



МАКЕЕВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР
РЕСПУБЛИКАНСКОГО ЦЕНТРА
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО
НАДЗОРА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(МАКЕЕВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР РЦ СЭН
ГСЭС МЗ ДНР)

ДНР 86106, г. Макеевка, Кировский район, ул.
Транспортная, 1, тел/факс. (06232) 6-50-94
e-mail: makeevka_sendnr09@mail.ru Идентификационный
код 51007370

МЕДИЦИНСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Форма
Первичной учетной документации № 315/у
утвержденная приказом МЗ ДНР
от 04.05.16г.
№ 457

АКТ

санитарно-эпидемиологического обследования от 15.02. - 16.02.2022

Мною, помощником врача эпидемиолога эпидемиологического отдела
Макеевского городского центра Республиканского Центра санитарно-
эпидемиологического надзора государственной санитарно-эпидемиологической службы
Министерства Здравоохранения Донецкой Народной Республики Шпилевской Элиной
Владимировной

в присутствии: заведующего Муниципального дошкольного образовательного
учреждения «Ясли-сад № 167 комбинированного типа г. Макеевки» Насеровой Ирины
Степановны, медицинской сестры МДОУ Грицай Эльвиры Ильиничны

с целью : расследование случая инфекционного заболевания

В период: 15.02. - 16.02.2022 проведено санитарно-эпидемиологическое обследование
Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Ясли-сад №167
комбинированного типа города Макеевки» 286151, г.Макеевка, м-н Солнечный, д.36
(наименование объекта, адрес, ведомственная принадлежность)

Фамилия, имя, отчество руководителя объекта : заведующий Насерова Ирина Степановна

В результате обследования установлено:

1. Случай инфекционного заболевания зарегистрирован: острая кишечная инфекция в
группе №7 младшего дошкольного возраста

2. Ф.И.О. ребенка Олейник Полина Ильинична

3. Дата рождения 24.03.2018

4. Дата последнего посещения ДДУ 15.02.2022

5. Дата получения экстренного извещения 15.02.2022 в 10.00 из ОП «Червоногвардейский
МРО РЦ СЭН ГЭС МЗ ДНР г.Макеевки» по телефону

6. Состояние ребенка в день последнего посещения: жалоб не предъявляла, со слов
воспитателя группы в день последнего посещения 11.02.2022 домой ушла здоровой

7. Обращался ли за медпомощью, с какими жалобами: за медпомощью не обращалась

8. Какие приняты меры по изоляции ребенка до прихода родителей: не изолировался

9. Эпидобстановка по ОКИ в коллективе: за прошедший период 2022 зарегистрирован 1
случай заболевания ОКИ (январь)

10. Дата регистрации последнего случая ОКИ: от 13.01.2022 зарегистрирован 1 случай
ОКИ в логопедической группе возраста №8 (от 18.02.2022 окончательный диагноз: ОКИ
лабораторно подтвержденная)

11. Имеются ли переболевшие по группам: группа №8 (январь 2022)

12. Прием возвращающихся детей после болезни (наличие справки): допуск детей после
перенесенных заболеваний осуществляется при наличии справки от врача. Заболевшая
Олейник П. не посещала МДОУ с 26.01.2022 по 07.02.2022 по причине заболевания

ОРВИ, справка-допуск имеется, выдана участковым врачом-педиатром ГБУ ЦПМСП №5 Вайдалиной В.Ю., диагноз: здорова, д/сад посещать может.

13. Диспансерное наблюдение за переболевшими ОКИ в ДОУ, школах-интернатах (клиническое наблюдение в течение 1 месяца после выздоровления с ежедневным осмотром стула) в 2022 диспансерному наблюдению подлежал 1 ребенок (Топоров), меднаблюдение проведено, данные наблюдения внесены в индивидуальную карту ребенка

14. Количество детей в «пораженной» группе по списку: 16 детей

- на момент проверки присутствует 5 детей

- на момент проверки отсутствует (по-фамильно, причина): 11, в т.ч.: 1 – ОКИ (Олейник П.), ОРВИ – 1 (Петренко с 04.02.22), 5- в отпуске (Садовая, Дядюра с 01.02.22, Плиненко с 04.02.22, Егурнова с 07.02.22, Мокриенко с 14.02.22), 3 – по заявлению родителей (Пальчун на 15.02., Луганские -2 детей на 14.02.-15.02.22), 1 – бытовые причины (Губенко с 15.02.22)

