

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»  
Западный филиал**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Фактический адрес: Россия, 614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

**Акт  
санитарно-эпидемиологического расследования**

г. Пермь

«25» декабря 2017 г.

Мною (нами), врачом-эпидемиологом Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Зянчуриной Натальей Сергеевной, врачом по гигиене питания Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Замахаевой Светланой Антоновной  
(должность, Ф.И.О.)

в присутствии руководителя отделения ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми Шабалиной Елены Викторовны  
(должность, Ф.И.О.)

на основании предписания о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы (обследования, расследования, исследований, испытаний, токсикологической, гигиенической и иных видов оценок) № 452 от 01.12.2017г., вх. № 1704-3Ф от 01.12.2017г.

(наименование, № и дата документа, на основании которого проводится расследование)

проведено санитарно-эпидемиологическое расследование случаев дизентерии в ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. К. Пирожкова, 33.

(наименование объекта адрес)

Цель расследования: установление причин и условий возникновения и распространения случаев заболеваний острой кишечной инфекцией (дизентерия) у воспитанников ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. К. Пирожкова, 33.

При расследовании 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 установлено:

В Государственном казенном учреждении социального обслуживания Пермского края «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» г. Перми Отделение длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 (далее Отделение длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУСО ПК ЦПД г. Перми) по адресу: г. Пермь, ул. К. Пирожкова, 33 зарегистрировано 5 случаев ОКИ неустановленной этиологии у воспитанников. Данные случаи выявлены при обращении за медицинской помощью, дети госпитализированы.

В группе № 4, где зарегистрированы случаи заболевания ОКИ, по списку 9 детей (4-15 л.). В жилой ячейке фактически проживает 8 детей, 1 ребенок постоянно проживает в помещениях изолятора.

Из опроса детей и сотрудников ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми установлено: дети группы № 4 получают образование в образовательных организациях: МБС(К)ОУ «С(К)ОШ для детей с ОВЗ № 155» г. Перми – 3 человека, МАОУ «СОШ № 1» г. Перми – 2 человека, МАОУ «Школа-интернат № 113 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми, МАДОУ «Детский сад № 281» г. Перми – 1 человек.

Питание детей в период нахождения в образовательном учреждении организовано в МАДОУ «Детский сад № 281» г. Перми, МБС(К)ОУ «С(К)ОШ для детей с ОВЗ № 155» г. Перми. Детям, обучающимся в МАОУ «СОШ № 1» г. Перми, МАОУ «Школа-интернат № 113 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми ежедневно выдается сухой паек (печенье, яблоко, бутилированная вода).

Распределение заболевших детей по школам:

- МАОУ «Школа-интернат № 113 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми: Емандыков А. (на домашнем обучении), Бражкина Е.;
- МБС(К)ОУ «С(К)ОШ для детей с ОВЗ № 155» г. Перми: Садилова Н., Русских К.;
- МАОУ «СОШ № 1» г. Перми: Дроздова В.

25.11.17 г. 10 детей выезжали на мероприятие в Дягилевскую гимназию, в том числе 3 детей из группы №4: Бражкина Е., Садилова Н., Угодчикова А. После проведения мероприятия в гимназии было организовано чаепитие с пирогами (капустный и сладкий).

В период предполагаемого заражения (19-25.11.17 г.) новые дети и сотрудники в Отделение длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми не поступали.

**Динамика развития ситуации:**

Дата	Количество заболевших по дате заболевания	Количество заболевших по дате обращения за медицинской помощью	Госпитализация
26.11.17	1	1	1
30.11.17	2	0	0
01.12.17	2	4	4
Всего	5	5	5

Доминирующие симптомы у заболевших: повышение температуры (100 %), жидкий стул (80 %), рвота (40 %).

