



Подготовка к летней оздоровительной кампании в г. Архангельске в 2018 году

Т.Б.Щепина

**Главный специалист- эксперт Управления
Роспотребнадзора
по Архангельской области**



Индикативные показатели, характеризующие санитарно-эпидемиологическое благополучие в оздоровительных организациях

1

- Качество питьевой воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям

2

- Качество готовых блюд по требованиям микробиологической безопасности

3

- Энергетическая ценность рациона питания

4

- Санитарно-гигиенический режим





Качество питьевой воды по санитарно-химическим показателям в летних оздоровительных организациях



Питьевая вода не соответствовала требованиям безопасности:

По цветности:

- ЛОУ «Центр Архангел» при МБОУ ЭБЛ;
- МБОУ СШ № 93;

По окисляемости и цветности:

- МБОУ СШ № 93;

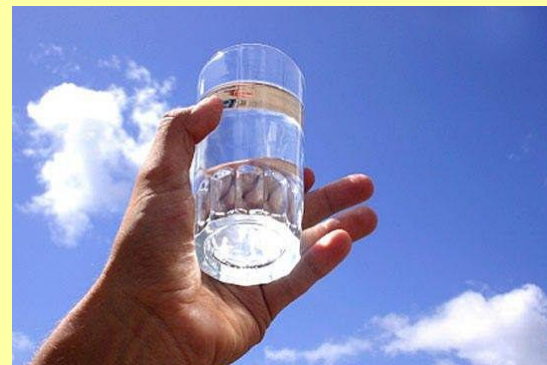
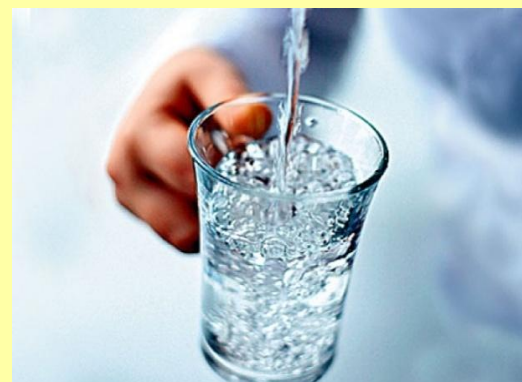
По органолептическому показателю запах:

- МБОУ СШ № 30



Качество питьевой воды по микробиологическим показателям в летних оздоровительных организациях

В 2017 году проведено 52 исследования проб питьевой воды на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям, все пробы соответствовали гигиеническим нормативам





Качество готовых блюд по требованиям микробиологической безопасности

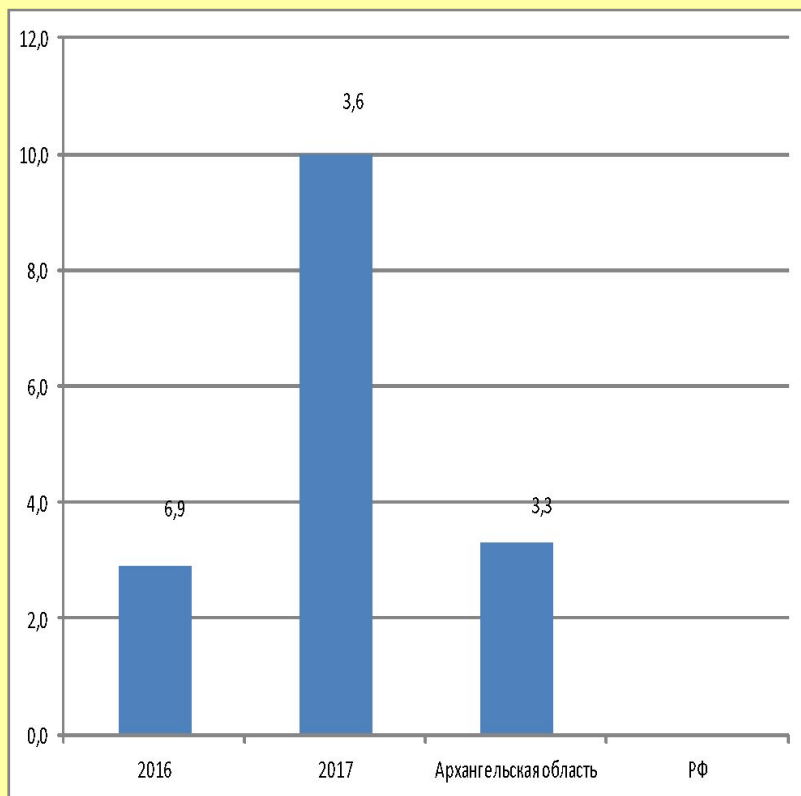
В 2017 году исследовано 19 проб готовых блюд соответствовали гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям





Санитарно-гигиенический режим

Удельный вес смывов в столовых ЛОУ, контаминированных бактериями групп кишечных палочек, %

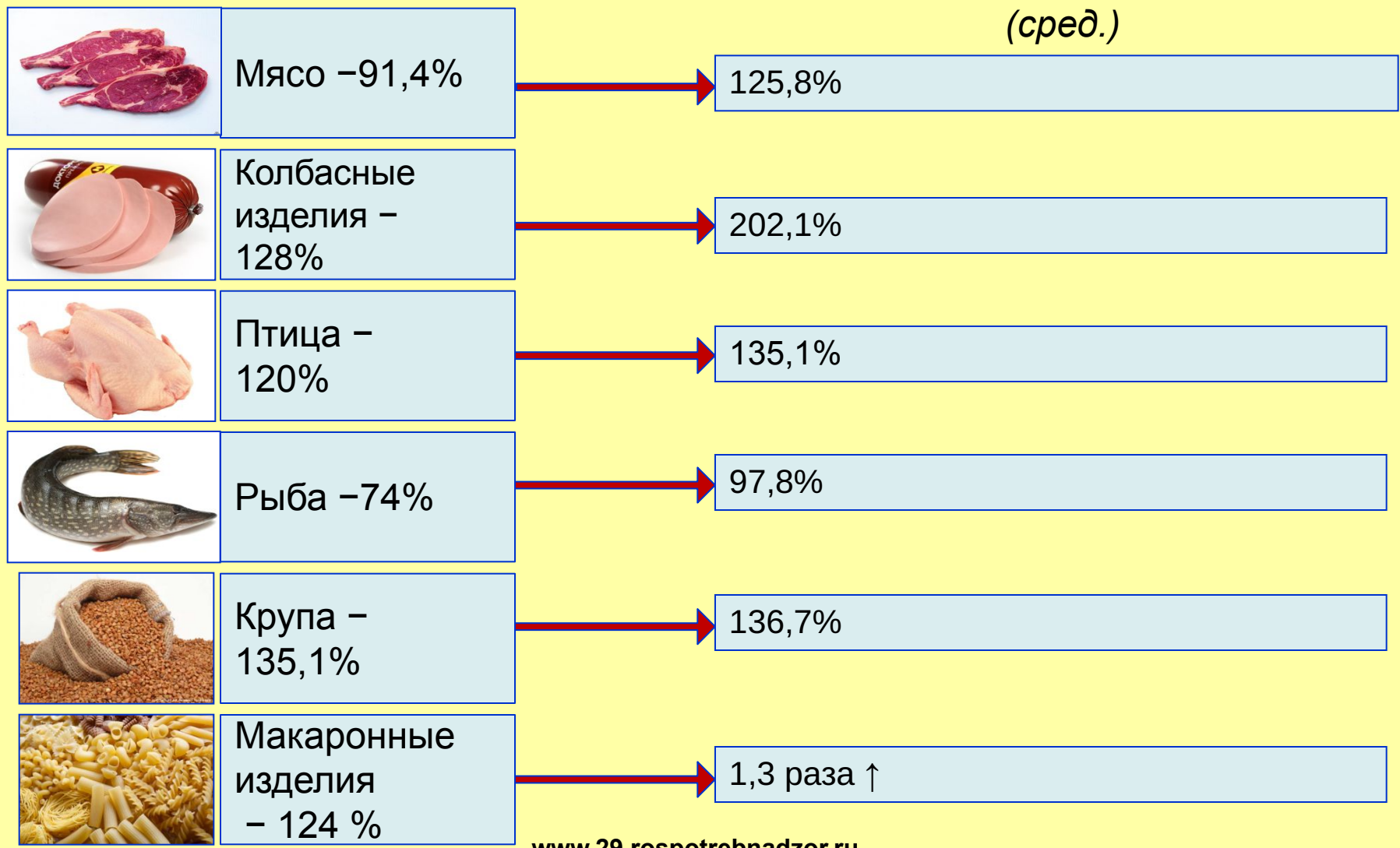




Выполнение среднесуточного набора пищевых продуктов в ЛОУ (дети до 10 лет) в 2017 году, нетто, %

Средние показатели (г.Архангельск)

Областные показатели (сред.)