15. Утренний прием детей, опрос родителей о состоянии здоровья детей (кто проводит, результат): проводит воспитатель группы с регистрацией данных в журнале утреннего приема детей

16. Вновь прибывшие в группу, переведенные из др. групп в теч-е недели дети (ФИО, дата, назв. группы) не переводились

прием вновь поступающих детей: не принимались

прием в детское учреждение длительно отсутствующих детей: при наличии справки от врача-педиатра

17. Соблюдение личной гигиены детей (кто контролирует, как часто, в т.ч. после посещения туалета, перед приемом пищи/столовой): контролируют воспитатели, помощники воспитателя групп - после посещения туалета, после прогулки, перед приемом пищи.

18. Наличие термометров, шпателей (к-во хранение, обработка): по группам имеются бесконтактные термометры

19. Наличие медикаментов кишечного спектра действия: нет

18. Соблюдена ли групповая изоляция (если нет – указать смежную группу, другое): группа №7 находится на 1-м этаже, изолирована, имеет отдельный вход.

20. Система обучения (кабинетная, в индивид. классах): обеспечены индивидуальными групповыми помещениями

21. Наличие полотенец, белья, регулярность их смены: В туалетном помещении группы №8 условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы.

Полотенца индивидуальные, хранятся в промаркированных ячейках, смена по графику и по мере загрязнения. Каждое постельное место обеспечено постельными принадлежностями (матрас, подушка, два одеяла), постельным бельем из расчета 3 комплекта на 1-го ребенка, покрывалом, полотенцами для лица и ног. Смена постельного белья проводится по графику - 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. График стирки постельного белья соблюдается, вывешен в группе. Мешки для сбора грязного белья имеются, промаркированы.

22. Наличие условий для мытья рук после посещения туалета, перед приемом пищи/столовой: . Число санитарно-технического оборудования в туалетных помещениях: в ясельных группах – по 2 умывальника, 2 унитаза, в остальных группах - по 2 детских умывальника, по 2-4 детских унитаза в открытых кабинках с перегородками.

23. Сануголок персонала группы: обеспечен индивидуальными полотенцами, мылом, антисептиками. Имеется 1 туалет для работников учреждения (в т. ч. для работников пищеблока).

24. Техсостояние туалетов: удовлетворительное на момент обследования (группа №7)

25. Обеспеченность туалетов инвентарем, дезсредствами, туалетной бумагой: обеспечены

26. Правила учета стула: соблюдаются с отметкой в соответствующем журнале

27. Наличие спецодежды персонала для кормления, уборки помещений, туалетов: спецодеждой работники ДОУ обеспечены из расчета 3 комплекта на одного работника.

28. Питьевой режим в группе (наличие посуды, ее целостность, маркировка емкости для сбора отходов): Индивидуальный питьевой режим детей организован кипяченой водой в соответствии с требованиями пункта 5.4 ГСанПиН от 01.08.2013 № 678. Чашек питьевого

режима по количеству детей, целостность не нарушена. Емкость для сбора отходов имеется, промаркирована, крышка имеется.

29. Водоснабжение в группах (график подачи воды, запасные емкости, маркировка):

Водоснабжение, канализация - централизованные. Холодное водоснабжение имеется постоянно, без перебоев. Для запаса воды имеются дополнительные емкости в группах и на пищеблоке 100 литров – электрокотел. Стационарных запасных емкостей нет.

Для обеспечения горячей проточной водой в каждой группе имеются электробаки промышленного производства емкостью на 50 - 80 литров; на пищеблоке бойлер на 100 л, электрокотел на 100л. Горячая вода в групповых подается в буфетные группы-для мытья посуды, и к умывальникам в моечных, к душевым поддонам. Для мытья посуды в группах установлены 2-х гнездовые мойки.

30. Правила мытья посуды: Буфетные в групповых оборудованы 2-х гнездными мойками с подводом холодной и горячей воды через смесители, столами и шкафчиками для посуды. Разрешенные к применению моющие средства (сода кальцинированная, мыло), ветошь имеются в достаточном количестве. Ветошь после каждого использования стирается, сушится, хранится в отдельных емкостях (промаркированных). В групповой имеется 2 комплекта чайной и столовой посуды. Для получения готовой пищи на пищеблоке имеется кухонная посуда в необходимом количестве для каждого блюда.

