицирующего раствора необходимо использовать 4 таблетки дезинфицирующего средства и 10 литров воды, что соответствует концентрации 0,06%. Вместе с тем, согласно инструкции производителя к дезинфицирующему средству «Жавель солид» для дезинфекции уборочного инвентаря, санитарно-технического оборудования применяется концентрация раствора 0,3% с экспозицией 60 минут, для уборочного инвентаря для обработки помещений – 0,03% с экспозицией 30 минут.

6. На емкостях с приготовленными дезинфицирующими растворами для обработки столовой посуды, ветоши, горшков в группах №1, 2 отсутствует маркировка (название применяемого дезинфицирующего средства, его концентрация, время экспозиции, дата приготовления раствора и конечный срок реализации раствора).

7. Дезинфекция столовой посуды в группе №2 осуществляется непосредственно в раковине для мытья столовой посуды, емкость с крышкой для дезинфекции посуды не выделена.

В целях обеспечения проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в связи с регистрацией случаев острой кишечной инфекции среди детей, посещающих группы №1, 2, 9 МАДОУ №43 выданы предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор №676/1 от 02.12.2016 и №676/2 от 05.12.2016. От МАДОУ №43 получен письменный ответ о выполнении выданных предписаний с подтверждающими фотоматериалами и копиями медицинских документов (Вх.№8863 от 08.12.2016 г.).

Питание детей организовано в помещениях групповых. Столовая и чайная посуда фарфоровая, в достаточном количестве (по числу детей в группах). Для персонала групп выделена отдельная столовая посуда.

Для мытья столовой посуды в буфетных установлены 2-х-гнездные раковины. Просушивают посуду на специальных сушилках. Столовые приборы просушивают в кассетах ручками вверх. Ветошь для мытья посуды и столов имеется в достаточном количестве.

Специальной одеждой для раздачи пищи в группе, мытья посуды, уборки помещений персонал обеспечен, одежда промаркирована.

Питьевой режим в дошкольном учреждении организован путем использования кипяченой воды. Кипячение воды проводят на пищеблоке.

**При обследовании помещений групп №1, 2, 9 выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований** пп.6.1, 5.1, 5.2, 5.4 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

- моечные ванны в буфетных групп №1, 2, 9 не оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды горячей проточной водой – нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- не проводится контроль температуры воды моечных ванн для мытья столовой посуды в буфетных групп №1, 2, 9 (не приобретены термометры) - нарушение п.6.1 СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

- в буфетной группы №2 не произведена замена специальных решёток для просушивания столовой посуды (ржавые) – нарушение п.6.1 СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- в буфетных групп №1, 2 не вымерен раздаточный инвентарь (черпаки) для раздач I и III блюд – нарушение п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- в буфетных групп №2, 9 не приобретена ветошь для мытья столовой посуды (используют ветошь, бывшую в употреблении) – нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- в групповом помещении группы №2 не соблюдается режим мытья и обработки столов (не промывают столы горячей водой с моющим средством до каждого приёма пищи) - нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- в буфетной группы №1 собирают пищевые отходы в промаркированное ведро без крышки – нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- не обеспечено отдельное хранение инвентаря для туалета и основных помещений в туалетных помещениях групп №1, 2; не промаркирован сигнальной маркировкой уборочный инвентарь (ведро, швабра) туалетной группы №1 – нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13.

**При обследовании пищеблока выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований** пп.6.1, 5.1, 5.2, 5.4 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических

требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а именно:

- **Нарушены санитарно-эпидемиологических требований к приготовлению порционированных свежих огурцов:** при приготовлении использовались огурцы с признаками порчи, гнили, плесени; нарушен режим мытья и обработки огурцов (наличие цветков, испорченных огурцов); не обеспечено выполнение технологии приготовления блюда при кулинарной обработке огурцов: не промаркирована разделочная доска для нарезки овощей и фруктов для салата, 02.12.16 г. повар производит нарезку свежих огурцов, используя не по назначению разделочный нож (нож с маркировкой «К.В.» (кура варёная) и не полностью промаркированный таз для овощей (нанесена маркировка «овощи», не указано «сырые» или «вареные»), что указывает на не соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюда – нарушение пп.5.2, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.11; п.14.16; п.14.16.1; п.13.3; п.13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Реализация свежих огурцов для порционирования запрещена, огурцы сняты с реализации в количестве 7,505 кг.