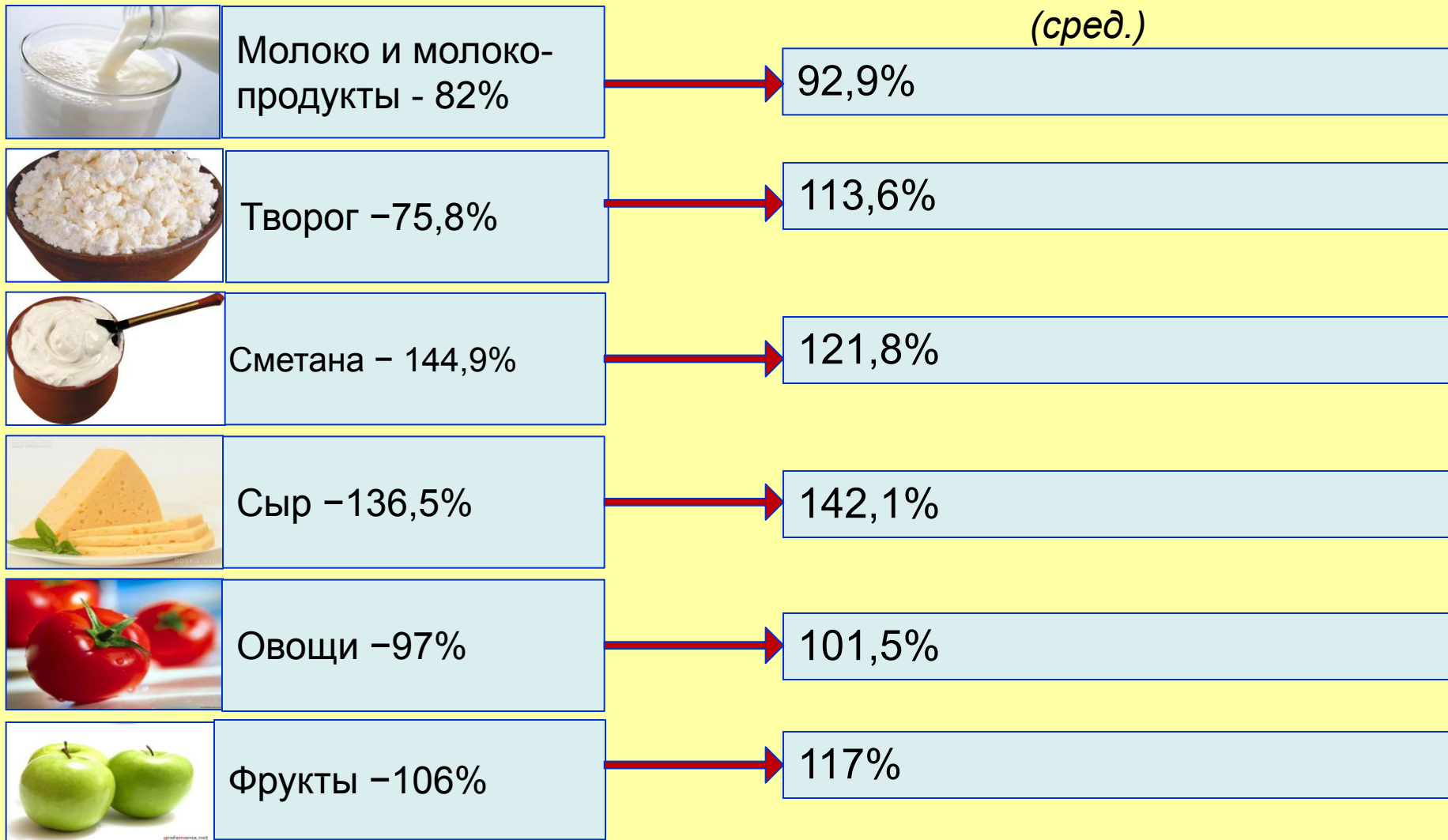




Выполнение среднесуточного набора пищевых продуктов в городских ЛОУ (дети до 10 лет) в 2017 году, %

Средние показатели (г.Архангельск)

Областные показатели (сред.)





