



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»  
Филиал в городе Лесосибирске**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Аттестат аккредитации № RA.RU.710074 от 03.09.2015 Федеральной службы по аккредитации  
Зарегистрирован в Едином реестре 03 июля 2015 г.

Юридический адрес:  
660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38,  
Тел. (391) 202-58-01, факс (391) 243-18-47  
E-mail: [fguz@24.rospotrebnadzor.ru](mailto:fguz@24.rospotrebnadzor.ru)  
[www.24.rospotrebnadzor.ru/center/](http://www.24.rospotrebnadzor.ru/center/)  
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,  
ИНН/КПП 2463070760/246301001

Фактический адрес:  
662547, г. Лесосибирск, Мира ул., д. 5,  
Тел. (391-45) 5-22-41, факс (391-45) 5-42-19  
E-mail: [lesosibirsk\\_fguz@24.rospotrebnadzor.ru](mailto:lesosibirsk_fguz@24.rospotrebnadzor.ru)  
[www.24.rospotrebnadzor.ru/center/](http://www.24.rospotrebnadzor.ru/center/)  
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,  
ИНН/КПП 2463070760/246301001

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя Органа  
инспекции

Заместитель главного врача - врач  
по общей гигиене

  
И.П.Ивашенко  
« 26 » марта 2018 г.

**АКТ**

эпидемиологического расследования очага инфекционной (паразитарной)  
болезни с установлением причинно-следственной связи

г. Лесосибирск

№ 1495

Акт составлен по результатам эпидемиологического расследования, проведенного помощником врача эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела Макушкиной В.Т., согласно предписанию главного государственного санитарного врача по г. Лесосибирску, г. Енисейску, Енисейскому, Казачинскому, Пировскому, Северо-Енисейскому районам № 169/р от 12.03.2018 года, с целью установления причин и выявления условий возникновения и распространения инфекционного заболевания: острой кишечной инфекции.

При проведении санитарно-эпидемиологического расследования использовались следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ - 52 от 30.03. 99г.;
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000г.;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.
4. Санитарно - эпидемиологические правила 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (далее - СП 3.1/3.2.3146-13).
5. Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (далее - СП 3.1.1.3108-13).
6. Санитарно - эпидемиологические правила СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (далее - СП 3.5.3.3223-14).
7. Санитарно - эпидемиологические правила и норматив СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01).
8. СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (далее - СанПиН 3.5.1378-03).
9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями, (далее - СП 2.3.6.1079-01).
10. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (далее - СП 3.1.7.2615-10).
11. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (далее - СП 3.1.7.2616-10).
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01).
13. СПЗ.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (далее - СПЗ.1.2.3117-13).
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011(утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г №880); Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС024/2011 (утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г №883); Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г №68), Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской

экономической комиссии от 09.10.2013г №68).

1. Наименование населенного пункта, объекта, учреждения, принадлежность (для оздоровительных учреждений и др.)

Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей № 41 «Лесная сказка города Лесосибирска», расположен по адресу: 662547 Красноярский край, г. Лесосибирск, 5 м.р., дом 10А.

Руководитель: заведующий МБДОУ «Детский сад № 41 «Лесная сказка» Жаркова Вера Александровна.

2. Период времени, в течение которого наблюдалась ситуация (время существования очага): МБДОУ «Детский сад № 41 «Лесная сказка», расположено по адресу: г. Лесосибирск, 5 м-он, дом 10А, зарегистрировано 3 случая заболевания острой кишечной инфекции среди детей младшей и старшей группы.

- Нафикова Дарья Ринаровна, 01.04.2015 г.р., последнее посещение группы 07.03.2018 г, проживает: г. Лесосибирск, 9 м-он, д. 3, кв. 8. Дата окончания наблюдения очага 14.03.2018 года.

- Нафикова Маргарита Ринаровна, 01.04.2015 г.р., последнее посещение группы 07.03. 2018 г, проживает: г. Лесосибирск, 9 м-он, д.3, кв.8. Дата окончания наблюдения очага 14.03.2018 года.

- Нафиков Артём Ринарович, 16.08.2012 г.р., последнее посещение 07.03.2018г, проживает: г. Лесосибирск, 9 м-он, д.3, кв. 8. Дата окончания наблюдения очага 14.03.2018 года.

3. Количество пострадавших, в том числе детей до 17-ти лет.

В эпидемический процесс вовлечены –3детей, все дети из домашнего очага.