31. Обработка столов, игрушек, наличие емкостей для обработки (маркировка) Для мытья игрушек в группах инвентарь выделен, промаркирован.

32. Санбюллетень, меню в группе вывешены

33. Учреждение рассчитано на: проектное число мест - 220, перегруз (%) --

34. Количество групп/классов: функционирует 11 групп: 2 группы ясельного возраста (списочный состав - 14 и 15 чел.); 9 групп дошкольного возраста, из них 1-логопедическая группа, 2 - для детей с задержкой психического развития. Круглосуточных групп в учреждении нет

35. На момент расследования к-во присутствующих детей:

Списочный состав детей на момент обследования составляет 169 человек, присутствует 60 человек

36. Количество отсутствующих (причина) отсутствует 109 детей по причине: 1- ОКИ, 17 чел.- ОРВИ, 1 – COVID-19 (группа №10), 73 – отпуск, оздоровление, по решению родителей, находятся в самоизоляции – 17 чел..

37. Штат сотрудников 53 чел. На момент проверки работает 39 человек, отсутствует 14 чел. по причине: 2 чел.- находится в самоизоляции, 1 чел. – COVID-19 (воспитатель, группа №10), 1 чел. – ОРВИ (кладовщик с 09.02.22), 1 чел. – больничный лист, другие диагнозы (травматологический), 5 чел. – отпуск, 2 – сессия, 2 – по заявлению (Табакская, психолог; Курбанова, методист – на 15.02.2022)

38. Движение персонала по группам за последние 7-10 дней: не было

39. Водоснабжение, канализация: Водоснабжение, канализация - централизованные. Холодное водоснабжение имеется постоянно, без перебоев.

40. Затопы, порывы (последняя дата регистрации): не зарегистрированы

41. Помещение для сотрудников, туалет: Имеется 1 туалет для работников учреждения (в т. ч. для работников пищеблока). Условия для мытья рук и проведения гигиенической дезинфекции с помощью антисептических средств (п. 2.1.4.6. Приказа № 755 от 14.04.2020 «Об утверждении Санитарно-противоэпидемических норм и правил по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)»), в наличии имеется кожный антисептик «Анолит АНК-супер».

42. Медосмотр: сроки прохождения, количество прошедших, количество не прошедших (причина): По данным, предоставленным медицинской сестрой, профилактические медицинские осмотры работниками учреждения пройдены в полном объеме на базах Центральных городских больниц (по территориальной принадлежности) в соответствии с требованиями приказа Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики № 284 от 02.03.2017 «Об организации проведения обязательных профилактических медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с обслуживанием населения и может привести к распространению инфекционных заболеваний». Личные медицинские книжки формы 1-

 3

ЛМК представлены в полном объеме по числу работников. Бакпосев всем сотрудникам проведен 23.11.2021. В феврале 2022 сотрудники пищеблока подлежат очередному медосмотру согласно графика, на момент обследования 15.02.2022 из подлежащих 5 чел. пройден 1 – 20,0%.

43. Пищеблок: расположение: находится на первом этаже учреждения

44. Набор помещений, соблюдение поточности обработки сырья: В состав пищеблока входят: кладовая для хранения запаса продуктов, варочный цех, совмещенный с цехом готовой продукции, цех сырой продукции, помещение суточного запаса. Поточность приготовления блюд соблюдается, согласно Государственным санитарным нормам и правилам «Устройство, оборудование, содержание дошкольных учебных заведений и организации жизнедеятельности детей», утвержденным приказом МЗУ от 01.08.2013 № 678, п.9 п.9.1.

Горячая проточная вода на пищеблоке имеется за счет электрического бака и электрического котла, емкостью 100 литров. Для мытья кухонной посуды установлена ванна, с подводом горячей воды. Также, в варочном цехе имеются 2 мойки, домофон для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, санитарные уголки укомплектованы индивидуальными щетками для мытья рук и полотенцами. Условия для мытья сырой продукции созданы – в цехе сырой продукции имеются мойки, домофон, в рабочем состоянии.

Тепловое и холодильное оборудование представлено: печи электрические - 3 всего 9 конфорок в рабочем состоянии, духовой шкаф (без терморегулятора), электрическая сковорода, электрическая мясорубка – 2 для сырой и готовой продукции.