Основные замечания при составлении отчетов по организации питания в 2017 г.

1

- Неправильное предоставление отчетов (в кг)

2

- Несоответствие сведений по выполнению норм питания между таблицами

3

- «Ведомость контроля за рационом питания» заполнена не по установленной форме

4

- Нормы питания за 2017 год полностью совпадают с нормами питания за 2016 год



Представление отчетов в Управление

«Выполнение норм питания в ЛОУ с дневным пребыванием, 2-х разовое питание»:

- неправильно представили отчеты (в кг) – ЛОУ при МБОУ СШ №№ 4,24,35, ЭБЛ, ОГ №25;
- нормы питания за 2017 год полностью совпадают с нормами питания за 2016 год (ЛОУ при МБОУ СШ № 49,51,54,55,70)

«Ведомость контроля за рационом питания»:

- заполнена не по установленной форме (ЛОУ при МБОУ СШ №№ 5,8,14,33,49,54, ОШ № 48, ДЮСШ № 6);
- несоответствие сведений по выполнению норм питания, внесенных в «Ведомость» и «Выполнение норм питания» (ЛОУ при МБОУ СШ №№ 4,5,11,35,70, ОГ №№3,25, ЭБЛ, ДЮСШ № 6)

	A	B	C	D	E
3	Выполнение норм питания				
4	МБУ ДО "ДПЦ "Радуга" ЛОУ "Эко-город" при МБОУ СШ № 8, 2-хразовое питание				
5	Наименование продукта	Фактически в среднем получено на 1 ребенка в день, г БРУТТО*		Фактически в среднем получено на 1 ребенка в день, г НЕТТО*	
6		7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11 лет и старше
7	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	48,00	72,00	48,00	72,00
8	Хлеб пшеничный	90,00	120,00	90,00	120,00
9	Мука пшеничная	9,00	12,00	9,00	12,00
10	Крупы, бобовые	28,00	30,00	28,00	30,00
11	Макаронные изделия	10,00	15,00	10,00	15,00
12	Картофель	150,00	150,00	113,00	113,00
13	Овощи свежие, зелень	210,00	240,00	168,00	193,00
14	Фрукты (плоды) свежие	155,00	155,00	150,00	150,00
15	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	9,00	12,00	9,00	12,00
16	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	120,00	120,00	120,00	120,00
17	Мясо жилованное 1 кат.	57,00	60,60	42,00	44,60
18	Мясо на кости 1 кат.	95,00	105,00	90,00	95,00
19	Цыплята 1 категории потрошенные	31,00	46,00	21,00	32,00
20	Куры 1 кат. п/п	51,00	76,00	46,00	69,00
21	Рыба-филе	38,00	50,00	35,00	49,00

N	Наименование группы продуктов	Единица измерения	Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в день на одного ребенка, до 10 лет	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), г на одного чел.										В среднем за 18-20 дней на одного человека	Отклонение от нормы в % (+/-)
				1	2	3	4	17	18				
1	Мясные продукты	грамм	63	-	68	94	-	78	98	79	-	63,7	1,1		
1.1	в т.ч. колбасные изделия	грамм	9	12	-	-	34	20	-	-	30,7				
2	Рыба	грамм	35	64	71	-	63	-	-	67	60				
3	Яйцо	штук	1/2	-	1/3	-	2	-	1	1/2	1				
4	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	грамм	188	188	189	179	188	188	180	186	182				
5	Творог	грамм	30	-	40	-	76	-	79	-	76				
6	Сметана	грамм	6	-	18	10	10	-	-	10	15				
7	Сыр	грамм	6	15	-	-	-	15	-	-	10				
8	Масло сливочное	грамм	16	17	18	15	10	10	18	15	10				
9	Масло растительное	грамм	9	14	14	14	15	11	10	10	11				
10	Макаронные изделия, крупы, бобовые	грамм	38	30	-	30	40	50	-	50	50				
11	Сахар	грамм	24	25	31	22	20	20	20	30	31				
12	Кондитерские и выпечные изделия	грамм	6	25	-	25	-	-	-	-	25				
13	Картофель	грамм	113	122	154	107	110	122	100	196	109				