4. Диагноз заболевших (предварительный, окончательный)

Первоначальный диагноз: кишечная инфекция, диагноз выставлен КГБУЗ ЛМБ инфекционным отделением 11.03.2018 г.

Окончательный диагноз: острая кишечная инфекция не ясной этиологии гастроэнтероколитический вариант, средняя степень тяжести.

5. Доминирующие симптомы заболеваний.

Дети заболели остро головная боль, вялость, аппетит снижен, рвота многократная, температура 38 гр., стул жидкий без слизи и крови до 6-8 раз в сутки. Обратились за медицинской помощью 11.03.2018 г., госпитализированы в КГБУЗ ЛМБ, инфекционное отделение 11.03.2018 г.

6. Форма и степень тяжести клинических проявлений:

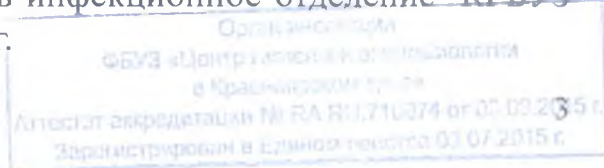
Клиническая форма заболевания: острая кишечная инфекция неясной этиологии, гастроэнтероколитический вариант. Возбудитель не установлен.

Степень тяжести: средняя

Течение заболевания: типичное.

7. Число госпитализированных больных, в какое учреждение.

Больные дети госпитализированы в инфекционное отделение КГБУЗ ЛМБ инфекционное отделение 11.03.2018г.





8. Число пострадавших и контактных лиц, в материале которых определен предполагаемый возбудитель, место и метод определения возбудителя.

При исследовании биологического материала от больного: кал на кишечную группу инфекций, № 528 от 12.03.2018 г. возбудитель не выделен.

Лабораторные исследования проводились на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Лесосибирске, что соответствует требованиям п. 5.2. СП 3.1.1.3108-13; ФЗ - 52 от 30.03.1999г., ст. 33.

Лабораторное обследование контактных не проводилось из-за отсутствия эпидемических показаний.

9. Краткая характеристика объекта (численность учреждения, размещение, водоснабжение, канализация, организация питания).

Дошкольная организация реализует основную образовательную программу, её функционирование осуществляется при наличии заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства, санитарных правил и норм, что соответствует требованиям п. 1.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание дошкольного учреждения размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон (вблизи детского сада предприятия, объекты инфраструктуры транспорта и пр. отсутствуют), что соответствует требованиям п. 2.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

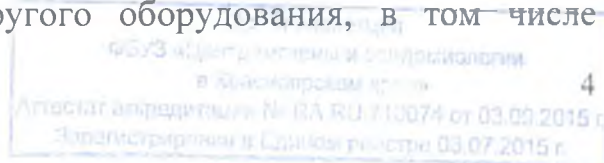
Длительность пребывания детей в детском саду составляет 12,0 часов (с 07.00 час. до 19.00 час.) в день – дошкольная организация полного дня, с организацией дневного сна и 5-ти разового приема пищи, что соответствует требованиям п. 1.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Принцип групповой изоляции соблюдается.

В состав групповой ячейки пораженной группы входят: раздевальная, групповая, буфетная, туалетная. Списочный состав детей в МБДОУ «Детский сад № 41 «Лесная сказка» 334 человека, на 7 марта 2018г присутствовало 217г, отсутствовало 120 детей. На момент расследования установлены причины непосещения детей детского сада. Информация по причинам отсутствия детей представлена. Инфекционных заболеваний среди отсутствующих детей не зарегистрировано  
дети не посещали

В здании предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (физкультурный/музыкальный зал, кабинет логопеда); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала, что соответствует требованиям п. 4.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Размещение в цокольном этаже здания помещений для пребывания детей не допускается, что соответствует п. 4.5. СанПиН 2.4.1.3049-13. В МБДОУ имеется журнал регистрации аварийных ситуаций технологического, холодильного и другого оборудования, в том числе



санитарно – технического. Аварийных ситуаций в течение текущего месяца, согласно данных регистрации, на водопроводных сетях и канализации не зафиксировано.