Холодильное оборудование: 1 суточный холодильник на пищеблоке, в кладовой - 2 холодильника бытовых, низкотемпературная камера. Температурные листы ведутся по форме, регулярно. Ревизия и ремонт теплового оборудования проводятся силами учреждения.

Для разделки мяса, рыбы, овощей, имеется достаточное количество разделочного инвентаря, инвентарь промаркирован. Кухонной посуды достаточно, промаркирована, хранение упорядочено, используется по назначению. Для мытья и обработки столов и холодильников выделены промаркированные емкости и ветошь. При хранении продуктов товарное соседство соблюдено, продуктов с истекшим сроком реализации не выявлено.

В кладовой продукты хранятся на стеллажах, санитарное состояние кладовой удовлетворительное. Документация по организации и контролю питания заведена в полном объеме, ведется регулярно. Бракераж готовой пищи осуществляется медицинской сестрой своевременно, указывается фактический выход блюд, проводится оценка органолептических качеств. Результат снятия пробы вносятся в журнал под личную подпись, согласно Государственным санитарным нормам и правилам «Устройство, оборудование, содержание дошкольных учебных заведений и организации жизнедеятельности детей», утвержденным приказом МЗУ от 01.08.2013 № 678, п.10 п.10.12. Журнал бракеража сырой продукции ведется, сроки реализации особо скоропортящихся продуктов соблюдены, нарушений не выявлено.

45. Штат работающих на пищеблоке, кто привлекается при необходимости: всего 5 человек, из них: повара - 3 чел.; кухонный рабочий – 1 чел.; кладовщик -1, на момент обследования не работает, находится на больничном листе с 09.02.22, диагноз: ОРВИ (приказ МЗ ДНР № 178 от 29.02.2016 «Об утверждении типовых штатных нормативов дошкольных образовательных учреждений Донецкой Народной Республики»), другие сотрудники учреждения для работы на пищеблоке не привлекаются.

46. Откуда получают продукты, сроки доставки, сроки транспортировки: Поставку продуктов в учреждение осуществляют: ФЛП Иващенко Ю.Е., КП Енакиевский хлебзавод, МКДП «Река молока», согласно Приказа МОН и МЗ ДНР № 1335/2203 от 07.12.2017 «Порядок организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике»). График завоза утвержден, соблюдается.

47. Состояние кладовой: Кладовая для хранения пищевых продуктов оснащена в соответствии с требованиями. Товарное соседство и условия хранения пищевых

продуктов соблюдаются. Фактов нарушения сроков реализации пищевых продуктов, включая скоропортящихся, не установлено.

45. Холодильное оборудование, температурный режим, сроки проверки технологического оборудования: 1 холодильник для суточных проб на пищеблоке, в кладовой - 2 холодильника бытовых, низкотемпературная камера. Температурные листы ведутся по форме, регулярно. Ревизия и ремонт теплового оборудования проводятся силами учреждения.

48. Условия обработки сырых овощей, мяса, рыбы, соблюдение технологии приготовления салатов: соблюдаются. Количество инвентаря, посуды разного назначения и литража, их маркировка, хранение отвечает требованиям

49. Место хранения продуктов, соблюдение правил и сроков хранения: Товарное соседство и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Фактов нарушения сроков реализации пищевых продуктов, включая скоропортящиеся, не установлено.

50. Товарное соседство соблюдается.

51. Сроки хранения эпидзначимых продуктов: соблюдаются

52. Сроки реализации скоропортящихся продуктов: соблюдаются

53. Разделочный инвентарь, маркировка: маркирован, используется по назначению

54. Суточная проба, меню за 7 дней: суточная проба в холодильнике оставлена, меню за 7 дней прилагается.

55. Опрос повара на правильность приготовления продуктов: Проведен опрос повара Галенко Г.И. на знание санитарных норм, ответы - удовлетворительные.

56. Список запрещенных блюд: вывешен

57. Спецодежда для работы на пищеблоке: обеспечены из расчета 3 комплекта на одного работника.

58. Уголок «здоровья»: имеется. Туалет для работников пищеблока расположен на первом этаже, оборудован умывальной раковиной, унитазом, душем с душевым поддоном.

59. Водоснабжение пищеблока, кратность подачи воды, наличие запасных емкостей: На пищеблоке горячее проточное водоснабжение от электроводонагревателя. Горячая вода подведена к моечным ваннам для мытья кухонной посуды и инвентаря, умывальной раковине для мытья рук.

