

М. В. Матович

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОБСТАНОВКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УО «БГМУ»

Научный руководитель канд. мед. наук, доц. Н. В. Борушко

Кафедра общей гигиены,

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

M. V. Matovich

SANITARY AND HYGIENIC SITUATION AT PUBLIC FOOD ENTERPRISES OF THE IE “BGMU”

Tutor: candidate of medical sciences, assistant professor N. V. Borushko

Department of General Hygiene,

Belarusian State Medical University, Minsk

Резюме. В статье представлена информация о санитарно-гигиенической обстановке на предприятиях общественного питания УО «БГМУ», о результатах проведенного мониторинга. Составлены акты проверок предприятий общественного питания, выявлены наиболее часто встречаемые нарушения действующих ТНПА, предложены мероприятия по их устранению.

Ключевые слова: санитарно-гигиеническая обстановка, мониторинг, контроль, акты проверок, нарушения.

Resume. The article provides information on the sanitary and hygienic situation in the public catering establishments of the IE “BGMU”, on the results of the monitoring. The acts of inspections of catering establishments were drawn up, the most frequent violations of existing TNPA were identified, and measures were proposed for their elimination.

Keywords: sanitary and hygienic conditions, monitoring, control, acts of inspections, violations.

Актуальность. Благоприятная санитарно-гигиеническая обстановка в студенческих столовых и буфетах необходима для обеспечения безопасных условий жизнеобеспечения подрастающего поколения [1,2,3]. В связи с этим, представляется важным регулярный мониторинг и контроль за качеством обслуживания студентов на предприятиях общественного питания [4,5].

Цель: Оценка санитарно-гигиенического состояния объектов общественного питания УО «БГМУ».

Задачи:

1. Регулярный мониторинг объектов общественного питания УО «БГМУ».
2. Контроль за качеством обслуживания студентов на предприятиях общественного питания.
3. Проверка меню, качества и ассортимента выпускаемой продукции.
4. Контроль режима работы точек общественного питания.
5. Выявление нарушений в работе торговых объектов общественного питания УО «БГМУ».
6. Составление актов обследования объектов общественного питания.

Материалы и методы. С 14.09.2018 создана комиссия по контролю за органи-

защитой общественного питания в УО «БГМУ». Составлен план работы комиссии с указанием перечня мероприятий и сроками их проведения.

Проведен мониторинг санитарно-гигиенического состояния объектов общественного питания УО «БГМУ» и контроль режима работы 12 торговых точек. Аналитическим методом осуществлена оценка меню и проверка качества ассортимента выпускаемой продукции.

Результаты и их обсуждение. По результатам проведенного мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов общественного питания УО «БГМУ» составлены акты внеплановых тематических проверок.

В актах указаны нарушения требований Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания» и др. ТНПА и предложены мероприятия по их устранению.

По результатам составленных актов проведен анализ наиболее часто встречающихся нарушений действующих ТНПА (таблица 1).

Табл. 1. Частота встречаемости нарушений действующих ТНПА

Нарушения действующих ТНПА	Частота встречаемости
1. Отсутствие документирования информации о состоянии здоровья персонала (журнал осмотра на гнойничковые заболевания).	61%
2. Не обеспечено осуществление документирования информации о контроле проведения санитарных дней.	33%
3. Не всеми сотрудниками предприятия используются одноразовые перчатки при подаче блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке.	17%
4. Не обеспечено осуществление документирования информации о контроле условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов в складском помещении, холодильнике.	15%
5. Не содержатся в чистоте производственные помещения, текущая уборка не проводится по мере необходимости.	13%
6. Для раздачи готовых блюд на объекте общественного питания не используются столовые приборы.	12%
7. Реализуется готовая продукция с истекшим сроком годности.	10%
8. Кухонная посуда частично не имеет маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.	9%
9. Складские помещения не оборудованы средствами контроля температурно-влажностного режима.	5%
10. Не соблюдается температурный режим в холодильниках либо термометр не исправен.	4%
11. Другое	3%

Выводы:

- 1 Санитарно-гигиеническая обстановка на объектах питания в целом благоприятная.
- 2 Имеется достаточное количество точек питания.
- 3 Разнообразный ассортимент продукции.
- 4 В основном работниками соблюдаются требования действующих ТНПА, но встречаются периодические нарушения.

Рекомендации:

1. Проводить регулярный мониторинг объектов общественного питания УО «БГМУ».
2. Контролировать качество обслуживания студентов на предприятиях общественного питания.
3. Контролировать режим работы точек общественного питания.
4. Выявлять и устранять нарушения в работе торговых объектов.
5. Проводить санитарно-гигиеническое обучение работников общественного питания.

Литература

1. Бацукова, Н. Л. Санитарно-гигиенический контроль за работой торговых объектов общественного питания : учеб.-метод. пособие / Н. Л. Бацукова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2015. – 32 с.
2. Указ Президента Республики Беларусь от 16 октября 2017 г. № 376 «О мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности».
3. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
4. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 года № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь 03.03.2017 №20).
5. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь «О развитии предпринимательства» от 23 ноября 2017 №7.