

**Акт по результатам проверки Муниципального бюджетного
образовательного учреждения г. Новосибирска
«Лицей № 81»**

В соответствии с предписанием Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области № 4/23387 от 14.10.2015 г., мною, врачом-эпидемиологом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» Казаковым Андреем Федоровичем 15.10.2015 г. проведено санитарно-эпидемиологическое обследование в связи с регистрацией случая инфекционного заболевания у учащегося МБОУ Лицей № 81.

Обследование проведено в присутствии директора МБОУ Лицей № 81 Ятайкиной Аллы Аркадьевны.

Наименование учреждения: муниципальное бюджетное образовательное учреждение г. Новосибирска «Лицей № 81».

Юридический адрес: 630095 г. Новосибирск, ул. Солидарности, дом № 65а.

Фактический адрес: 630095 г. Новосибирск, ул. Солидарности, дом № 65а.

В результате проведённого мероприятия установлено следующее:

_____ с диагнозом: «Серозный менингит». Экстренное извещение № 59642 от 12.10.2015 г., врач-ординатор Серова.

Экстренное извещение получено в школе 12.10.2015г. и внесено в «Журнал учета инфекционных заболеваний» (форма 060/у).

В контакте с заболевшим ребенком на 9 октября 2015 года находилось 16 детей, списочный состав – 18 детей, отсутствующие 1 – ОРВИ. Медицинское наблюдение осуществляется с 12.10.15г. врачом-педиатром Гаврюшиной Ольгой Николаевной, медицинской сестрой Германовой Еленой Николаевной, сотрудниками ГБУЗ НСО ДГП № 3 - ежедневно, с ведением листа медицинского наблюдения.

Медицинское наблюдение включает в себя наружный осмотр, термометрию и выявление признаков поражения ЦНС.

Лист медицинского наблюдения ведется ежедневно.

В 6 «В» классе введен карантин в связи с регистрацией серозного менингита с 12.10.2015 года по 01.11.15 г.

Мероприятия в период карантина:

1. Утренний фильтр детей с обязательной термометрией;
2. Питьевой режим (бутилированная вода с разовыми стаканчиками);
3. Режим проветривания;
4. Режим кварцевания;
5. Обработка посуды («Дез-хлор»- 0,1%);

6. Уборка в помещениях класса и столовой с применением дезинфицирующих средств.

На 15.10.2015 года в 6 «В» классе присутствует 16 детей, по списку-18, отсутствует 2 ребёнка, из них по болезни (██████████ серозный менингит, ██████████ ОРВИ).

После регистрации экстренного извещения «Серозный менингит» работниками школы, под контролем медицинских работников 13.10.15 проведена заключительная дезинфекция мест общего пользования 0,03% раствором «Дез-хлор». Мытьё пола в карантинном классе проводится 1 раз в день - в 19.30 часов после окончания занятий. Занятия в 6 «В» классе проводятся с 14-00 до 19-00.

В карантинном классе установлен переносной бактерицидный облучатель. Питьевой режим организован в классе через бутилированную воду «Норинга» с одноразовыми стаканчиками. Имеются сертификаты соответствия на воду.

Дезинфекция мест общего пользования проводится уборщицами с применением 0,03% раствора «Дез-хлор».

Здание школы типовое трёхэтажное, 1971 года постройки. Отопление, водоснабжение и канализация централизованные, аварий и перебоев с подачей воды в 2015 году не было. Смотровые колодцы не затоплены.

В МБОУ Лицей № 81 на 15.10.15г. в 45-ти классах обучается 1200 человек, присутствует 1100 детей.

Текущая уборка помещений в школе проводится 4 раза в день с применением моющих средств и дезинфицирующего средства «Дез-хлор». Генеральная уборка помещений проводится в течение недели с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь хранится упорядоченно в специально отведенном шкафу, промаркирован. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Ветошь в достаточном количестве, хранится упорядочено, промаркирована.

Туалеты для учащихся расположены на каждом этаже, в туалетах для девочек установлено по 3 унитаза и 1 умывальная раковина, в туалетах для мальчиков 2 унитаза, 1 писсуар, 1 умывальная раковина. Квачи для чистки унитазов после каждого использования замачиваются в растворе «Дез-хлор». В каждом туалете имеется дозатор с жидким мылом, диспенсер с бумажными полотенцами, диспенсер с туалетной бумагой.

Питьевой режим в школе организован путем установки в рекреациях и столовой пурифайеров «Ecotronic H1-U4LEBlack», с предустановленной системой фильтрации и одноразовыми стаканчиками. Имеются сертификаты соответствия на данное оборудование.

На момент проверки данные о проведении производственного контроля холодного водоснабжения и пищи отсутствуют.

Питание школьников осуществляется в собственной столовой. Сырьё получают с МАУ комбинат питания, который находится по адресу: ул. Объединения, дом 37. Имеется обеденный зал на 120 посадочных мест, общей площадью 258,2 кв.м., перед обеденным залом установлено 9 раковин для мытья рук. Имеется 3 дозатора с жидким мылом и 2 диспенсера с бумажными полотенцами.