Заболевших детей изолировали от здоровых детей до их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию. На период нахождения заболевших детей в организации для детей-сирот до госпитализации проводилась текущая дезинфекция в окружении больного. После госпитализации заболевших проводилась заключительная дезинфекция дезинфицирующим средством «Клорсепт-25», проветривание и кварцевание помещений. Что соответствует п. 8.6. СП 3.1.1.3108-13 "Профилактике острых кишечных инфекций".

В связи с возникновением случаев ОКИ руководителем отделения ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми Шабалиной Е.В. в учреждении установлен карантин с 27.11.17 г. по 08.12.17 г.

На основании лабораторного обследования у всех заболевших установлен окончательный диагноз: дизентерия, вызванная *Sh.sonnei* средней степени тяжести.

Отделение длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми расположено в 2-этажном кирпичном здании по адресу: Пермский край, г. Пермь, Кировский район, ул. Капитана Пирожкова, 33. Здание находится на обособленном земельном участке, территория ограждена, имеет наружное электрическое освещение и удобные подъездные пути.

Отделение длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми рассчитано на 1 человек. На момент обследования списочный состав 36 детей.

Для реализации принципов семейного воспитания в воспитательных группах созданы условия проживания по квартирному типу. Каждая из четырех жилых ячеек состоит из спальных комнат на 2 человека, комнаты отдыха, кухни, санузла с душевыми, прихожей, комнаты воспитателя.

Предусмотрены спальни раздельные для девочек и мальчиков.

Количество санитарных узлов и душевых составляет не менее двух на одну воспитательную группу.

Для хранения уборочного инвентаря на каждом этаже здания организации для детей-сирот оборудовано специальное помещения со сливом и местом для просушивания ветоши, хранение уборочного инвентаря в группе № 4 осуществляется на стеллаже в помещении душевых, что не соответствует п. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (далее по тексту СанПиН 2.4.3259-15).

Жилые комнаты (спальни) оборудованы стационарными кроватями, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками, столом, стульями.

Помещения для отдыха и игр (гостиная) оборудованы шкафами, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, издательской продукции, стола, стульями, мягкой мебелью (диваны, кресла) и другим оборудованием.

Мягкая мебель (диван) в группе № 4 имеет поверхность, не устойчивую к влажной обработке, покрыта специальным сменным чехлом, позволяющим проводить его стирку, что не соответствует п. СанПиН 2.4.3259-15.

Санитарные узлы оборудованы унитазами и умывальными раковинами. Рядом с умывальными раковинами установлено электрополотенце. На момент обследования в наличии имеется мыло, туалетная бумага и полотенца.

Душевые оборудованы душевыми поддонами с душевой сеткой на гибком шланге. Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой, комплектом полотенец, индивидуальными предметами личной гигиены.

В санитарно-бытовых помещениях установлена бытовая стиральная машина.

Раздевальное помещение (прихожая) оборудовано шкафами для раздельного хранения одежды и обуви.

Помещение для приема и приготовления пищи оборудовано холодильным и технологическим оборудованием; плитой с духовкой; посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (доски, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее 2); тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря.

пищевых продуктов, посудомоечной машиной.

Оборудование помещения для приема и приготовления пищи не соответствует п. 6.2., п. 6.14. СанПиН 2.4.3259-15: в помещении не оборудована односекционная мойка. Помещение кухни не обеспечено подводкой горячей и холодной воды, что не соответствует п. 9.4 СанПиН 2.4.3259-15, таким образом обработка кухонной и столовой посуды в данном помещении не возможна.

Питьевой режим организуют с использованием кипяченной питьевой воды. Кипяченая вода хранится не более 3 часов. Обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде. На момент обследования допускается использование кухонной посуды (чайник для питьевой воды) с поврежденной эмалью, что не соответствует п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

В ходе расследования отобраны пробы воды питьевой из водопроводного крана в горячем цехе пищеблока, а также в санузле группы № 4, в объеме проведенных исследований пробы воды соответствуют требованиям п. 9.3. СанПиН 2.4.3259-15 (протоколы лабораторных испытаний № 10272, 10531 от 19.12.17 г.).

Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении ежедневно не менее одного раза в день, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). В ходе расследования отобраны смывы с оборудования и поверхностей в группе № 4 (протоколы лабораторных испытаний № П2946 от 07.12.17 г.), в результате проведенных исследований БГКП (бактерии группы кишечной палочки) не обнаружены.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки детей.

Помещения медицинского назначения размещены на 1 этаже основного 2-х этажного здания и выделены в отдельный блок. Медицинский блок состоит из приемно-карантинного отделения, изолятора и врачебно-процедурных кабинетов.

Изолятор имеет самостоятельный выход на участок. Изолятор отделен от остальных помещений медицинского блока шлюзом с умывальником (пост медсестры). Изолятор состоит из двух палат (на одну койку каждая), и одной палаты на 2 койки, буфетной - раздаточной, санитарного узла для больных.

В организации предусмотрено приемно-карантинное отделение, предназначенное для размещения в нем вновь поступивших детей на период установления у них наличия или отсутствия инфекционных заболеваний, что соответствует п. 4.17. СанПиН 2.4.3259-15.

Приемно-карантинное отделение оборудовано отдельным входом, состоит из приемно-смотровой, душевой и туалетной, палаты на одну койку, буфетной. В буфетной приемно-карантинного отделения используется одноразовая посуда. Буфетная приемно-карантинного отделения оборудована моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом. Медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора.

В состав врачебно - процедурных кабинетов входят: кабинет врача, процедурный кабинет.

Заболевшие питаются в столовой ГКУСО ПК ЦПД г. Перми. Последний вечерний прием пищи организован в помещении для приема и приготовления пищи в группах.

Пищеблок размещается на первом этаже здания ГКУСО ПК ЦПД г. Перми. Пищеблок оборудован входом для загрузки продуктов. Вход для загрузки продуктов изолирован от главного входа в учреждение.

Здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализации. Водоснабжение холодное и горячее централизованное от существующих водопроводных сетей.

Для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения на пищеблоке в помещениях мясорыбного цеха, моечной установлены резервные источники горячего водоснабжения электрические водонагреватели накопительного типа с разводкой по системе, что соответствует п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

Канализация централизованная, в общегородскую систему канализации. В туалете для персонала оборудован отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

В зоне моечной столовой посуды двухсекционная ванна присоединена к канализационной с воздушного разрыва в 20 мм от верха приемной воронки, что не соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее по тексту СП 2.3.6.1079-01).

Вентиляция - общеобменная приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Над оборудованием, являющимся источником повышенных выделений тепла, влаги (моечные ванны для кухонной посуды, двухсекционная моечная ванна для столовой посуды) не оборудована локальная вытяжная система с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что не соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 4.5. СП 2.3.6.1079-01, п/п. 1 п. 2. ст. 14. ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 (далее по тексту ТР ТС 021/2011).

Отопление - центральное, водяное. В качестве нагревательных приборов в помещении используются радиаторы.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами и лампами накаливания. Все светильники имеют защитную арматуру, что соответствует п. 4.15. СП 2.3.6.1079-01. Осветительные приборы содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения, что соответствует пп. 4.17., 12.1. СП 2.3.6.1079-01.

Работа пищеблока организована на продовольственном сырье. Помещения пищеблока включают:

- загрузочное помещение,
- цех первичной обработки овощей,
- мясорыбный цех,
- склад суточного хранения пищевых продуктов,
- горячий цех с выделенными рабочими зонами: зона холодных закусок, зона выпечки, варочная зона, зона нарезки хлеба, зона раздаточной, зона моечной столовой и кухонной посуды,
- складские помещения для хранения сыпучих продуктов, плодоовощной продукции, мяса, рыбы,
- помещение гардеробной, душевая, туалет для персонала пищеблока,
- обеденный зал.

