

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с
20566U23700)
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь
Код по ОКПО 75507248

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:

Заместитель руководителя
органа инспекции
Т. Г. Паздерина
(Ф.И.О.)

Подпись

«22» ноября 2023 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 6552 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

г. Пермь

В соответствии с Поручением Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 353 от 07.11.2023 г., вх. № 6717-ЦА от 07.11.2023 г., о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы

(вх. № документа-основания, дата)

в отношении Индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (далее – ИП Соколова Т. А.), осуществляющего деятельность по организации питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А (на базе столовой MAOY «COШ № 76» г. Перми)

(наименование юр. лица, ИП)

были проведено санитарно-эпидемиологическое обследование.
(обследования, измерения, оценки)

Результаты оформлены в виде: Протокола (акта) санитарно-эпидемиологического обследования № 6338-ЦА от 13.11.2023 г.

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы (санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы) и оформление экспертного заключения по результатам обследования было поручено провести врачу по общей гигиене, Кузнецовой Гульсине Файканесияновне.

(должность, Ф.И.О. полностью)

Кузнецова Гульсина Файканесияновна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О)

Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка) проведена: дата начала «13» ноября 2023 г., дата окончания «22» ноября 2023 г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 353 от 07.11.2023 г., вх. № 6717-ЦА от 07.11.2023 г.;
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 6338-ЦА от 13.11.2023 г.;
3. Протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3022-ЦА от 13.11.2023 г.;
4. Протокол измерений температуры горячих блюд № 244-ЦА от 13.11.2023 г.
5. Технологические карты №№ 79,267,616,108,589;
6. Протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 27957.23,28008.23,28013.23,28015.23,28016.23 от 16.11.2023 г., № 28025.23 от 17.11.2023 г., № 28038.23 от 17.11.2023 г., № 28020.23 от 17.11.2023 г., № 28021.23 от 17.11.2023 г., № 28044.23 от 17.11.2023 г., № 27955.23 от 17.11.2023 г., № 28031.23 от 16.11.2023 г., № 28036.23 от 16.11.2023 г., № 28041.23 от 16.11.2023 г.;
7. Экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 6451-ЦА от 21.11.2023 г.

В результате установлено:

Питание учащихся МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, д. 48А организовано в школьной столовой, организатор питания – ИП Соколова Т. А. (ИНН 590501494601, ОГРНИП 304590506400127), питание осуществляется в соответствии с договором № 32312617550 от 19.09.2023 г. на оказание услуг по организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г. Перми, корпус 1 (срок действия договора - по 31.05.2025 г), договором аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества № 3 от 01.10.2023 г. (срок действия договора аренды - по 31.05.2025 г).

Количество детей обучающихся в 1-4 классах в данном корпусе школы составляет 596 человек, из них в первую смену обучается 314 детей, во вторую смену – 282 ребенка. Среди данного контингента детей количество имеющих сахарный диабет – 0 человек, целиакию – 0 человек, пищевую аллергию - 0 человек.

Согласно представленному графику питания, утвержденному директором МАОУ «СОШ № 76» г. Перми, отпуск горячего питания обучающимся в школе организован для 1-й смены: завтрак - в 4 перемены (09-30 час, 10-30 час, 11-30 час, 12-25 час), обед – 11-30 час; для 2-й смены – в 4 перемены (13-45 час, 14-40 час, 15-40 час, 16-35 час). Питание одноразовое (завтрак или обед в соответствии со сменой обучения). Второй прием пищи учащихся возможен через свободную раздачу (по желанию).

Общее количество питающихся школьников 1- 4 классов составляет 596 человек. Охват горячим питанием составляет: завтраками – 314 человек (52,6 %), из них 21 ребенок с ОВЗ (3,5%); обедами – 282 человека (47,3%), из них детей с ОВЗ нет; 2-х разовым питанием (завтрак+обед) – 12 человек (2,0%); (обед +полдник) – 8 человек (1,3%); с индивидуальным подходом в организации питания, получающих бесплатное питание – 0 человек.

Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия), нет.

Питание детей в школе организовано в соответствии с 10-ти дневным примерным меню. Меню разработано ИП «Лидер» (ИП Соколова Т. А. является участником ИП «Лидер»), утверждено директором ИП Соколовой Т. А., согласовано директором школы. Разработанное меню (2 вариант) прошло экспертизу на соответствие нормативным требованиям, имеет экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» о соответствии № 29-ЦА от 11.01.2022 г.

Имеющееся меню включает 3 варианта завтрака («Правильный», «Переменка», «Здоровейка»), 2 варианта обеда («Обжорка» и «Здоровейка»), 1 вариант полдника.

Учащиеся 1- 4 классов МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, д. 48А получают вариант завтрака «Переменка» или обед «Обжорка», в зависимости от смены обучения. Фактический рацион питания учащихся 1-4 классов соответствует примерному меню, включает: завтрак «Переменка», обед «Обжорка».