Эффективность оздоровления детей

	2016 год	2017 год
Выраженный оздоровительным эффектом	90,9 %	90,7 %
Слабый оздоровительный эффект	9,1 %	8,6%
Отсутствие оздоровительного эффекта	0 %	0,7%

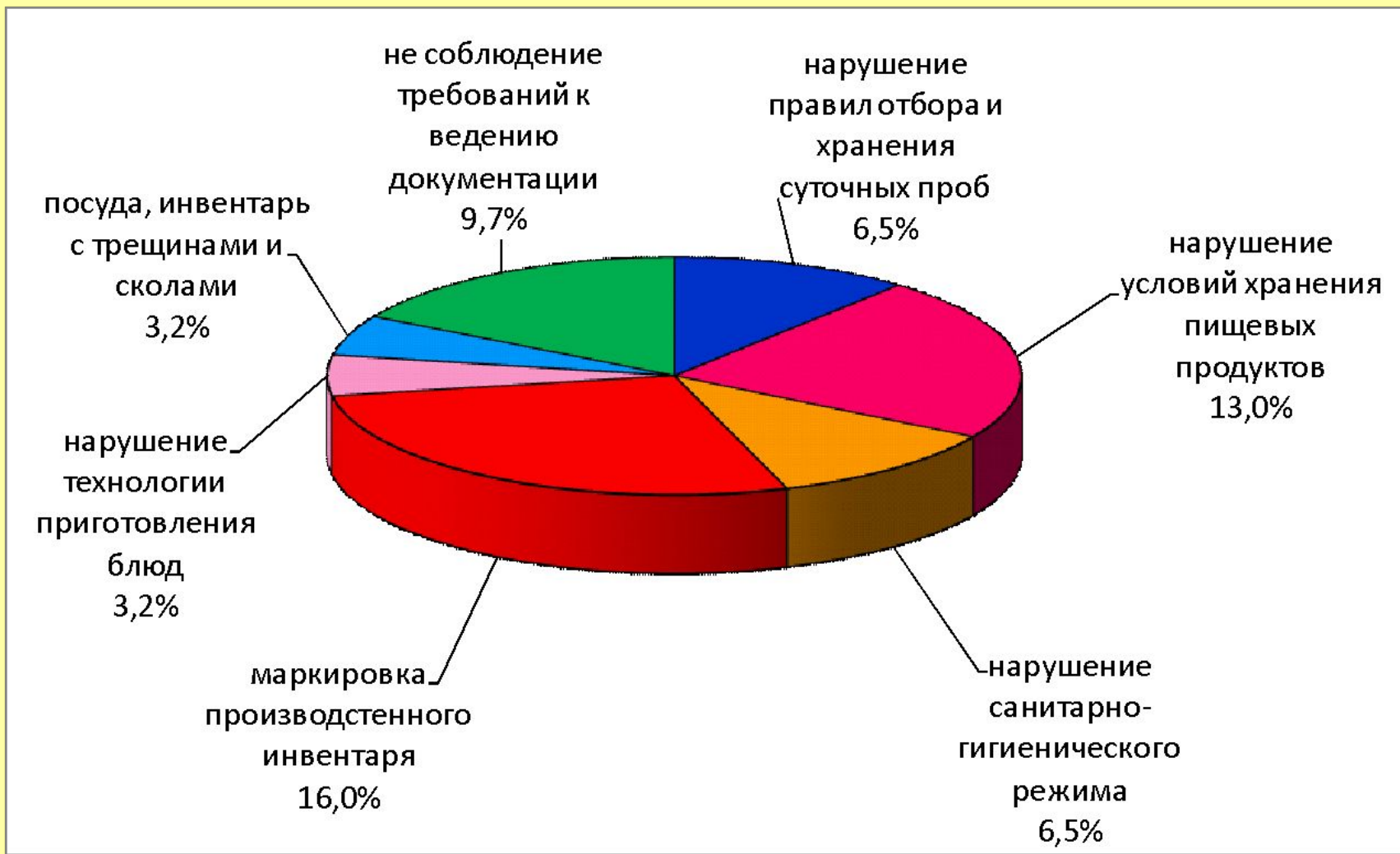


Сведения о проверках оздоровительных учреждений

Показатель	2016	2017
Число ЛОУ , всего	61	62
из них проверено	23	27
Удельный вес проверенных ЛОУ, (%)	37,7%	43,5%
в т.ч. с лабораторными методами исследования	18	26
Удельный вес проверок, проведенных с лабораторными методами, (%)	78,3%	96,3%
Число проверок при которых выявлены нарушения	19	26
Число выявленных нарушений	142	168



