

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАМЧАТСКОМ КРАЕ»**

Аккредитовано в качестве органа инспекции Федеральной службой по аккредитации.

Аттестат аккредитации № RA.RU.710050 выдан 16 июня 2015 года

683004 г. Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиковская, 22. Тел./факс (4152) 412253
эл.почта fbuz@41fbuz.ru, ИНН/КПП 4101100055/410101001, ОГРН 1054100008038

Акт №б/н.

санитарно-гигиенического и эпидемиологического обследования.

Акт составлен 23.03.17 в 10ч.30мин в МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №2» по адресу: Камчатский край, г. Петропавловск – Камчатский, ул.Ларина,1. на основании генерального поручения Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю от 13.01.17 №34 В/ОЭН.

Мною, врачом по общей гигиене А.М.Богдановым было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока и младшую групповую «Ладушки» в ходе которого установлено:

В игровой групповой «Ладушки» стены помещений не гладкие, местами без отделки, что не допускает уборку влажным способом и дезинфекцию.

Рабочие поверхности столы в групповой имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, должны обладать низкой теплопроводностью стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в каскетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленные в буфетной.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над

канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании не осуществляется ежедневно, отсутствует журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Повар дошкольной образовательной организации не соблюдает правила личной гигиены не стрижет ногти.

В дошкольной образовательной организации для питания детей используется мясо птицы мороженая цыпленка бройлера 1 сорта.

Обследование МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №2» по адресу: Камчатский край, г. Петропавловск – Камчатский, ул.Ларина,1' проводились в моем (нашем) присутствии.

Заведующая МАДОУ
Должность

Сергеева
подпись

Сергеева Н.В.
Ф.И.О.

Подпись лица проводящего обследование
Врач по общей гигиене _____

Богданов А.М.

Богданов А.М.

Акт обследования МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №2» по адресу: Камчатский край, г. Петропавловск – Камчатский, ул.Ларина,1 получил «23»марта 2017г. _____