60. Правила мытья посуды: Горячая проточная вода на пищеблоке имеется за счет электробака на проточной системе. Для мытья кухонной посуды установлена ванна, горячее водоснабжение к ней подсоединено. Условия для мытья сырой продукции созданы. Для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока имеется рукомойник, укомплектован мылом, индивидуальными щетками для мытья рук и полотенцами.

61. График проведения текущей и генеральной уборок: Графики проведения текущих и генеральных уборок, в т.ч. пищеблока составлены. Для их проведения выделен уборочный инвентарь, промаркирован, хранение упорядочено (выборочно проверены пищеблок, группа №7)

62. Документация на пищеблоке: Выдача готовой пищи с пищеблока, производится в соответствии с требованиями санитарных норм, после заполнения обязательной документации – Журнала бракеража готовой продукции (пункт 10.12 ГСанПиН от 01.08.201 № 678), а также записей в Журнале здоровья работников пищеблока. Приказом по учреждению №5 от 10.01.2022 создана комиссия по бракеражу пищевых продуктов. Приказом №17 от 10.01.2022 «Об ответственном за организацию питания» назначена заведующий Насерова И.С.

63. Прачечная: условия сбора и хранения грязного и чистого белья, график стирки: Прачечная расположена на первом этаже. В прачечной санитарно-гигиенический режим на момент обследования соблюдается, график стирки белья имеется. Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения.

64. Соприкосновение грязного и чистого белья, условия для замачивания и кипячения белья: поточность грязного и чистого белья, режим его хранения на момент обследования соблюдается.

65. Условия глажки чистого белья: созданы



продуктов соблюдаются. Фактов нарушения сроков реализации пищевых продуктов, включая скоропортящихся, не установлено.

45. Холодильное оборудование, температурный режим, сроки проверки технологического оборудования: 1 холодильник для суточных проб на пищеблоке, в кладовой - 2 холодильника бытовых, низкотемпературная камера. Температурные листы ведутся по форме, регулярно. Ревизия и ремонт теплового оборудования проводятся силами учреждения.

48. Условия обработки сырых овощей, мяса, рыбы, соблюдение технологии приготовления салатов: соблюдаются. Количество инвентаря, посуды разного назначения и литража, их маркировка, хранение отвечает требованиям

49. Место хранения продуктов, соблюдение правил и сроков хранения: Товарное соседство и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Фактов нарушения сроков реализации пищевых продуктов, включая скоропортящиеся, не установлено.

50. Товарное соседство соблюдается.

51. Сроки хранения эпидзначимых продуктов: соблюдаются

52. Сроки реализации скоропортящихся продуктов: соблюдаются

53. Разделочный инвентарь, маркировка: маркирован, используется по назначению

54. Суточная проба, меню за 7 дней: суточная проба в холодильнике оставлена, меню за 7 дней прилагается.

55. Опрос повара на правильность приготовления продуктов: Проведен опрос повара Галенко Г.И. на знание санитарных норм, ответы - удовлетворительные.

56. Список запрещенных блюд: вывешен

57. Спецодежда для работы на пищеблоке: обеспечены из расчета 3 комплекта на одного работника.

58. Уголок «здоровья»: имеется. Туалет для работников пищеблока расположен на первом этаже, оборудован умывальной раковиной, унитазом, душем с душевым поддоном.

59. Водоснабжение пищеблока, кратность подачи воды, наличие запасных емкостей: На пищеблоке горячее проточное водоснабжение от электроводонагревателя. Горячая вода подведена к моечным ваннам для мытья кухонной посуды и инвентаря, умывальной раковине для мытья рук.

60. Правила мытья посуды: Горячая проточная вода на пищеблоке имеется за счет электробака на проточной системе. Для мытья кухонной посуды установлена ванна, горячее водоснабжение к ней подсоединено. Условия для мытья сырой продукции созданы. Для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока имеется рукомойник, укомплектован мылом, индивидуальными щетками для мытья рук и полотенцами.