Структура нарушений санитарного законодательства в столовых ЛОУ в 2017 году, %





Нарушения по материально-технической базе столовых в ЛОУ

в 10 ЛОУ
с дневным
пребыванием:

- Требуется косметический ремонт производственных помещений столовой.
- Отсутствуют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки при присоединении производственных и моечных ванн к канализационной сети.
- В тамбуре туалета не оборудован отдельный кран со смесителем для забора воды, предназначенной для мытья полов.
- Пищеблок школы не укомплектован достаточным количеством оборудования: отсутствуют контрольные весы для готовой продукции, бактерицидные лампы в зоне приготовления холодных блюд, сетки для ополаскивания столовой посуды горячей проточной водой, недостаточно решеток для просушивания посуды (на ребре).
- Столовая не обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место.
- Для сбора пищевых отходов вместо специально ведер, бачков с крышками используют оборотную тару, бумажные мешки.
- Хранение пищевых продуктов осуществляется на стеллажах на расстоянии менее 15 см от пола.



Нарушения по содержанию помещений, условиям проживания, соблюдению личной гигиены в ЛОУ

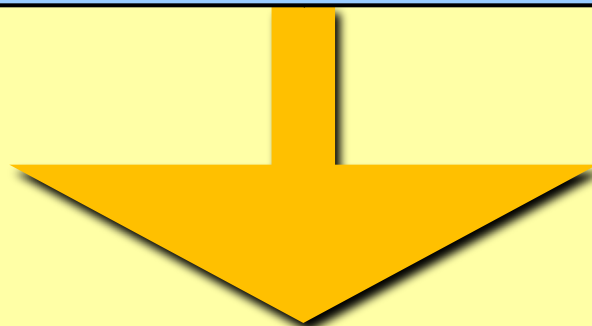
в 20 ЛОУ
с дневным
пребыванием:

- не представлены личные медицинские книжки, медосмотры пройдены не в полном объёме, отсутствуют отметки о вакцинации и о прохождении гигиенического обучения;
- отсутствовали москитные сетки на окнах;
- не организовано проветривание;
- на унитазах отсутствовали сиденья;
- туалеты не оснащены мылом, туалетной бумагой, полотенцами, держателями для туалетной бумаги;
- несвоевременно проводился ремонт неисправного санитарно-технического оборудования;
- для сбора использованной одноразовой посуды (стаканчики) отсутствует контейнер;
- не проведена ежедневная влажная уборка ;
- дезинфицирующее средство с истекшим сроком годности, отсутствует инструкция;
- отсутствует ежедневная обработка спортивного инвентаря с применением моющих средств;
- отсутствуют щетки для чистки раковин для мытья рук
- не соблюдается режим проветривания (не открываются окна).



Изменения санитарного законодательства

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";
СанПиН 2.4.4.3048-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа";

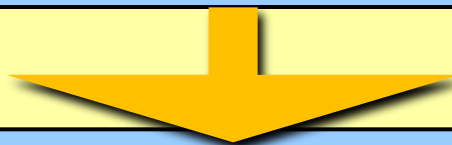


получение санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.

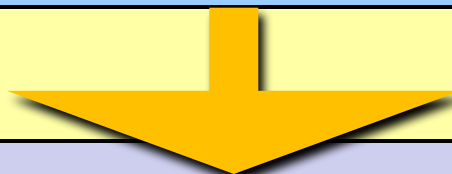


Изменения санитарного законодательства

Статья 1 и 42 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»



Приказ Роспотребнадзора от 04.04.2017 года № 208 «О внесении изменений в порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений», в который *внесены изменения в Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 19 июля 2007 года N 224 "О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок"*



получение санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.



Алгоритм получения СЭЗ

В Управление предоставляется:

- заявление о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения по установленной форме результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, оформленные в установленном порядке (экспертное заключение, акт, протоколы – оригиналы);
- заявление на рассмотрение перечня документов по приложению 1 СанПиН 2.4.4.2599-10;

За получением экспертного заключения организаторам отдыха необходимо обратиться в ФБУЗ (после включения лагеря в Реестр и направления Уведомления в Управление).