В дошкольном учреждении предусмотрены помещения медицинского назначения (медицинский блок), что соответствует требованиям п. 4.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Медицинский блок состоит из медицинского и прививочного кабинетов. Медицинский блок имеет отдельный вход из коридора. Для временной изоляции заболевших детей используется медицинский кабинет, что соответствует требованиям п. 4.22. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Площадка для сбора мусора расположена на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с крышкой, что соответствует п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Размеры площадки превышают площадь основания контейнера на 1,0 м во все стороны, что соответствует требованиям п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Уборка территории дошкольного учреждения проводится ежедневно (со слов заведующей): утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей, что соответствует требованиям п. 3.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборник. Очистка мусоросборника проводится специализированной организацией ООО «Планета-сервис» на основании контракта от 09.01.2018г. №2521. На территории дошкольной организации сжигание мусора не допускается, что соответствует требованиям п. 3.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно штатного расписания подготовлен контингент лиц работающих в учреждении, перечень контингента утверждён заведующим, периодический медицинский осмотр сотрудники проходят организованно. Каждый работник дошкольного учреждения имеет личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации согласно требований п. 19.1.-19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Оценка состояния заболеваемости детей и персонала ДОУ:

Учет и регистрация больных (носителей) работников и детей проводится по установленной форме № 060/у «Журнал учета и регистрации инфекционных заболеваний», что соответствует п.12.3.СП 3.1./3.2.3146 – 13.

В 2018 г. в учреждении заболеваемость детей и персонала кишечной группой инфекций не зарегистрирована.

В период формирования детских коллективов (август – сентябрь) за всеми детьми проводится медицинское наблюдение, которое осуществляет

медицинский работник МКДОУ, воспитатель. Результаты регистрируются в специальном журнале наблюдения (индивидуальный для каждой группы), в котором отмечается общее состояние ребенка, жалобы, характер стула, результаты термометрии, что соответствует. Условия для термометрии имеются – фактически в наличии имеется 180 термометров, дезинфекция которых проводится в растворе «Биокс», согласно инструкции.

Прием детей в ДОУ, возвращающихся после любого перенесенного заболевания или длительного отсутствия, осуществляется только при наличии справки от участкового врача с указанием диагноза болезни или причины отсутствия, что соответствует п.11.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Утренний прием детей в ДОУ проводится воспитателем путем опроса родителей о его общем состоянии и характере стула, что соответствует п.11.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Таким образом, в МБДОУ «Детский сад №41 «Лесная сказка» не выявлены источники инфекции для данных больных в период их возможного заражения с 02.03.2018 по 09.03.2018 г.

Оценка санитарно – гигиенического режима и условий для распространения инфекции.

Переуплотненности в пораженной младшей группе нет, что соответствует требованиям п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Групповая изоляция соблюдена.

Дети младшей и старшей группы обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены в достаточном количестве. На полотенца, кровати имеются поименные списки.

Для проведения влажных уборок в помещениях группы выделен уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь для туалетной комнаты имеет сигнальную маркировку.

Имеется хозяйственный шкаф для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь хранится упорядочено, что соответствует п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На период ограничительных мероприятий с 11.03.2018 г. по 14.03.2018 г. из групп (младшей и старшей) ковровые покрытия, мягкие игрушки убраны, со слов сотрудников, после протирания ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства «Хлор-Атака», согласно инструкции.

При устном опросе сотрудников установлено, что игрушки моются в «Хлор-Атака», согласно инструкции ежедневно в конце дня.

Для обеззараживания санитарно – технического оборудования используется уборочный инвентарь для туалета. При устном опросе сотрудников установлено, что весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с использованием хозяйственного мыла и дезинфицирующих средств с последующим просушиванием.

Для технических целей (уборка групповой, туалета) в туалетных помещениях групповых оборудован отдельный водопроводный кран.



Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих средств (ушастый нянь) и дезинфицирующих средств «Дихлор», «Биокс» согласно инструкции, что соответствует п. 17.6. СанПиН 2.4.1.3049-13. Представлен график проведения генеральных уборок.

Смена постельного белья, полотенец проводится 1 раз в неделю в соответствии с графиком и по мере загрязнения. Белье после употребления складывают в специальный клеенчатый мешок. Грязное белье доставляется в постирочную.

При устном опросе сотрудников установлено, что использованное постельное белье от больного продезинфицировано в растворе «Дихлор», согласно инструкции по применению. Для дезинфекции выделена промаркированная емкость, в прачечной имеется инструкция по применению дезинфицирующего средства.

Помещение МБДОУ имеет возможность организации естественного проветривания. Естественная вентиляция предусмотрена за счет оконных проемов, форточек, окна оснащены исправными фрамугами и форточками.