Для приема пищи оборудован обеденный зал, на 48 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 4.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В обеденном зале установлены 6 умывальников с подводкой холодной и горячей воды. Рядом с умывальниками установлено 1 электрополотенце, при нормируемом не менее 2 и (или) одноразовые полотенца, что не соответствует п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Объемно-планировочные решения пищеблока не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, т.к. не исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции: а именно: в непосредственной близости с производственным столом для работы с сыром тестом установлен электропривод для готовой продукции; в раковине для мытья рук в мясорыбном цехе обрабатывают фрукты, включая цитрусовые; моечные ванны, предназначенные для мытья столовой посуды используют для обработки фруктов, включая цитрусовые, что не соответствует пп. 2.5., 8.7., 8.13., СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.1., 8.1. СП 2.3.6.1079-01, п/п. 1 п. 1 ст.14 ТР ТС 021/2011. Пищеблок не оборудован моечной ванной для повторной обработки овощей, подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, что не соответствует приложению 1 п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов расположены в подвальном помещении, оборудованы холодильными и морозильными камерами для хранения мяса, рыбы, куры, молочной продукции, стеллажами, подтоварниками, весами. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Склад суточного хранения пищевых продуктов оборудован морозильной камерой, холодильником, стеллажом, шкафом для хранения хлеба, гигрометром психрометрическим.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. ржаной и пшеничный хлеб хранят совместно на одной полке, что не соответствует п. 8.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.26. СП 2.3.6.1079-01.

Цех первичной обработки овощей расположен в подвальном помещении, оборудован чугунной ванной, производственным столом, подтоварниками, картофелечисткой, весами. Цех первичной обработки овощей не оснащен раковиной для мытья рук, что не соответствует приложению 1 п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, прим. 2 п. 3.3. СП 2.3.6.1079-01.

Мясорыбный цех оборудован 3 производственными столами, 3 моечными ваннами, весами, электромясорубкой, раковиной для мытья рук. Для обработки сырой птицы отсутствуют отдельные весы,

при требуемом выделении отдельного производственного инвентаря, что не соответствует п. 8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 8.9. СП 2.3.6.1079-01, п.1 ст. 10 ТР ТС 021/2011.

Обработка яйца проводится в овощном цехе в специально выделенной промаркированной посуде в качестве дезинфицирующего средства используется «Асенол ликид».

Горячий цех оборудован 2 электроплитами (6-ти и 3-х конфорочные), жарочным шкафом, производственными столами для готовых продуктов, электроприводом для готовой продукции, бытовой холодильником для суточных проб, раковиной для мытья рук. Зона холодных закусок оборудована производственным столом, весами, бактерицидным облучателем. Зона выпечки оборудована производственным столом, тестомесом. При работе технологического оборудования не исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов, а именно: одни весы используют для взвешивания готовых к употреблению пищевых продуктов и сырых (тесто), что не соответствует п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 8.1. СП 2.3.6.1079-01, п.1 ст. 10 ТР ТС 021/2011.

Зона раздаточной оборудована производственным столом. Для порционирования блюд используется инвентарь без мерной метки объема в литрах и миллилитрах, что не соответствует п. 4.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Зона моечной кухонной посуды оборудована 2-х секционной моечной ванной, стеллажом. Зона столовой посуды оборудована 3-х секционной моечной ванной для мытья столовой посуды, 2-секционной моечной ванной для мытья столовых приборов и стаканов, посудомоечной машиной, шкафом стеллажом для хранения чистой столовой посуды, электроводонагревателем накопительного типа, столом для сбора отходов. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой, что соответствует п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости что соответствует п. 5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08. В моечной кухонной и столовой посуды имеются инструкции о правилах мытья посуды, инвентаря с информацией о применяемом моющем и дезинфицирующем средстве с указанием концентрации и объема, что соответствует п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью отсутствует, что соответствует п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08. Для персонала имеется отдельная столовая посуда.