При проверке условий приготовления блюд установлено:

при осуществлении деятельности по производству готовых пищевых продуктов и блюд в столовой обеспечено поддержание производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, а именно:

- лабораторный контроль за безопасностью в процессе производства (изготовления) пищевой продукции осуществляется по договору № КМ00632-Рам/23 от 30.01.2023 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции установлена в договоре);

- на производстве определены опасные факторы, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;

- на производстве определены критические контрольные точки процесса производства (изготовления), параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль;

- на производстве определены предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления) определен;

- установлен порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;

- определена периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных осуществляются по договору № 147 от 01.01.2016 г. о выполнении биотехнических работ с ООО «Дезинфекционный отдел» (срок действия договора – по 31.12.2016 г. с дальнейшей пролонгацией). Акты сдачи-приемки выполненных работ на момент экспертизы представлены. При осмотре признаков жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружено.

Столовая размещена на 1-м этаже здания школы.

Обеденный зал школы площадью 192,0 м², оборудован 180 посадочными местами. Перед обеденным залом оборудовано 9 умывальных раковин из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест (при нормируемом требовании - 1 раковина на 20 посадочных мест), что соответствует требованиям п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20). Подводка холодной и горячей воды, наличие жидкого мыла, кожных антисептиков «НИКА-ИЗОСЕПТИК» обеспечено. Для сушки рук оборудовано 6 электрополотенец.

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока.

На пищеблоке оборудовано 2 входа: один для посетителей из коридора 1-го этажа, второй – для персонала и загрузки продуктов с улицы.

Набор помещений пищеблока:

- загрузочная; склад сухих продуктов; среднетемпературная холодильная камера для хранения скоропортящихся продуктов; мясо-рыбный цех (обработка яиц на площади мясо-рыбного цеха); моечная столовой и кухонной посуды; горячий цех с зонами вторичной обработки овощей, приготовления холодных закусок, приготовления выпечных изделий, термической обработки, готовой продукции, нарезки хлеба, раздачи.

Для загрузки продуктов с улицы предусмотрен самостоятельный вход, оборудованный загрузочной платформой, навесом.

Пищеблок оборудован централизованными системами водоснабжения, канализации, теплоснабжения. На момент настоящей проверки аварий на инженерных сетях не

зарегистрировано. На случай отключения горячего водоснабжения на пищеблоке предусмотрена установка водонагревающих устройств, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками, сифоном с разрывом струи 20 мм от верха приёмной воронки.

Пищеблок оборудован системой механической приточно-вытяжной вентиляции, на момент проверки система механической приточно-вытяжной исправна.

Проверка технического состояния холодильного и торгово-технического оборудования пищеблока проведена ИП Мальцев В. В. Согласно представленному акту № 5 от 27.10.2023 г. по результатам проверки установлено: «оборудование пищеблока МАОУ «СОШ № 76» г. Перми, находящееся по адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А, проверено, технически исправно состоянии и соответствует паспортным данным».

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, что соответствует требованиям п. 3.13., п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент санитарно-эпидемиологической экспертизы температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов в холодильном оборудовании соблюдаются.

В соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.п. 2.5, 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по объемно-планировочному решению и имеющемуся оборудованию работа пищеблока возможна на полуфабрикатах: крупнокусковое мясо, овощи мытые, очищенные. На момент санитарно-эпидемиологической экспертизы работа пищеблока организована на мясных крупнокусковых полуфабрикатах и мытых очищенных овощах в вакуумной упаковке. Соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонал, что соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При оценке качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, установлено: поступающее пищевое сырье по состоянию на 13.11.2023 г. соответствует заявленному в договорной документации. Список поставщиков пищевых продуктов представлен (исх. № 16 от 04.09.2023 г. «Информация о поставщиках»). Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством. Поступление скоропортящихся продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих качество. На момент экспертизы на все пищевые продукты, имеющиеся на пищеблоке, представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Продукты поступают в таре поставщиков, в производственной упаковке при наличии маркировочных ярлыков. 13.11.2023 г. в 11-00 часов, при визуальном контроле маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, нарушений не установлено.

Для контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья на пищеблоке ведется «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья». На момент экспертизы ведется и заполняется по установленной форме. При непосредственном рассмотрении «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья» нарушений сроков реализации пищевых продуктов не выявлено.

Обработку яиц проводят в условиях мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированная ванна «Кура» и емкости (3 шт.); одна из емкостей перфорирована. Для обработки яиц используется средство «Ника-2», как моющее и дезинфицирующее, в соответствии с инструкцией.

