

ГБОУ СОШ № 591
 пр. Большевиков 28
 13.04.2015

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и
 эпидемиологии
 в г. Санкт-Петербург» в Невском и
 Красногвардейском районах

Справка от 13.04.2015

На основании Определения территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Невском и Красногвардейском районах от 10.04.2015г. «О назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, исследования, испытания при осуществлении государственного контроля (надзора), расследовании причин возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний и отравлений» в отношении ГБОУ СОШ № 591 Санкт-Петербурга, Невского района, пр. Большевиков 28 врачом-эпидемиологом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Невском и Красногвардейском районах Русановой Е.М. в присутствии медицинской сестры г-р. Каракова А.И.; директор Центра Еленкина Л.П. проведено эпидемиологическое обследование в ГБОУ СОШ № 591 в связи с регистрацией 2-х случаев ОКИ:

Эпидномер/регистрационный	Кто сообщил	ФИО и возраст	Адреса	Наименование учреждения п/п № группы	Дата забора образ.	Перв. дата анализа	Перв. дата уст. диагноза	Заключ. диагност.	Госпитализация	Районы ГСЭ П
35600	Неотложная детская СПб ГБУЗ ГП № 8	Кивитар Эдуард, 17 л.	П/ж: пр. Солидарности 21-3-191 п/п: МО, Варшавская, 114-49л.	11а кл. 06.04.15	07.04.15 07.04.15	07.04.15	Гастроэнтерит 07.04.15	Л/д	НЕ	
36088	Неотложная детская СПб ГБУЗ ГП № 8	Тархаян Карина 7 л.	П/ж: ул. Крыленко 43-1-107 п/п: Л/О,ЛБК, д.Ростань, 20	16 кл. 08.04.15	08.04.15 08.04.15	08.04.15	Гастроэнтерит, аппендицит? 08.04.15	СПб ГБУЗ ДГКБ №5 им.Н.Ф.Филатова	НЕ	

Замеч в мед. карте шестая.

Замеч в мед. карте шестая.

Крест. забывавший жкт мед.

В ходе проведенного санитарно-эпидемиологического обследования установлено:

1. Общая характеристика объекта:

- ГБОУ СОШ №591 расположен в типовом 3-х этажном здании (другое указать) _____.

- Водоснабжение, отопление и канализация - централизованные (другое указать) _____.

- Резервные источники горячего водоснабжения имеются (да, нет), вид источника и где установлен (указать) на территории

- Аварии на водопроводных и канализационных сетях, технологическом и холодильном оборудовании, профилактические отключения и ремонтные работы на водопроводных и канализационных сетях за два месяца до регистрации данного случая ОКИ (да, нет).

При наличии аварийных ситуаций прилагается телефонограмма нет

2. Информация о заболеваемости ОКИ и посещаемости детей и персонала:

Анализ заболеваемости по ГБОУ за последние 10 дней, предшествующие 1-ому случаю заболевания - ОКИ регистрации нет.

В ГБОУ СОШ №591 - численность 566 человек.

11^а кабинетная система записей по II-III этажам.
В «11а» классе по списку 21 ребенок, прикреплено 20 чел.

На момент эпид. обследования
Осмотрено врачом Карабовой А.И. 09.04.15
10.04.15, 13.04.15. В старшей нет детей.

В «16» классе по списку 29 детей. Осмотрено врачом Карабовой А.И. 09.04.15
13.04.15. На III-м этаже осмотра не было девочек.

На момент эпид. обследования
Косманова Г.О. и Богданова В. И. 10.04.15
Осмотрено врачом Карабовой А.И. 13.04.15/04

3. Санитарно - гигиенический и противоэпидемический режим на пищеблоке:
Поставщики продуктов (перечислить всех поставщиков):
ОАО КСР "Волна"

Снабжение продуктами производится (по видам продукции) количество раз в неделю:
мешине, мясное и продукты - 3 раза нед.
кура - 1 раз в нед.
молоком и продукты - 1 раз в неделю
молочной и продукты - 3 раз в неделю.

Технологическое оборудование в рабочем состоянии (со слов заведующего производством) (да)

нет) есть холодильная машина - компрессор

Холодильное оборудование в рабочем состоянии (со слов заведующего производством) (да) нет) есть холодильная камера (+5°C) и 2 холодильника в морозной камере.

Состояние разделочного инвентаря (маркирован, не маркирован, хранение упорядочено, хранится не правильно), наличие видимых дефектов: есть следы ржавчины (трубка в горелке, утюг) (доска утюга в морозной камере).

Моечные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители (да) нет); для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой (да) нет).

Наличие в производственных помещениях, моечных, санузле раковин для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (да) нет) есть раковина для мытья рук в горелке.

Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств (какие, сколько) Покупается запас дезинфицирующих средств.

Требования к условиям хранения продуктов (выполняются, не выполняются) хранятся в холодильной камере.

Наличие газорегулирующей аппаратуры (сколько) назначение): в сырой утку (мороженая) - 2 холодильника - 1) для мясных продуктов в -3°C

2) мороженая полуфабрикат - 10°C 2

3) в горелке утку - холодильник - 10°C (кувшинка, всего емкостью 10 л)

адмист
соееа
на II-м
этаже
2/16а.

В буфете есть - 3 холодильника при +5°C и 1 жарочный шкаф для горячих блюд. Наличие термометров в холодильниках (да, нет), их исправность (да, нет) и термометрических камер (да, нет).

Товарное соседство (соблюдается, не соблюдается)

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется при температуре +5°C в холодильной камере и салатов в жарочном шкафу. Хранение суточного запаса продуктов осуществляется (где, при температуре) в холодильнике.

Суточные пробы: отбор проводит кухонный раб. Чумаков, маркированы (дата 10/04; 13/04), хранятся в стерильной стеклянной посуде с крышкой в течение 48 час. в холодильнике при температуре +5°C в холодильной камере в отдельной камере. - Яйца (обрабатывают/не обрабатывают) (без нарушений/с нарушениями); инструкция по обработке яиц (наличии/отсутствует). Есть маркировки и сроки годности до 05.04.18.

- Наличие у сотрудников пищеблока во время работы колец, серег, булавок (да, нет)

(1 день) (2 д.) (3 дня)
- Меню за 06.04.18; 07.04.18; 08.04.18 г. прилагаются.

4. Проверка ведения документации:

А. Медицинская документация:

- Учет инфекционной заболеваемости по ф.60 ведется

- Б. Документация на пищеблоке:

- Ведение бракеража сырой продукции

Ведение бракеража готовой продукции

Наличие разрешения комиссии ГБОУ на выдачу готовой пищи есть. Состав комиссии 3-х человек: зав. производством Чарасова Е.В.; н.с. Грищенко И.Н.; ответств. по качеству Гавришова В.В.

- Результаты ежедневного осмотра сотрудников пищеблока (вносятся, не вносятся) ежедневно в «Журнал здоровья»

Буфет оснащен холодильником при +5°C для хранения салатов, бутербродов, нарезки. Столовый зал оснащен 3 рабочими местами, 4 стульями, 4 стульями, 4 стульями.

Санитарное состояние помещений пищеблока, столовой удовлетворительное. Промыто 4 МЧ, замочено и т.д.