Холодильное оборудование имеет специальную маркировку и закреплено за цехом (помещением), что соответствует п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами, в журнале учета работы холодильного оборудования ведется контроль за температурным режимом работы холодильного оборудования, что соответствует п.п. 4.14., 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. допускается использование деревянных «толкушек» 3 шт. с изношенной рабочей поверхностью, что не допускает проведение качественной санитарной обработки и не соответствует п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08, пп. 6.2., 6.6. СП 2.3.6.1079-01, п/п.2 п.1 ст. 15 ТР ТС 021/2011.

Выборочно проверены документы на пищевые продукты и продовольственное сырье: мясо, рыбу, яйцо, молочную продукцию. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность; представлена товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость данной продукции, что соответствует п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.7. СП 2.3.6.1079-01.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. используются пищевые продукты, такие как - маринованные овощи «Огурчики маринованные «Скатерть самобранка», которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, что не соответствует требованиям приложения 7 п. 6.25., п. 8.28. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.8. СП 2.3.6.1079-01.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. не обеспечено сохранение маркировочного ярлыка/каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта, а именно: сухофрукты 8 кг, шиповник сушеный 5 кг, курага 5 кг, изюм 3 кг, чернослив 2 кг, дрожжи 1,2 кг, мясо 0,95 кг - отсутствует информация об изготовителе, о дате производства продукта, сроке годности, об условиях хранения продуктов, обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт, что не соответствует п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08, пп. 7.9, 7.29. СП 2.3.6.1079-01, п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011, ст. 3, п/п. 4.1., 4.2, ст. 4 Технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) утвержденного Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881, ст. 4 Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 17

Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее по тексту ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.)

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. при хранении пищевых продуктов не соблюдаются сроки годности: дрожжи в потребительской упаковке 1,0 кг – 5 упаковок, изготовитель ЗАО «Сарапульский дрожжевой завод», информация на упаковке - дата выработки 09.10.2017 г. годности 12 суток (срок годности истек 22.10.2015 г.), что не соответствует п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.11. СП 2.3.6.1079-01, п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, ст. 17 ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. допускается хранение продуктов учета гигиенических требований, установленных производителем (без учета соответствующих параметров температуры и относительной влажности): - дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующей потребительской упаковке 1,0 г – 57 упаковок, изготовитель ООО «Аромикс Пак», хранятся на суточного хранения пищевых продуктов при температуре + 24,6°С и относительной влажности 87%, как изготовителем, согласно информации на упаковке, установлены условия хранения при температуре выше +18°С и относительной влажности 75%; кисель плодово-ягодный в потребительской упаковке 0,5 упаковок, изготовитель ООО «Челтрейд», хранится в холодильнике при температуре + 5°С, тогда как изготовителем, согласно информации на упаковке, установлены условия хранения при температуре + 5°С, что не соответствует п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 7.11. СП 2.3.6.1079-01, п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, ст. 17 ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

Производство продукции проводится по технологическим картам.

На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. контроль за соблюдением технологического процесса осуществляется не регулярно, суточная проба не отбирается от каждой порции приготовленных блюд, а именно: за 29.11.2017 г. отсутствует суточная проба салата овощного с зеленым горошком, за 01.12.2017 г. отсутствует суточная проба салата свекла с черносливом, что не соответствует п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08. В ходе расследования отобраны суточные пробы за 30.11.17-01.12.17 г. в результате исследований патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в пробах не обнаружены (протоколы лабораторных испытаний № 10725, №10727-10739, №10702, №10706, №10711, №10713-14, №10723, №10689, №10691-10693, №10697, №10699 от 07.12.17 г.).

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, что соответствует п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 7 человек: медицинские работники, работники пищеблока, представители администрации учреждения. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков катаральных явлений верхних дыхательных путей, что соответствует п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Текущая уборка на пищеблоке проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости, что соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08. В ходе расследования отобраны смывы с оборудования поверхностей на пищеблоке (протоколы лабораторных испытаний № П2941 от 07.12.17 г.), в результате проведенных исследований БГКП (бактерии группы кишечной палочки) не обнаружены.