Обработка мытых очищенных овощей осуществляется в зоне вторичной обработки овощей горячего цеха путем промывания в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. Фрукты, включая цитрусовые, также промывают в зоне вторичной обработки овощей горячего цеха, а затем вторично – в зоне приготовления холодных

закусок горячего цеха. Инструкции по обработке овощей и фруктов на момент проведения экспертизы в цехах вывешены.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, согласно вывешенной инструкции, выдерживаются в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Для хранения суточных проб используется среднетемпературный холодильный шкаф, установленный в горячем цехе. На момент санитарно-эпидемиологической экспертизы суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся при температуре + 4 град. С° в стеклянных банках с плотно закрывающимися металлическими крышками, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции представлен, ведется по установленной форме. Бракераж готовых блюд осуществляется бракеражной комиссией в составе: председателя – Стрижак Н. И., зам. директора, членов комиссии – Саламатова О. Н., учитель технологии, Климова Н. Б., фельдшер ГБУЗ ПК «ДКБ им. П. И. Пичугина», Алексеева М. А., зав. производством, ИП Соколова Т. А. (по согласованию), в соответствии с приказом № 059-08/82-01-10/4-210 от 04.09.2023 г «О составе бракеражной комиссии» с целью контроля за безопасностью предоставления питания в 2023-2024 учебном году. Замечаний по ведению и заполнению журнала бракеража готовой кулинарной продукции не установлено.

Количество столовой посуды и столовых приборов достаточное, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Мытье столовой посуды осуществляется в посудомоечной машине при максимальной температуре 85 град. с предварительным замачиванием. Дезинфекция столовой посуды проводится средством «Дез Хлор» (свидетельство о государственной регистрации имеется).

Чистая столовая посуда хранится на стеллажах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Кухонная посуда моется в двух 2-х секционных моечных ваннах. На момент проведения экспертизы кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 см от пола.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств – цельнометаллические. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола более 15 см. Для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные, промаркированные кухонная посуда и разделочный инвентарь, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочные доски, используемые на пищеблоке, изготовлены из твердых пород дерева, промаркированы, хранятся на рабочих местах, без механических повреждений. Столовая и кухонная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью на момент санитарно-эпидемиологической экспертизы отсутствует.

На момент проведения экспертизы весь персонал пищеблока работал в специальной одежде, одноразовых медицинских масках и одноразовых перчатках. Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника. Регулярная стирка санитарной одежды организована самостоятельно.

Для соблюдения правил личной гигиены персоналом в каждом производственном цехе установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, что соответствует п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20. У раковин оборудованы дозаторы с жидким мылом, диспенсеры с бумажными полотенцами. В составе пищеблока для персонала предусмотрен санузел. Для хранения верхней и специальной одежды и обуви в загрузочной установлены раздельные шкафы.

Для проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения на пищеблоке используются растворы, приготовленные посредством использования таблетированного дезинфицирующего средства «Дез Хлор». На момент экспертизы инструкции по применению имеются. Согласно отметкам в представленных «Листах проведения текущих

уборок», уборка обеденного зала, проветривание проводится после каждого приема пищи. Обработка обеденных столов проводилась дезинфицирующим раствором.

В качестве кожного антисептика на момент проведения экспертизы использовался антисептическое средство «НИКА-ИЗОСЕПТИК». Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве: «Золушка» – моющее средство для посудомоечных машин (25 л), «Дез Хлор» – 2,0 кг (таблетированная форма, 2 банки по 300 табл.), «НИКА – 2» (5 л). На все средства представлена сопроводительная документация.

Сотрудники допускаются к работе, связанной с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке, после измерений температуры и осмотра на гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы, при отсутствии признаков кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, что подтверждается данными «Журнала здоровья», журнал заполняется регулярно.

Для проверки представлен список сотрудников пищеблока, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения, данных по профилактическим прививкам 11 человек: ИП Соколова Т. А. – 1, заведующий производством - 1, повар – 4, пекарь – 1, кухонный работник – 2, залный работник - 2. Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В соответствии с ЛМК медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование - пройдено всеми сотрудниками. Привито против кори, дифтерии, гепатита В, гепатита А, дизентерии - 100% сотрудников. Гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками пищеблока.

На момент проведения экспертизы в обеденном зале оформлен информационный стенд, на котором вывешено фактическое меню на текущий день, графики проведения текущих и генеральных уборок, книга отзывов и предложений, телефоны для обращений граждан по вопросам организации питания.

В МАОУ «СОШ № 76» г. Перми проводятся мероприятия по общественному контролю организации питания. На момент экспертизы представлены акт проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г. Перми (корпус 1) б/н от 18.10.2023 г., карта контроля организации питания обучающихся общественной комиссией в МАОУ «СОШ № 76» г. Перми (корпус 1) б/н от 25.10.2023 г. При проведении данных контрольных мероприятий замечаний не установлено.

На момент проведения обследования 13.11.2023 г., объём несъеденных блюд за завтрак в 1-ю перемену составил - 4557 г, при питании в 1-ю перемену 150 детей и массе блюд на одного ребенка 620,0 г., что составляет 4,9 % от общего объема приготовленной пищи.

Вывод

В результате санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (ИНН 590501494601, ОРГНИП 304590506400127), осуществляющего деятельность по организации питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А (на базе столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми), установлено:

здания, строения, сооружения, помещения, оборудование, иное имущество Индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, д. 48А

соответствуют (не соответствуют)

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Врач-по общей гигиене
должность


подпись

Г. Ф. Кузнецова
Ф.И.О.