- **Нарушены санитарно-эпидемиологические требования к хранению разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции (ножей и досок):** выявлено совместное хранение разделочных ножей для сырой и готовой продукции на магнитном держателе в горячем цехе (ножи с маркировкой «С.М.» (сырое мясо), «С.О.» (сырые овощи) хранятся совместно с ножами для готовой продукции); совместное хранение разделочных досок в сыром цехе (доски с маркировкой «О.В.» (овощи вареные) и «зелень» хранятся с досками для сырой продукции) – нарушение п.5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.8; п.13.3; п.13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- **Использование кухонной посуды, инвентаря, столов без маркировки:** в сыром цехе в наличии 2 таза без маркировки, в одном из которых на момент проверки хранится свежая капуста; не промаркированы согласно назначению 2 разделочных ножа в сыром цехе и 2 разделочных ножа в горячем цехе; 1 разделочная доска имеет двойную маркировку «О.С.» (овощи сырые) и «М.В.» (мясо вареное); не промаркирован производственный стол для готовой продукции в горячем цехе - нарушение п.5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.13.3; п.13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- **Использование промаркированной кухонной посуды, разделочного инвентаря не по назначению:** в горячем цехе в кастрюле с маркировкой «отходы» хранится белый порошок (со слов повара сода), разделочная доска с маркировкой «О.В.» (овощи вареные) хранится в сыром цехе и используется для разделки сырой рыбы (на доске обнаружены чешуйки рыбы) – нарушение п.5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.



- Не произведена замена эмалированной посуды с отбитой, поврежденной эмалью, дефектами, ржавчиной, которая используется для хранения, приготовления пищи на пищеблоке (тазы с маркировкой «овощи вареные», «салат», «кура вареная», «мясо сырое», «кура сырая», «овощи сырые», тазы для обработки яиц «яйцо сырое», «яйцо грязное» и 2 таза с неполной маркировкой «мясо» и «овощи»); использование алюминиевой посуды с повреждениями внутренней поверхности (припаяна ручка алюминиевой кастрюли с маркировкой «III блюдо» группы №3) – нарушение п.5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.13.3; п.13.2; п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- Нарушены санитарно-эпидемиологические требования к обработке яиц в сыром цехе (отсутствует моющее средство для обработки яиц в 1-ой ёмкости; дезинфицирующее средство хранится без упаковки, в открытом виде (таблетки), нет информации о названии средства, изготовителе и инструкции по применению) – нарушение п.6.1 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- Нарушен температурный режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов (нарушение пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13; пп.3.3.1, 3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03, глава 3 статья 17 п.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»):

- сметана, масло сливочное хранятся в бытовом холодильнике «Бирюса» горячего цеха при температуре +9; +11 при норме +1; +6;

- сметана, изготовитель ЗАО «Лактис», В.Новгород, дата выработки 17.11.16 г., срок хранения 30 суток при температуре  $4 \pm 2$ , остаточное количество 7 банок х 400 гр = 2,8 кг.; - масло сливочное «традиционное» ТМ АЛАНТАЛЬ м.д.ж.82,5%, изготовитель ОАО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская область, г. Порхов, ул.Загородная, дом 1, дата производства и упаковки 18.11.16 г, срок годности 120 суток при температуре минус  $16 \pm 2$  и 120 суток при температуре  $3 \pm 2$ , остаточное количество: 16шт х 180 гр=2,88кг;

- масло сладко-сливочное «традиционное» м.д.ж.82,5%, изготовитель: ООО «Версия», С-Пб, ул.Л. Голикова, 82 лит.А, дата изготовления 15.11.16 г, срок годности 120 суток при температуре минус  $16 \pm 2$ ; 60 суток при температуре минус  $6 \pm 3$  и 35 суток при температуре  $3 \pm 2$ , остаточное количество: 20 шт х 180 гр=3,6 кг.

