

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»**

Геленджикский филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

ОКПО 01912789, ОГРН 001052303652170, ИНН/КПП 2308105200/230402001  
353460 Краснодарский край г. Геленджик ул. Мичурина 16, тел/факс 5-77-10, fbuzgel@mail.ru

от 9 июня 2014 г.

**Акт санитарно-эпидемиологического обследования оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей на базе МБОУ СОШ № 4 им. А.В. Суворова, расположенным по адресу: г. Геленджик, ул. Маячная, 18 - угол ул. Халтурина,38.**

Акт составлен на основании поручения ТО Роспотребнадзора, от 04.06.2014 г., № 137 с целью соответствия требованиям санитарных норм и правил на оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в сезон 2014 г.

Должностным лицом врачом эпидемиологом Савченко Ириной Александровной  
В присутствии директора МБОУ СОШ № 4 им. А.В. Суворова Добрыниной Валерии Владимировны

телефон – (886141) 3-41-92

фактический адрес объекта: Краснодарский край, г. Геленджик, ул. Маячная, 18 - угол ул. Халтурина,38.

**Санитарно-эпидемиологическая оценка объекта:**

Летний лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ СОШ № 4 им. А.В. Суворова планируется разместить в отдельно стоящем одноэтажном здании «начальной школы», по адресу: г. Геленджик, ул. Маячная, 18 - угол ул. Халтурина, 38.

Детский лагерь с дневным пребыванием детей комплектуется из числа обучающихся в МБОУ СОШ № 4 им. А.В. Суворова с общим количеством детей 145 человек в возрасте от 7 до 14 лет и подразделяется на 6 отрядов по 25 чел. Оздоровительное учреждение планируется организовать в одну смену продолжительностью 21 день.

Время работы оздоровительного учреждения с 8.30 до 14.30, с организацией 2-х разового питания.

Территория детского лагеря ограждена по всему периметру металлическим забором высотой около 2 м, благоустроена, озеленена. На момент обследования 09.06.2014 г. барьерная и акарцицидная обработка территории лагеря не проводилась

**На территории оздоровительного учреждения выделены следующие зоны:**

- физкультурно-спортивная зона включает: площадки для мини-футбола, баскетбола и волейбола, стадион с беговой дорожкой, футбольное поле;

- хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы, оборудована контейнерной площадкой с твердым покрытием и ограждением с трех сторон для сбора твердого мусора и пищевых отходов, на которой установлены 2 а контейнера с крышками.

- зона отдыха: бетонированная площадка для подвижных игр.

Организация оборудована необходимыми инженерными коммуникациями: централизованным электроснабжением, холодным хозяйствственно-питьевым водоснабжением, канализацией.

Горячее водоснабжение – автономное за счет водонагревателей непрерывного действия типа «Аристон», которое подается в цеха пищеблока, медпункт, столовую, туалеты.

Вентиляция – естественная через оконные, дверные проемы и вентканалы в санузлах. Искусственная - вытяжная с механическим побуждением в производственных цехах пищеблока.

Освещение – естественное, через оконные проемы и искусственное за счет люминесцентных ламп, оборудованных защитной арматурой.

**Набор помещений лагеря** включает: учебные помещения I ступени образования для проведения досуга детей – 6 кабинетов; медицинский пункт: кабинет врача, процедурная; библиотека с читальным залом; кабинет музыки; столовая. На 1-ом этаже здания размещены санитарные узлы раздельные для мальчиков и девочек (2-а туалета на 4-е очка каждый, в мужском – 5 писсуаров, с двумя раковинами для мытья рук и электрополотенцами), оборудованные кабинами с дверями без запоров. Для персонала выделены отдельные санузлы, оборудованные раковиной для мытья рук в шлюзе. Санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено.

Для организации питьевого режима планируется установка куллеров с одноразовыми стаканчиками в каждом учебном помещении, при столовой оборудован питьевой фонтанчик с фильтрованной водой.