61. График проведения текущей и генеральной уборок: Графики проведения текущих и генеральных уборок, в т.ч. пищеблока составлены. Для их проведения выделен уборочный инвентарь, промаркирован, хранение упорядочено (выборочно проверены пищеблок, группа №7)

62. Документация на пищеблоке: Выдача готовой пищи с пищеблока, производится в соответствии с требованиями санитарных норм, после заполнения обязательной документации – Журнала бракеража готовой продукции (пункт 10.12 ГСанПиН от 01.08.201 № 678), а также записей в Журнале здоровья работников пищеблока. Приказом по учреждению №5 от 10.01.2022 создана комиссия по бракеражу пищевых продуктов. Приказом №17 от 10.01.2022 «Об ответственном за организацию питания» назначена заведующий Насерова И.С.

63. Прачечная: условия сбора и хранения грязного и чистого белья, график стирки: Прачечная расположена на первом этаже. В прачечной санитарно-гигиенический режим на момент обследования соблюдается, график стирки белья имеется. Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения.

64. Соприкосновение грязного и чистого белья, условия для замачивания и кипячения белья: поточность грязного и чистого белья, режим его хранения на момент обследования соблюдается.

65. Условия глажки чистого белья: созданы



66. Тех состояния стиральных машин: в рабочем состоянии
67. Сан состояние прачечной: удовлетворительное
68. Медобслуживание: расчет дезсредств, запас, кто готовит, наличие средств индивидуальной защиты: Согласно приказу № 3 от 10.01.2022 «О назначении ответственного лица за разведение дезинфицирующих средств», лицом, ответственным за проведение профилактической дезинфекции, назначена старшая медицинская сестра, Грицай Э.И., на период отпуска и отсутствия медсестры ответственным лицом назначена завхоз МДОУ. Расчет потребности в средстве проведен, утверждён заведующим ДОУ. Документация по учету прихода и расхода дезинфекционных средств ведется ежедневно, согласно рекомендованной форме (ф. 290/о). На момент обследования для профилактической дезинфекции используется дезинфицирующее средство «Абактерил-хлор». Необходимая документация имеется (инструкция по использованию, сертификат качества). На момент обследования на остатке имеется 225 табл., обеспеченность на 1 месяц работы. Опрошена медсестра Грицай Э.И., правила приготовления и использования рабочих растворов дезсредства для проведения профилактической дезинфекции знает. Хранение дезсредств проводится в медицинском блоке. Рабочие растворы готовятся непосредственно перед использованием, дезинфицирующее средство выдается по мере необходимости. Средства индивидуальной защиты для приготовления рабочих растворов и работы с ними имеются.
69. Сроки приготовления и соблюдения правил дезсредств: соблюдаются
70. Журнал инфекционной заболеваемости за последние месяцы (ф-60): Журнал инфекционной заболеваемости заведен, заполняется своевременно, в полном объеме. За прошедший период 2022 зарегистрировано 2 случая заболевания ОКИ, случаев возникновения и распространения инфекционных заболеваний, связанных с пребыванием детей в учреждении не зарегистрировано.
71. Кто осуществляет меднаблюдение за детьми (врач, м/с) как часто: Медицинское обслуживание осуществляет медсестра на 1,25 ставку, при необходимости контактные дети осматриваются врачом-педиатром ГБУ ЦПМСП №1.
72. Осмотр общавшихся (кто проводил: должность, ФИО, учреждение; кол-во осмотренных, результат): противоэпидемические мероприятия проводятся медицинской сестрой Грицай Э.И., воспитателем группы с 15.02.2022. Больных с подозрением на инфекционное заболевание АО4.9 не выявлено. Врачом-педиатром на момент обследования дети не осматривались. В ЦПМСП №1 сообщено о необходимости осмотра общавшихся.
73. Журнал посещаемости детей: ведется
74. Индивидуальная карта ребенка: имеется на каждого ребенка
75. Санпросвет работа: проводится
76. Проведение лабораторно – инструментальных исследований:
- взято смывов в эпидзначимых местах («Пораженные группы», пищеблок, чистая группа – для контроля) 10
 - взято дезсредств 1
 - взято пищевых продуктов 1
 - взято продовольственного сырья --
 - взято воды на соответствие ГОСТу «вода питьевая» _____
- В группе _____ на пищеблоке 1 «питьевой режим» _____
- обследовано на кишечную группу (чел) _____
77. Заключительная дезинфекция 15.02.2022 в группе проведена заключительная дезинфекция силами сотрудников учреждения с применением дезсредств, согласно регламента.

Проведена беседа по профилактике острых кишечных заболеваний и оставлены рекомендации по организации и проведению комплекса противоэпидемических мероприятий.