- Выявлено повторное замораживание пищевых продуктов: печень цыплят-бройлеров замороженная, изготовитель: ООО «Белгранкорм - В.Новгород», Крестецкий район, д. Новое Рахино, дата выработки 02.11.16 г, срок хранения 6 мес. при температуре минус  $18^{\circ}\text{C}$  и 2 мес. при температуре минус  $8^{\circ}\text{C}$  (упаковки разморожены и повторно заморожены, залиты кровью), остаточное количество 3,328 кг, принята по накладной №2705 от 28.11.16г весом 21,095 кг – нарушение пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13; пп.3.3.1, 3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03, глава 3 статья 17 п.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- При производстве готовых блюд обеда от 02.12.16 г. не используются технологические карты – нарушение пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.15.5; п.14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- **Не проводит оценку качества приготовленных блюд бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек** (в журнале бракеража готовой продукции нет записей 3-х членов комиссии (главный бухгалтер, бухгалтер, старший воспитатель согласно приказа №19.1 от 25.03.2015 г «о бракеражной комиссии»), имеется одна запись повара, который не является членом комиссии) – нарушение пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

- **Нарушены требования пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 по отбору и хранению суточных проб готовой продукции:** пробы отбираются не в полном объеме - не оставлены суточные пробы обеда и полдника от 30.11.16, пробы помидора порционного обеда от 01.12.16 и бутерброда с маслом завтрака от 02.12.16 г.; нарушены объёмы отбираемых суточных проб (III блюд) - менее 100 г; порционное второе блюдо оставлено совместно с гарниром (суфле из рыбы с картофельным пюре обеда от 01.12.16, крышки с 5 пробами закрыты неплотно; не соблюдается температурный режим хранения суточных проб в бытовом холодильнике «Бирюса» горячего цеха, пробы хранятся при температуре +11<sup>0</sup>С при установленном требовании +2; +6<sup>0</sup>С.

- **Не ведётся своевременно санитарно-технологическая документация:** отсутствуют записи в журнале учёта температурного режима в холодильном оборудовании с 12.09.2016; в журнале проведения витаминизации третьих блюд - с 29.07.2016 г; не проводится регулярно бракераж готовой продукции, имеются записи в журнале бракеража готовой продукции с интервалами 12.11.16 г, 9.06.16 г, 23.11.16 г, 14.11.16 г, 1.12.16 г, 2.12.16 г (в журнале допущены исправления дат бракеража); не ведётся журнал «Здоровья» – нарушение пп.5.2, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.2., приложение 6; п.14.21 таблицы 2 приложения 8; п.19.3 приложения №16 СанПиН 2.4.1.3049-13.

- **Нарушено товарное соседство при хранении скоропортящихся пищевых продуктов в складском помещении** - в низкотемпературном холодильнике совместно хранятся сырые продукты (сырая мясная продукция, в т.ч. кура, печень цыплят-бройлеров) и готовые продукты (масло сливочное 9 пачек x 180 гр); совместно хранятся на подтоварнике сырые продукты (яйцо) и готовые продукты (сок фруктовый в стеклянных 3-х литровых банках), при требовании санитарных правил яйцо хранится на отдельных полках, стеллажах – нарушение пп.6.1, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13; п.3.3.4. СанПиН 2.3.2.1324-03.

- **Не предоставлен маркировочный ярлык на сыр российский** (не известны данные о качестве продукта, дата выработки, условия хранения, изготовитель), остаточное количество: 940 гр. – нарушение пп.6.1, 5.2, 5.3 СП 3.1./3.2.3146-13, п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13; глава 3 статья 17 п.9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- **Не промаркирован уборочный инвентарь** (ведро) для уборки горячего цеха пищеблока - используют швабру с маркировкой «группа»,



инвентарь хранится в производственном горячем цехе – нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13.

