

АКТ
санитарно-эпидемиологического обследования

Акт составлен (дата, время, место) 25.09.2015г. 11³⁰ МОУ, СШ №140
Должность, ФИО должностного лица, проводившего обследование:
врач-эпидемиолог ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» Крупцова О.И., помощник врача-эпидемиолога ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» Никифорова Н.Н.
Эпид. № и дата его получения: №21854 от 24.09.2015г.
Наименование юридического лица или ФИО предпринимателя:
МОУ СШ №140
г. Волгоград, ул. им. В. Терешковой №52
Дата, время и место проведения обследования: 25.09.2015г. с 10³⁰
МОУ СШ №140
В результате проведенного обследования установлено:
ФИО заболевшего (-ших), возраст, адрес проживания, род занятий, дата последнего посещения работы (учебы): Сунейкина Милана, 29.11.2004г., проживающая по адресу: г. Волгоград, ул. Шенцова №1, кв. 9, учащаяся 1 класса "Б", последнее посещение 23.09.2015г.
Дата заболевания 24.09.2015г. дата обращения 24.09.2015г.
Дата и место госпитализации, причина оставления на дому: отказ от госпитализации в детском ОГК
Списочный состав класса: 25 человек(а). На момент проверки присутствуют: 23 человек(а). Количество контактных: 23 человек(а), из них отсутствуют: 0 человек(а) по следующим причинам

Санитарное содержание помещений, соответствие требованиям санитарного законодательства РФ:

- Пищеблок, столовая, буфет: ООО "Эрика"
(нужное подчеркнуть)

Обеспеченность технологическим, холодильным оборудованием:

технологическим и холодильным оборудованием обеспечены, оборудование в рабочем состоянии. Для хранения «сыростоя» выделен отдельный холодильник.

Наличие, условия хранения и использования разделочного инвентаря: разделочный инвентарь промаркирован, хранится на металлических решетчатых полках на ребре.

Обеспеченность посудой, тарой, ее маркировка: посуда в достаточном количестве, промаркирована. Чистая посуда хранится на металлических стеллажах.

Характеристика условий, оценка режима санитарной обработки столовой, кухонной посуды, оборотной тары: режим санитарной обработки посуды выдерживается. Инструкции по мытью посуды имеются. Для обеззараживания посуды используется водоразбавленный раствор хлора. После обработки посуды имеется посудомоечная машина.

Наличие промаркированного уборочного инвентаря, условия его хранения: уборочный инвентарь промаркирован, хранится в отдельном помещении пищеблока.

Наличие моющих и дезинфицирующих средств: в наличии горчица, кальцинированная сода, средство «Идеал», из дезинфицирующих средств в наличии «Хлоралка», «Великс».

Оценка условий хранения продуктов в целом и по группам товаров: для хранения продуктов по группам товаров выделены холодильники «гастроном», «евро», «малочка», «продукты», «легко», «овощи сырые»; холодильная камера для хранения сл. масла, кефира. Сало хранится в холодильной витрине. Для хранения сыпучих продуктов выделено отдельное помещение.

Медицинский осмотр сотрудников пищеблока: личные медицинские книжки сотрудников представлены, медицинский персонал, сведения о прохождении санитарно-гигиенической подготовки и аттестации имеются. Журнал «Здоровье» сотрудников пищеблока ведется.

Заключение: в соответствии с требованиями СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» рекомендуется:

1. Ввести ограничительные мероприятия по случаю регистрации 027К в классе 1. Б на 7 дней (до 30.09.2015г. включительно).

2. Обеспечить проведение медицинского осмотра всех контактных с занесением данных в медицинскую документацию.
3. Обеспечить наблюдение за контактными (опрос, осмотр, характер стула, термометрия) в течение всего инкубационного периода (до 30.09.2015г. включительно).
4. Отсутствующих контактных передать в поликлиники по месту жительства для бактериологического обследования и медицинского наблюдения.
5. Провести заключительную дезинфекцию с использованием дезинфицирующих и моющих средств в классе и местах общего пользования.
6. Проводить профилактическую дезинфекцию с использованием дезинфицирующих и моющих средств в классе и местах общего пользования с использованием дезинфицирующих и моющих средств

В ходе обследования отобраны следующие пробы:

1. смывы на Блжи-10, на сальмонеллы-5
2. вода водопроводная —
3. вода кипяченая —
4. продукты Апроб (ежесуточные пробы за 23.09.2015г.)
5. дез. средство —
6. —
7. —

К акту прилагается (нужное подчеркнуть):

1. список контактных;
2. результаты проведенных лабораторных исследований;
3. мемо за 23.09.2015г.
4. —
5. —

Санитарно-эпидемиологическое обследование проводилось в присутствии:

Зав. производством ООО "Эрика" (должность лица, в присутствии которого проводилось обследование) И.И. Туркокова И. (подпись) И.И. Туркокова И. ФИО

С актом ознакомлен:

Директор МОУ "СШК 140" (должность лица, в присутствии которого проводилось обследование) Гордеева Е. (подпись) Гордеева Е. ФИО

Акт составлен:

Врач-эпидемиолог

ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии

в Волгоградской области»

(должность лица, проводившего обследование)

О.И. Круцова
(подпись)

Крупцова О.И.
ФИО