При устном опросе сотрудников МБДОУ установлено, что все помещения проветриваются, ежедневно во время прогулки или занятий детей, что соответствует п. 8.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Договор на проведение дератизации, дезинсекции заключен с организацией имеющей право заниматься данным видом деятельности, что соответствует п. 4.1. СП 3.5.3.1129-02.

Обработка против насекомых и грызунов проводится регулярно, о чем свидетельствует отсутствие грызунов и насекомых и мест их выплода, что соответствует требованиям СП 3.5.3.3223-14 и СанПиН 3.5.2.1378-03, СанПиН 3.5.2.1376-03.

#### Организация питьевого режима.

Питьевой режим для детей организован из чайника. При устном опросе сотрудников установлено, что для питья используется кипяченая водопроводная вода, смена которой осуществляется через 3 часа. При устном опросе сотрудников установлено, что обработка емкостей осуществляется при каждой смене воды с использованием моющего средства. Для обработки носика чайника имеется ерш. При устном опросе сотрудников, установлено, что после мытья чайника использованный ерш промывается горячей водой с моющим средством (ушастый нянь), затем прополаскивается и сушится в вертикальном положении. Для организации питьевого режима детей, на каждого ребенка представлена отдельная кружка, количество которых соответствует списочному составу детей, что соответствует п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13.

#### Организация питания.

Питание детей осуществляется в помещении групповой, что соответствует п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13. Прием пищи 5-ти разовый. Условия для приема пищи в групповой имеются: установлены обеденные столы, стулья, выделена индивидуальная посуда для детей и сотрудников

группы. Набор столовой и чайной посуды соответствует списочному составу детей, что соответствует п.14.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовой пищи производится из пищеблока через «раздаточное» окно. Для доставки готовых блюд из пищеблока в буфетные выделены специальные промаркированные емкости с плотно прилегающими крышками.

Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездными моечными раковинами, гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды, что соответствует п.4.33. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для мытья столовой посуды имеется инструкция, которая располагается на рабочем месте (в буфетной). Инструкция содержит сведения о режиме обеззараживания и мытья посуды с указанием концентрации используемого дезинфицирующего раствора, времени экспозиции и правил его приготовления, что соответствует п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На момент карантина с 01.03. – 18.03.2017 г. посуда обрабатывается раствором «Дохлор», согласно инструкции, с погружением на 15 минут, прополаскивается. Хранение посуды осуществляется на решетчатых сушилках в буфетной. Посуда с отбитыми краями не используется.

Чистая ветошь хранится в специально промаркированной таре. На момент карантина ветоши обрабатываются дезинфицирующим средством «Дохлор», согласно инструкции.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами, что соответствует п. 2.7. СП 3.5.1378-03. Имеются инструкции по их использованию и применению. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, что соответствует п.4.15.5. СП 3.5.1378 -03.

Санитарно – гигиеническая оценка работы пищеблока.

Тип пищеблока: пищеблок работает на сырье. Помещения пищеблока размещены в административно-хозяйственном блоке детского сада, имеется отдельный выход на участок.

Объемно – планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Пищеблок состоит из зоны горячего цеха, зоны сырого цеха, зона моечной кухонной посуды с подводкой горячей и холодной воды. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

Все технологическое оборудование находится в исправном состоянии п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Аварийных ситуаций в системе электроснабжения за последний месяц в журнале не зарегистрировано.

В наличии имеется 4 холодильника, и 1 низкотемпературная морозильная камера, оборудование обеспечены термометрами для контроля температурного режима хранения, что соответствует п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.





свидетельства о государственной регистрации). Поставку овощей осуществляет глава крестьянского (фермерского) хозяйства Алиев А.Т., согласно разовым счет фактурам. Сертификаты качества имеются.

Представлены договора на поставку пищевых продуктов с ООО «Платонова и К», № контракта 41/4- от 09 января 2018 г. Молочная и жировая продукция поставляется по контракту № 41-2 от 09.01.2018г. Доставка продуктов питания в учреждение организована автотранспортом поставщиков, по предварительным заявкам по мере расхода продуктов питания. Ежедневно организован завоз хлеба и молочных продуктов.