Перечень документов, направляемых в Управление

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение;
- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- личные медицинские книжки;
- примерное меню;
- режим дня;
- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна;



Перечень документов, направляемых в Управление

программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.



Изменения санитарного законодательства

Изменения СП 3.1.1.3108-13

"Профилактика острых кишечных инфекций» обследованию на рота- и норовирусные инфекции подлежат работники всех типов оздоровительных организаций:

- работники, поступающие на работу и продолжающие деятельность в собственных столовых учреждений, при которых будут работать организации отдыха и оздоровления детей, и работники предприятий общественного питания, которые будут по договору осуществлять питание детей при отсутствии у оздоровительной организации собственной столовой;
- сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.



Справка об отсутствии карантина

- справка об отсутствии карантина по инфекционным заболеваниям по месту учёбы и жительства перед 1-й сменой за 3 дня (исключая день выдачи карантина и день выезда),
- перед 2 и 3 сменами - по месту жительства.



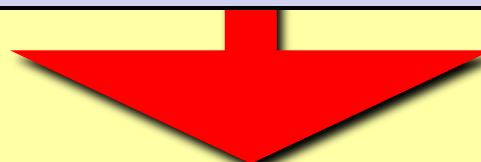
Результаты осмотров на педикулёз, чесотку, другие кожные заболевания

осмотр разрешается проводить не ранее,
чем за 5 дней до выезда.



Внеплановые проверки

**Приказы Роспотребнадзора от 15.01.2018 № 10 и
от 26.03.2018 №167
«О проведении в 2018 году внеплановых
выездных проверок организаций отдыха
детей и их оздоровления»**




Проверки ЮЛ и ИП, осуществляющих деятельность отдыха детей и их оздоровления, организаторов питания и поставщиков пищевых продуктов с целью установления соответствия (несоответствия) такой деятельности санитарно-эпидемиологическим требованиям



Предложения:

- 1. Устранять в оперативном порядке выявленные нарушения санитарных правил при проведении санитарно-эпидемиологического обследования специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» оздоровительной организации.
- 2. Направлять немедленно в Управление заявки при получении экспертного заключения на выдачу санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.
- 3. Обеспечить открытие детской оздоровительной организации при условии соответствия санитарно – эпидемиологическим требованиям при наличии документа о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно – эпидемиологическим требованиям.
- 4. Направить пакет документов по Приложению 1 СанПиН.



Приоритетные задачи по подготовке к летней оздоровительной кампании на 2018 год:

- 2. Организаторам питания ЛОУ:
- 2.1. Принять дополнительные меры по совершенствованию организации питания детей, обратив внимание на логистику доставки пищевых продуктов и готовых блюд.
- 2.2. Обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения работников столовых, представить организатору отдыха личные медицинские книжки с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививок, гигиенического обучения в срок не позднее чем за 1 месяц до открытия ЛОУ.
- 2.3. Обеспечить наличие примерного утвержденного меню за 1 месяц до открытия ЛОУ и его соблюдение в период работы лагеря.
- 2.4. Обратить особое внимание на соблюдение рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов и составление отчетности о выполнении норм питания в соответствии с ведомостью контроля за рационом питания.



Предложения:

- 3. Обеспечить оперативное заключение договоров на поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья с учетом оценки возможности выполнения поставщиками обязательных требований действующих технических регламентов и санитарных правил.
- 4. Заключить договора на проведение дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки перед открытием детской оздоровительной организации в соответствии с требованиями законодательства, проведение которых обеспечить с периодичностью в соответствии с инструкцией к используемому препарату.
- 5. Принять действенные меры по подготовке и подбору квалифицированных специалистов (педагогов – воспитателей, работников пищеблоков, медицинских работников), прошедших гигиеническое обучение и аттестацию. Обеспечить прием на работу сотрудников только при наличии сведений о прохождении профилактических медицинских осмотров, вакцинации и гигиенического обучения в установленные сроки.
- 6. Обеспечить перед началом работы обязательное обследование на рота- и норовирусные инфекции сотрудников:
 - - работники, поступающие на работу и продолжающие деятельность в собственных столовых учреждений,
 - - сотрудники, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
 - - лица, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений.



Благодарю за внимание!