Общая площадь пищеблока составляет 118 кв.м., имеется следующий набор помещений: моечная, раздача, горячий цех, складское помещение, помещение с холодильным оборудованием, помещение для хранения овощей и фруктов, складское помещение для сухих и сыпучих продуктов.

- моечная – 19,7 кв.м., установлено пять двухгнездных ванн с подводкой горячей и холодной воды, имеется посудомоечная машина;

- раздача – 35 кв.м., установлен мармит для поддержания температуры выдаваемых блюд;

- горячий цех – 56,9 кв.м., разделен на две части по потокам.

Имеется следующее оборудование: электроплита, овощерезка, мясорубка, три разделочных стола, совмещенных с моечными ваннами для сырой продукции, разделочный стол для готовой продукции, двухгнездная моечная ванна для мытья кухонной посуды, раковина для мытья рук персонала, холодильник для суточных проб.

Кухонная посуда моется специальной ветошью и щетками;

- складское помещение – 5,1 кв.м., оборудовано стеллажами для сухих и сыпучих продуктов;

Имеются 12 холодильников, из них - «POLAIR» - 9, «Бирюса» - 3, морозильный ларь «Бирюса» - 1 для раздельного хранения продуктов по группам рыба - мясо, кури, гастрономия, яйцо, овощи.

Уборка помещений пищеблока поварами и кухонным работником.

Кухонная и столовая посуда пищеблока замачивается в 0,1% растворе дезинфицирующего средства «Дез-хлор» в моечной ванне объемом 50 литров, после замачивания посуда проходит мытьё в посудомоечной машине.

Карантинный класс 6 «В» питается в столовой на 1 час раньше других классов, посуда замачивается в отдельной ванне с применением 0,1% раствора «Дез-хлор» на 1 час.

Имеются инструкции для приготовления рабочего раствора дезинфицирующих средств, режима дезинфекции, график уборки пищеблока (генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с дезинфицирующим средством «Дез-хлор»).

Поточность приготовления блюд соблюдается.

В пищеблоке имеется отдельный вход для подвоза продуктов.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано.

Вентиляция в помещении пищеблока искусственная приточно-вытяжная с механическим побуждением.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школу осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Вся продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, и маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования

иема пищи и датой отбора и хранится в отдельном холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

На пищеблоке работает 6 человек, в том числе заведующий производством, два повара, 1 пекарь и 2 мойщицы посуды.

Для работников пищеблока имеется помещение для хранения личных вещей и обуви. Все работники обеспечены специальной одеждой. Для работников пищеблока оборудован отдельный санитарный узел (унитаз, раковина с подводкой горячей и холодной воды, душевая). Уборочный инвентарь для пищеблока имеется, промаркирован, хранится упорядоченно.

Уборка пищеблока проводится ежедневно 4 раза в день с применением моющих и дезинфицирующих средств, перед каждой раздачей пищи. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

Медицинский блок расположен на 3 этаже здания, общая площадь составляет 22,9 кв.м. и включает следующий набор помещений:

- кабинет приема- 14,3 кв.м., оборудованный столом, ростомером и весами. В наличии имеются одноразовые деревянные шпатели в индивидуальной упаковке, электронные термометры. Обработка термометров проводится спиртовыми салфетками.

- прививочный кабинет- 8,6 кв.м., оборудован холодильником для хранения вакцины, раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, мыло, кушетка, шкаф с лекарственными препаратами и укладками следующего назначения: ВИЧ-укладка, противопедикулезная укладка, укладка по неотложным состояниям, 2 манипуляционных столика – для прививок и реакции Манту, емкости для обработки перчаток, шприцев, игл, использованной ваты, ветоши с 1% раствором «Септоцид», которые замачиваются на 60 минут. Имеется 2 бактерицидных облучателя.

Уборка помещений медицинского блока, рекреаций и служебных санитарных узлов производится уборщицей с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Проверены медицинские книжки работников. Периодические медицинские осмотры и аттестацию все сотрудники проходят своевременно. Допуск к работе имеется у всех сотрудников учреждения. На момент обследования все работники здоровы.

Аварийных ситуаций на водопроводных сетях, отключений воды в течение предыдущих 2 месяцев не отмечалось.

Выводы:

1. В МБОУ Лицей № 81 не обеспечена в полном объеме безопасность детей по возникновению и распространению острой кишечной инфекции, в том числе энтеровирусной инфекции, так как отсутствует программа производственного контроля холодного водоснабжения, готовой пищи, качества мытья столовой посуды, согласно СП № 1.1.1058-01.

Предложения:

1. Составить программу производственного контроля с указанием кратности лабораторного исследования воды, пищи, качества мытья посуды;

Врач - эпидемиолог ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Новосибирской области»



Казаков А.Ф.

Директор МБОУ Лицей № 81



Ятайкина А.А.