Бракераж сырых продуктов проводит ответственное лицо - кладовщик, о чем производится запись в специальном журнале, п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов ведется по установленной форме с заполнением всех граф (согласно Приложения 5 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Прием пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи на момент проверки расследования не выявлены, что соответствует требованиям п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На момент обследования проведена проверка реализации поступивших продуктов питания. На пищевые продукты представлены сертификаты соответствия. По журналу бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, товарно – транспортным накладным и маркировки, нанесенной на потребительскую тару нарушений в сроках реализации скоропортящейся продукции не выявлено, п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При приготовлении пищи соблюдается поточность: обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей, п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия для обработки яйца имеются. При устном опросе установлено, что обработка яйца проводится в специально отведенном месте на пищеблоке, в мясорыбной зоне. Имеются промаркированные емкости. Согласно представленной инструкции по обработке яйца, сначала проводится обработка в 2% теплом растворе кальцинированной соды, затем яйца обрабатывают дезинфицирующим средством «Ника -2», затем ополаскивают проточной водой в течении 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Инструкции по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств есть. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухом, прохладном складском помещении. При визуальном осмотре яйца, установлено используют в питании чистые с неповрежденной скорлупой.

Условия для обработки овощей имеются, установлена двухгнездовая раковина. При устном опросе сотрудников установлено, что овощи при обработке сортируются, моются и очищаются; очищенные овощи повторно промывают в проточной воде в течении 5 минут, с использованием

дуршлагов. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи на момент проведения обследования не хранятся.

При устном опросе сотрудников установлено, что фрукты тщательно промываются в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха.

Салаты из сырых овощей в питании детей отменены. При устном опросе сотрудников установлено, что изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. При устном опросе сотрудников установлено, что кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15<sup>0</sup>С, не более одного часа; кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Условия для обработки мяса птицы соблюдены. Место обработки: отдельный стол. Разделочный и производственный инвентарь выделен, что соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно на стеллажах в шкафах.

Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При устном опросе сотрудников установлено, что уборка мест хранения хлеба проводится специальными щетками.

На пищеблоке имеется примерное меню, рассчитанное на 10 дней. При оценке примерного циклического меню установлено, запрещенные продукты в питании детей не используются. В примерном меню отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На каждое блюдо разработана технологическая карта, п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, Приложения 7.

При устном опросе сотрудников установлено, что выдача готовой пищи разрешается после проведения приемочного контроля. Бракераж проводит комиссия в составе повара, медицинского работника, заведующего ДОУ. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100гр., п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13. Проба отбирается прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняется в течении не менее 48 часов в отдельном холодильнике. Посуда с пробами промаркирована с указанием приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар, медицинский работник прошедшие инструктаж. В период проверки имеются суточные пробы,



которые соответствуют записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

В складском помещении для хранения овощей соблюдаются требования по предупреждению контаминации и размножения иерсиний на овощах, что соответствует требованиям п. 8.2. СП 3.1.7.2615-10. Условия для соблюдения правил личной гигиены на пищеблоке имеются. Установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; имеется отдельный туалет; каждый сотрудник обеспечен индивидуальными полотенцами, мылом, туалетной бумагой, п. 6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организован ежедневный осмотр работников пищеблока и младших воспитателей, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожных покровов, катаральных явлений в зеве с отметкой в журнале установленного образца. Осмотр проводит медицинская сестра. «Журнал здоровья» ведется по установленной форме, все графы заполнены, лиц с указанными проявлениями не зарегистрировано, СанПиН 2.4.1.3049-13, приложения 16.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих средств.

Визуальный осмотр помещений не выявил следов и условий жизнедеятельности грызунов, п. 3.1. - 3.3. СП 3.5.3.3223-14.

Таким образом, на пищеблоке в МБДОУ не выявлены факты передачи инфекции для данных больных и условий для распространения инфекции в детском саду.

10. Контингенты вовлеченные в эпидемический процесс (социальная, возрастная, половая структура, ученики определенных классов, дети каких групп, жители каких населенных пунктов и т.д.).

Заболевший ребенок посещает подготовительную группу «Радуга».

Границы очага – подготовительная группа «Радуга» МБДОУ № 40 «Калинка».

Общее количество контактных – 19 детей, 3 персонал. Списочный состав – 30 чел., отсутствует - 11 детей: 1-ОКИ, 8-ОРВИ, ОРЗ, отпуск – 2.

В эпидемический процесс вовлечен 3 человека, пораженность младшей группы составила – 7,4 %, поражённость в группе «Боровички» составляет 3,6 %, что свидетельствует об отсутствии действия общего фактора передачи возбудителя инфекции, дети заболевшие ОКИ проживают в домашнем очаге, очаг с 3 случаями заболевания ОКИ.

11. Динамика развития ситуации (распределение случаев по датам заболеваний, выявлений (обращений), госпитализации).