**Пищеблок.** Питание детей планируется организовать в столовой МБОУ СОН №4. Количество посадочных мест – 200.

Перед обеденным залом установлены 11 умывальников для мытья рук с подачей холодной и горячей воды, оборудованные дозаторами с жидким мылом, 3-мя электрополотенцами.

В пищеблоке предусмотрено бесперебойное централизованное холодное и автономное горячее водоснабжение. Подключение производственных ванн к канализации выполнено с соблюдения 20 мм воздушного разрыва. Полы в производственных цехах имеют уклоны к сливным трапам. Все производственные цеха оснащены раковинами для мытья рук, оборудованные шаровыми смесителями.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: мясорыбный цех; цех по обработке птицы; в котором выделено место для обработки яиц; мучной цех не используется; горячий цех, в последнем выделено место для нарезки хлеба; помещение для холодильного оборудования; моечная кухонной посуды; моечная столовой посуды; складское помещение для хранения овощей; складское помещение для сыпучих продуктов; цех первичной обработки овощей, совмещенный с цехом вторичной обработки овощей; санитарно-бытовые помещения для персонала.

Все производственные цеха расположены с учетом поточности технологического процесса. Цеха укомплектованы необходимым санитарно-техническим, технологическим и холодильным оборудованием.

Цех для приготовления холодных блюд отсутствует, поэтому приготовление салатов не предусмотрено. Закуски, овощные нарезки готовятся в горячем цехе на столе готовой продукции.

Разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом, имеет специальную маркировку, хранение упорядочено.

Моечная столовой посуды оснащена посудомоечной машиной производительностью 700 предметов в час. Для мытья столовой посуды (тарелок) ручным способом в моечной предусмотрены трехсекционные ванны, для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционные ванны. Столовые приборы прожариваются в жарочном шкафу.

Моечная кухонной посуды оборудована двухсекционной ванной, вторая - оборудована душевой насадкой на гибком шланге для ополаскивания посуды, чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола.

Отделка помещений пищеблока выполнена: стены на высоту около 2 м и выше производственных цехов облицованы керамической плиткой, до потолков и потолки окрашены водоэмульсионной краской.

Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений выделен отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, в изолированных шкафчиках. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно. Производственные цеха пищеблока обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами.

Продукты планируется хранить по видам продукции: сухие сыпучие; мясные и рыбные; молочно-жировые и гастрономические; овощи и фрукты. Имеются холодильные камеры с температурными параметрами от 0 до +6°C для раздельного хранения молочных и гастрономических продуктов, овощей, фруктов и низкотемпературная камера, работающая в режиме -18°C – для хранения мяса, рыбы, птицы.

Для контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи в пищеблоке планируется отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд, которые будут храниться в отдельном холодильнике, оснащенный термометром для контроля соблюдения температурного режима.

Для персонала пищеблока в помещении для персонала выделены шкафы для раздельного хранения спец. и личной одежды, имеется туалет с раковиной для мытья рук, душевая.

**Медпункт.** Для организации медицинского обслуживания предусмотрен медицинский пункт с кабинетом врача и процедурным кабинетом. Изолятор для больных детей не предусмотрен. Кабинеты врача, процедурный оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, резервным горячим водоснабжением обеспечены.

По штатному расписанию лагеря предусмотрено 23 единицы персонала:

- администрация – 1 чел.;
- воспитатели – 14 чел.;
- сотрудники пищеблока – 6 чел.;
- медработник – 1 чел.;
- технический персонал – 1 чел.

В соответствии с приказом МЗ и СР РФ от 12.04.11 г. № 302Н «Об утверждении перечня 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», медицинский осмотр персоналом пройден в полном объеме, однако отсутствует аттестация по программе профессиональной гигиенической подготовке, о чем подтверждают данные, занесенные в личные медицинские книжки.

Программа производственного контроля на летний лагерь отсутствует.

С актом ознакомлена

В.В. Добрынина

«Материалы подготовлены»  
Врачом - эпидемиологом

И.А. Савченко

«Материалы приняты»  
Эксперт, зав. санитарно-эпидемиологическим отделом  
врач высшей квалификационной категории

Л.В. Коковина