



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

"Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре"

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре

в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе,

в городе Мегионе и в городе Радужном»

Юридический адрес: 628012, Тюменская область, ХМАО-Югра, г.Ханты-Мансийск, ул.Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fgu3@xmao.su ; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001	
---	--

**Акт санитарно-эпидемиологического обследования
от «15» января 2020 г.**

УСТАНОВЛЕНО:

Наименования объекта экспертизы:

БУ «Нижневартовский дом - интернат»
Пищеблок, буфетная

Фактический адрес объекта:

Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 156

Наименование заявителя:

БУ «Нижневартовский дом - интернат»

Юридический адрес заявителя:

Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 156

Основание для проведения инспекции:

Договор № 19 от 16.11.2018г.

Дата проведения обследования:

«17» декабря 2019г. с 11 час.20 час мин. до 14. 00 мин.

Цель инспекции:

Проведение санитарно-эпидемиологического обследования БУ «Нижневартовский дом - интернат» Пищеблок, буфетная для установления соответствия требованиям нормативных документов: 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Описательная часть:

Организация горячего питания осуществляет на базе самого учреждения. На первом этаже учреждения размещен пищеблок, где осуществляется приготовление рационов. Пищеблок учреждения имеет необходимый набор помещений, обеспечивающих соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд. Первичная обработка продуктов и их приготовление осуществляется в цехе с выделенными зонами.

Поточность технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. с использованием в работе оборудования, исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Для контроля за качеством поступающей продукции и сроков ее годности (хранения) проводится органолептическая оценка и делается запись в журнале бракеража продукции.

Выборочно проинспектировано 10 наименований продуктов питания (мясо-сырье, мясопродукты, птица-сырье, молочная продукция, сыр, яйца, овощи, фрукты, макаронные изделия, соки), используемых для приготовления блюд, на предмет соблюдения условий и сроков хранения, а также наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Документы представлены в полном объеме, продуктов с истекшим сроком годности и ненадлежащего качества на производстве нет.

Для хранения запаса продуктов имеется складское помещение. Все пищевые продукты хранятся на полках и стеллажах по группам товар. Для скоропортящихся выделены холодильники, термометрами обеспечены, имеется психрометр (температура +15°, влажность 30%). Товарное соседство хранения продуктов соблюдается.

Доставка пищевых продуктов проводится специализированным паспортизированным транспортом поставщиков по договорам-заявкам.

Влажная уборка проводится своевременно, уборочный инвентарь промаркирован.

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами для предприятий общественного питания. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках, промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса в производственных цехах не обнаружено.

Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке учреждения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы проводит диетическая сестра (или под ее руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике при температуре +2 - +6 град. С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Кухонная посуда моется на пищеблоке в специальной ванне, проточной горячей и холодной водой обеспечены без перебоев, просушивают посуду на специальных полках - решетках.

Готовые комплексы из пищеблока транспортируются посредством лифта в буфетное отделение, расположенное на 2-ом этаже. Буфетное отделение состоит из двух помещений: 1 - отделение раздачи пищи и обработки посуды и 2 - обеденный зал на 40 посадочных мест. Из буфетного отделения комплексные обеды накрываются на столы, а для лежачих больных - развозят на специальной тележке в кастрюльках с крышками и разливают в тарелки у постели пациента.

Мытье и хранение буфетной кухонной посуды производится в моечном отделении буфетной. Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в лечебно-профилактических учреждениях в установленном порядке.

Обработка столовой, чайной посуды и столовых приборов проводится отдельно в моечных ваннах.

Щетки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 минут или замачивают в дезинфицирующих растворах.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку буфетной с применением дезинфицирующих средств. Уборочный материал после мытья полов заливают раствором дезинфицирующих средств в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат в выделенном помещении.

Питание лиц, проживающих в интернате, осуществляется на основании недельного циклического меню, разработанного на основе среднесуточного продуктового набора для получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания.

Проверка проведена в момент распределения и накрытия комплексных обедов. Нарушений технологии приготовления и норм отпуска блюд не установлено. Температура подачи блюд соблюдается. Проведен анализ подшивки меню за 7 дней на предмет соблюдения учреждением требований законодательства при организации питания получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания. Меню разнообразное по дням недели, в меню ежедневно включены мясо или рыба, зерновые продукты (крупы, макаронные изделия), овощи, фрукты, молочные продукты. В качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетическо-профилактического питания, как составная часть рецептуры, используется смесь белковая композитная сухая «Дисо» «Нутринор». На смесь представлен полный пакет сопроводительных документов, включая свидетельство о государственной регистрации продукта. На момент проверки, согласно представленного меню, смесь введена в рацион завтрака.

Приготовление рационов осуществляется согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, а также сборникам нормативов по организации диетического питания. Представлена картотека блюд.

Работающего персонала на пищеблоке и буфетной- 14 человек, т.е. в смену по 5 человек. Медицинский осмотр проходят регулярно по графику, журнал «Здоровья» и осмотра на гнойничковые заболевания рук ведутся, спецодеждой обеспечены, согласно установленным требованиям, медицинская аптечка укомплектована.

Заключение:

По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест – БУ «Нижевартовский дом - интернат», пищеблок расположенного по адресу: г.Нижевартовск, ул. Дружбы Народов д.15б соответствует (не соответствует) санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах: 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Лицо, проводившее обследование:
Врач по общей гигиене


(подпись) Е.Н.Рудских
(Ф.И.О.)

Лицо, присутствующее при обследовании:


/ Яворская С.М. /