Для уборки помещений выделен уборочный инвентарь, уборочный инвентарь промаркирован. Хранение уборочного инвентаря упорядочено (хранится в шкафу). Для санитарного узла выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранится в туалете, что соответствует п.п. 5.21., 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой.

Помещение гардеробной для персонала пищеблока оборудовано шкафами для одежды и обуви. На момент обследования 01.12.2017 г. с 16:00 час. до 18:30 час. в гардеробной личные вещи и обувь персонала хранятся совместно с санитарной одеждой (в одном шкафу), что не соответствует п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В туалете для персонала оборудован отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола забора воды, предназначенной для мытья полов.

Руководителем МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми осуществляется контроль за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических осмотров, своевременным прохождением сотрудниками гигиенического воспитания и обучения, что соответствует п.п. 7.1., 7.4. СП 3.1/3.2.3146 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», Приказ Минздрава России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных

предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Мероприятия, проведенные в ходе расследования:

- проведено санитарно-эпидемиологическое расследование случаев заболевания ОКИ в Отделении длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУСО ПК ЦПД г. Перми;
- в Отделении длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУСО ПК ЦПД г. Перми введен карантин с 27.11.17 г. по 08.12.17 г.;
- проведено лабораторное обследование контактных детей группы № 4, воспитателей, сотрудников пищеблока, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы не обнаружены;
- медицинскими работниками установлено наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения в эпидемических очагах (контактные лица) включающее опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрию, данные наблюдения внесены в соответствующую медицинскую документацию, что соответствует п. 6.13 СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций";
- за переболевшими детьми установлено диспансерное наблюдение с ежедневным медицинским осмотром сроком на 1 месяц;

санитарно-эпидемиологические исследования, испытания объектов окружающей среды: суточные пробы пищи, вода питьевая, смывы на БГКП

(перечень исследований, испытаний)

биологического материала от контактных (больных): бак. анализ материала от контактных детей и сотрудников

(перечень исследований, испытаний)

Результаты исследований, испытаний изложены в протоколе (протоколах) № 10725, №10727-10739, №10702, №10706, №10711, №10713-10721, №10723, №10689, №10691-10693, №10697, №10699, №П2946, №П2941 от 07.12.17 г., № 10272, № 10531 от 19.12.17 г.

(прилагается к акту санитарно-эпидемиологического расследования)

#### ВЫВОДЫ:

В ходе расследования установлено: в Отделении длительного пребывания детей с ОВЗ № 2 ГКУСО ПК ЦПД г. Перми зарегистрирована групповая заболеваемость дизентерией среди детей.

1. Источник инфекции: не установлен

2. Механизм передачи инфекции: фекально-оральный

3. Путь и факторы передачи инфекции: предположительно контактно-бытовой, через предметы обихода, игрушки, личные вещи, посуду, что подтверждают следующие факты: ограниченность распространения инфекции группой № 4, где между детьми наиболее тесное общение, один тип возбудителя - *Sh. sonnei* выделенный от всех заболевших, медленное и не очень мощное развитие эпидемического процесса.

4. Возможные причины возникновения инфекционного заболевания: причины возникновения дизентерии не установлены, возможной причиной распространения заболевания в группе № 4 могли послужить следующие факторы: отсутствие условий для обработки столовой посуды в кухне группы № 4 клинические особенности течения заболевания дизентерией (больной дизентерией выделяет возбудителя с появлением первых признаков болезни — еще до изоляции и начатого лечения).


Подписи специалистов и должностных лиц, принимавших участие в расследовании:

Врач-эпидемиолог  
Должность

  
подпись

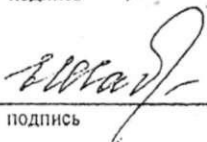
Н.С. Зянчурина  
фамилия, имя, отчество

Врач по гигиене питания  
Должность

  
подпись

С.А. Замахаева  
фамилия, имя, отчество

Руководитель отделения  
ГКУ СО ПК ЦПД г. Перми  
Должность

  
подпись

Е.В. Шабалина  
фамилия, имя, отчество