Дата	09.03.18г	10.03.18г	11.03.18г	Итого
Заболело	2	1		3
Обратилось			3	3
Диагноз установлен			3	3
Активно выявлено			3	3

Госпитализировано			3	3
-------------------	--	--	---	---

Ориентировочные сроки заражения: с 02.03.2018 г. по 08.03.2018 г.

О случае заболевания в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» сообщено 12.03.2018 г. своевременно (с момента обращения), что соответствует требованиям п.12.1. СП 3.1./3.2.3146-13

12. Эпидемиологическая ситуация на территории (населенный пункт, субъект Российской Федерации) по предполагаемой нозологии в предшествующий период и по среднесрочным данным в наблюдаемый период времени.-

Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости ОКИ населения: г. Лесосибирска расценивается как удовлетворительная.

В течение 2018 г. (1 квартал) в учреждении не зарегистрировано случаев кишечной инфекции.

13. Результаты проведенных лабораторных исследований в ходе эпидемиологического расследования по установлению причинно-следственной связи по формированию очага инфекционных и паразитарных болезней (в таблице с указанием наименования, перечня и числа отобранных материалов, числа проб, не соответствующих гигиеническим нормативам, со ссылкой на регламентирующие документы): лабораторные исследования по эпидемиологическим показателям не проводились, в связи с отсутствием показаний.

14. Эпидемиологический диагноз:

14.1. Случай заболевания кишечной инфекции является заносом в ДОУ из домашнего очага.

14.2. Возбудитель: не выделен.

14.3. Источник инфекции (возможный, вероятный): не установлен.

14.4. Механизм передачи инфекции - фекально – оральный.

14.5. Фактор (факторы, вероятные факторы) передачи инфекции: со слов мамы детей кормили мандаринами с 06.03. по 08.03.2018 г.

14.6. Проявления эпидемиологического процесса - кишечная инфекция.

15. Противоэпидемические мероприятия в очаге.

- Противоэпидемические мероприятия в очаге проводятся с 12.03.2018 - 14.03.2018г.

- За контактными установлено медицинское наблюдение (опрос, осмотр, термометрия, карта стула) на период максимальной инкубации болезни, лист наблюдения ведется (12.03.2018-по 14.03.2018г).

- Контактные осмотрены врачом – педиатром детской поликлиники №2 количестве – младшая группа 12 человек группа «Боровички» 21 человек. Выявленных лиц с заболеваниями нет.

Оценка ведения медицинского наблюдения за контактными: используется инструментарий (термометры медицинские 145 шт.). Шпателей одноразового применения в наличии 200 шт., в стерильной промышленной упаковке. Термометры медицинские подвергаются дезинфекции при полном их

погружении в дезинфекционном растворе «Биокс», согласно инструкции. Количество градусников соответствует списочному составу детей. Емкость для обеззараживания выделена, имеет маркировку с указанием экспозиции, концентрации дезинфицирующего средства.

- Лист наблюдения за контактными ведется.

- Заключительная дезинфекция в карантинной группе проведена 12.03.2018 г. под контролем медицинского работника, время обеззараживания было увеличено в 2 раза, емкости для дезинфекции достаточного объема с крышками. Инструкции по приготовлению, использованию дезинфекционных средств имеются, находятся в туалетной группе.

-Текущая дезинфекция на период карантина (13.03. – 14.03.2018 г.) Все помещения на период карантинных мероприятий убирают влажным способом с применением дезинфицирующего средства «Хлор-Атака», 2 раза в день при открытых фрамугах с обязательной уборкой мест скопления пыли.

- Обеденные столы в «карантинной» группе после каждого приема пищи промываются горячей водой с применением моющего средства (Ушастый нянь), затем с использованием дезинфицирующего средства «Хлор-Атака». После каждого использования выделенная ветошь протирается, замачивается в растворе «Хлор-Атака», затем прополаскивается и высушивается. Чистые ветоши хранят в специально выделенной промаркированной емкости.

16. Нарушения санитарно-эпидемиологических правил на объекте (территории), выявленные в ходе санитарно-эпидемиологического расследования и способствующие формированию эпидемического очага (перечислить нарушения и регламентирующие документы) не выявлены.

Исполнитель:

помощник врача-эпидемиолога



В.Т. Макушкина

Согласовано:

Заведующий санитарно-эпидемиологического  
отдела \_\_\_\_\_



В.Г. Аболь

Технический директор ОИ



Л.А. Кашин