

# Отделение гигиены детей и подростков, гигиены питания

Основные вопросы при проведении экспертиз организации питания; зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в .....

Рудяк Т.В.

# Экспертиза зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в.....

Проводится согласно

**-п.2.ст. 12 ФЗ от 24 июля 1998 г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»** - организация отдыха детей и их оздоровления, обязана осуществлять деятельность при наличии СЭЗ о соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;

**-п.6. Приказа Роспотребнадзора от 19.07.2007 г. №224** - расширен перечень видов деятельности, на которые выдаются сэз;

-профильных санитарных норм и правил (по ЛДП, ЛТиО, ЗСУ, палаточные лагеря)

Срок действия данного  
заключения-1 год

-экспертиза зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в **оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул**

-// -// в **стационарной организации отдыха и оздоровления детей**

-// -// в **детском лагере палаточного типа**

-// -// в **лагере труда и отдыха для подростков**

# В рамках пилотного проекта

в 2017 году Иркутск, Иркутский, Ольхонский, Катангский и Бодайбинский районы, Ангарск, Шелехов, Шелеховский и Слюдянский районы проводили экспертизу организаций отдыха и оздоровления детей, в частности лагерей с дневным пребыванием детей

-Иркутск, Иркутский Иркутский,  
Ольхонский, Катангский и  
Бодайбинский районы -134/20-14,9%

-Ангарск-26/17-65,38%

-Шелехов, Шелеховский и Слюдянский  
районы-17/13-76,47%

# Основные замечания:

- отсутствие договоров на стирку белья, вывоз ЖБО, доставку бутилированной воды, актов выполненных работ по обработке разливных устройств или отсутствие ссылки в договоре на обработку разливных устройств,
- нарушение поточности на пищеблоке,
- отсутствие необходимого технологического оборудования на пищеблоке,
- отсутствие бесперебойной подачи холодной и горячей воды на пищеблоке, мед. кабинетах, туалетных, душевых, умывальных с ногомойками, умывальных перед обеденным залом, постирочной и помещении для приготовления дез. растворов и хранения уборочного инвентаря

- отсутствие необходимого набора помещений,
- отсутствие документов об исправности технологического оборудования на пищеблоке и спортивного оборудования на спортивных площадках,
- уменьшение продолжительности оздоровительных смен.



На 08.11.2017 г. ФФБУЗ «ЦГиЭ в Иркутской области» оформлено

**5 СЭЗ** на организации отдыха и оздоровления детей:

- 1- ЛДП в Ангарске,
- 3 ЗСУ в Ангарске,
- 1 мед. деятельность в ЗСУ в Усть-Орде,
- 1 санаторий в Усолье

# Экспертиза организации питания

## **В рамках пилотного проекта в 2017 году в**

-Иркутске, Иркутском, Ольхонском, Катангском  
и Бодайбинском районах оформлено  
экспертных заключений -113 /73-64,6%

-в Ангарском городском округе-55/42-76,36%

-в Шелехове, Шелеховском и Слюдянском  
районах-32/31-96,87%

## Позднее к вышеперечисленным территориям присоединились:

Тулун, Тулунский и Куйтунский районы –  
11/8-72,7%,

Железногорск-Илимский- 4/4-100%,

# Основные замечания при проведении экспертизы организации питания:

- не указан тип пищеблока,
- нарушена поточность на пищеблоке,
- отсутствует необходимое технологическое оборудование (моечные и производственные ванны, разделочные столы),
- отсутствует необходимый кухонный и столовый инвентарь (сушилки для столовой посуды, ячейки для разделочных досок, кассетницы для столовых приборов)

-отсутствуют резервные источники горячего водоснабжения,

-на моечных ваннах отсутствуют смесители, исключаящие повторное загрязнение рук после мытья (п.3.3. СП 2.3.6.1079-01),

-производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети **без** воздушного разрыва не менее 20 мм от верха приемной воронки (п.3.8. СП 2.3.6.1079-01),

-нарушены условия хранения сырой (мясо, рыба, кура, овощи) и сыпучей продукции,

-технологическое оборудование, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла и газов не оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения

-отсутствует маркировка технологического оборудования