Территория в удовлетворительном санитарно-гигиеническом состоянии. Накопления ТБО на участке нет. вывоз ТБО осуществляется, согласно договору, 1 раз в неделю. На территории учреждения установлен металлический контейнер. Водопроводных порывов,

канализационных течей на территории нет. Все инженерные системы в здании, на территории функционируют.

Подпись должностного лица, составившего акт:

Помощник врача-эпидемиолога
эпидемиологического отдела
Макеевского городского центра
РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР

Э.В. Шпилевская

(должность, ФИО)

Подпись лиц, принимавших участие в проведении проверки:

заведующий Муниципального
дошкольного образовательного
учреждения «Ясли-сад комбинированного
типа №167 города «Макеевки»

Насерова И.С.

Особое мнение руководителя или лица (лиц), уполномоченного(ых) им присутствовать при обследовании, если оно есть:

Нет

Учитывая вышеизложенное, на основании «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре на территории Донецкой Народной Республики», утвержденным постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 10.01.2015 № 1-34 и Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» от 18 мая 2015 года № 40-ІНС заведующему Муниципального дошкольного образовательного учреждения «ясли-сад № 167 комбинированного типа г. Макеевки» управления образования администрации города Макеевки Насеровой Ирине Степановне

(должность, фамилия, имя, отчество руководителя или уполномоченного им должностного лица)

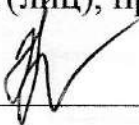
предписываю(ем):

№ п/п	Наименование мероприятия	Основание	Срок выполнения
1.	Проводить медицинское наблюдение за детьми пораженной группы с измерением температуры тела, отметкой о характере стула согласно	п.7.1,7.3,7.4 приложения №2 «Инструкция о проведении противоэпидемических мероприятий в отношении ОКИ» приказа МЗ № 475 от 16.08.89г. «О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ».	7 дней с момента изоляции последнего больного
2.	Обеспечить изоляцию детей с подозрением на инфекционное заболевание у здоровых детей, о данном случае немедленно сообщать в соответствующее медицинское учреждение, санэпидслужбу	р.1, п.1.3 приложения №2 «Инструкция о проведении противоэпидемических мероприятий в отношении ОКИ» приказа МЗ № 475 от 16.08.89г. «О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ»; п.13.5 Государственных санитарных	При выявлении

		норм и правил "Устройство, оборудование, содержание дошкольных учебных заведений и организации жизнедеятельности детей", утвержденных приказом МЗУ от 01.08.2013 N 678	
3.	Обеспечить выполнение дезинфекционных мероприятий	р.8, п.8.1, 8.2 приложения №2 «Инструкция о проведении противоэпидемических мероприятий в отношении ОКИ» приказа МЗ № 475 от 16.08.89г. «О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ»; п.9.9 Государственных санитарных норм и правил "Устройство, оборудование, содержание дошкольных учебных заведений и организации жизнедеятельности детей", утвержденных приказом МЗУ от 01.08.2013 N 678	7 дней с момента изоляции последнего больного
4.	Обеспечить клиническое наблюдение за детьми, переболевшими ОКИ с ежедневным осмотром стула.	п.9.2 приложения №2 «Инструкция о проведении противоэпидемических мероприятий в отношении ОКИ» приказа МЗ № 475 от 16.08.89г. «О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости ОКИ»	в течение 1 месяца после выздоровления
5.	Не принимать детей с признаками заболеваний в ДОУ.	п. 14.2. Государственных санитарных норм и правил "Устройство, оборудование, содержание дошкольных учебных заведений и организации жизнедеятельности детей", утвержденных приказом МЗУ от 01.08.2013 N 678	постоянно
6.	Информацию о выполнении предложений и рекомендаций по организации и проведению комплекса противоэпидемических мероприятий предоставить в Макеевский городской центр РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР .		В течение 3-х дней по окончании срока выполнения.
Акт составлен в <u> 2 </u> экземплярах.			




Подпись должностного лица (лиц), проводившего(их) обследование:


_____ (подпись)

Э.В. Шпилевская
_____ (Ф.И.О.)

Акт в _____ 1 _____ экземпляре(ах) получил:


_____ (должность)


_____ (подпись)

И.С. Насирова
_____ (Ф.И.О.)

16.02.2022 г.
_____ (дата)