**Не соблюдают правила личной гигиены** повар Кошелева М.Ю. (не сняты во время работы ювелирные изделия кольцо, цепочка), кладовщик Ефремова Е.В. (не острижены коротко ногти), помощник воспитателя группы №1 Александрова В.В. (не острижены коротко ногти) - нарушение п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13, п.19.5; п.19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Одной из основных причин большого числа выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке явился кадровый дефицит. На момент проверки на пищеблоке работает 1 повар и кладовщик (2-ой повар с 19.10.16 находится на больничном листе, кухонная рабочая уволилась). Продолжающийся кадровый дефицит может привести к возникновению и распространению инфекционных массовых заболеваний с пищевым путем передачи, угрожать жизни и здоровью детей.

В ходе эпидемиологического расследования (05.12.2016) помощником врача-эпидемиолога ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» С.В. Николовой проведен отбор смывов в группах №1, 2, 9 пищеблоке на содержание бактерий группы кишечной палочки (40 смывов) и патогенных энтеробактерий (20 смывов), проб воды питьевой централизованного водоснабжения на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по микробиологическим показателям, воды кипяченной из группы №9 и пищеблока на содержание патогенных энтеробактерий, суточных проб готовой продукции от 05.12.2016 на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (каша «Дружба», чай, каша геркулесовая, компот из сухофруктов, капуста тушенная с мясом, суп вермишелевый).

По результатам проведенных лабораторных исследований (протоколы исследования №30135, 30137, 30143, 30144, 30145, 30147, 30148, 30149 от 08.12.2016 г.) пробы воды питьевой централизованного водоснабжения, кипяченной воды, суточные пробы готовой продукции соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Из 20 отобранных смывов в группах №1, 9 в 4-х обнаружены бактерии группы кишечной палочки (группа №1 – смыв с ложки, смыв с резиновой игрушки, группа №9 – смыв с вилки, смыв со стола обеденного) – протокол исследования от 12.12.2016 №9721, что свидетельствует о некачественном проведении текущей дезинфекции в группе №9 и мытья столовой посуды и игрушек в группе №1 и нарушает требования п.6.1 СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», пп.13.14, 17.2, 17.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В смывах отобранных на пищеблоке и в группе №2 бактерий группы кишечной палочки не обнаружено (протокол №9721 от 12.12.2016). Патогенных энтеробактерий в отобранных на пищеблоке и группах №1, 2, 9 смывах не обнаружено (протокол №9724 от 12.12.2016).

**Заключение:** учитывая результаты эпидемиологического расследования, динамику развития эпидемического процесса можно сделать вывод о том, что возникновение случаев заболеваний острой кишечной инфекции среди детей, посещающих группы №1, 2, 9 произошло при заносе заболевания в детское учреждение, контактно-бытовым путем; источник инфекции не установлен. Новых случаев заболевания среди контактных детей в период наблюдения (7 дней) не выявлено.

**Прилагаемые к акту документы:** фотографии 20 шт., протоколы лабораторных исследований от 08.12.2016 №30135, 30137, 30143, 30144, 30145, 30147, 30148, 30149, от 12.12.2016 №9721, 9724; предписание №676/1 от 02.12.2016, №676/2 от 05.12.2016, №676/3 от 13.12.2016.

**Подписи лиц, проводивших расследование:**

Глушкевич Виктория Александровна  
заместитель начальника отдела  
эпидемиологического надзора

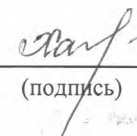
(ФИО, должность должностного лица, проводившего проверку)



(подпись)

Харламова Галина Николаевна  
Главный специалист-эксперт отдела  
санитарного надзора, регистрации и лицензирования

(ФИО, должность должностного лица, проводившего проверку)



(подпись)

С актом расследования ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 13 ” декабря 20 16 г.

\_\_\_\_\_ (подпись)