

**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/сч
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.
(Ф.И.О. Подпись)
«15» апреля 2022 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1834-ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 139 от 28.03.2022 г., вх. 1918-ЦА от 29.03.2022г. о проведении плановой выездной проверки в отношении индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (далее ИП Соколова Т.А., ИНН 590501494601, ОГРН 304590506400127) по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, МАОУ «СОШ № 96»

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Соколовой Т.А. по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, МАОУ «СОШ № 96» было проведено:

- санитарно-эпидемиологическое обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Цыпуштановой М.А.

Цыпуштанова М.А. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: дата начала «07» апреля 2022 г., дата окончания «14» апреля 2022 г.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам обследования территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации в отношении г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, пищеблок МАОУ «СОШ № 96.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 139 от 28.03.2022 г., вх. 1918-ЦА от 29.03.2022г;
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 1852-ЦА от 07.04.2022г.
3. Примерное 12-ти дневное меню для питания детей 7-11 лет, утвержденное ИП Соколовой Т. А., согласованному директором МАОУ «СОШ № 96» г. Перми.
4. Договор № 1 по организации основного (горячего) питания обучающихся от 11.01.2021г.

В результате установлено:

07.04.2022 г. с 12.00 до 15.00 часов при обследовании столовой МАОУ «СОШ № 96» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10 установлено:

организация питания, на базе столовой МАОУ «СОШ № 96» г. Перми, по адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, осуществляется ИП Соколовой Т. А., в соответствии с договором № 1 по организации основного (горячего) питания обучающихся от 11.01.2021г.

Питание детей осуществляется согласно 12-ти дневному примерному меню, утвержденному ИП Соколова Т. А., согласованному директором МАОУ «СОШ № 96» г. Перми. Представлен договор № 1 аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества от 20.02.2016г., согласно которому, площадь пищеблока составляет 139,1 м², площадь помещения обеденного зала – 128м².

Здание МАОУ «СОШ № 96» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, д. 10 оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализации. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, с подводкой воды через смесители ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук. Подводка горячей и холодной воды с установкой смесителя с оборудованием шланга с душевой насадкой выполнена ко всем моечным ваннам. Моечные и производственные ванны присоединены к канализационной сети с воздушными разрывами не менее 20 мм от верха приемной воронки. Резервное горячее водоснабжение предусмотрено. Для кипячения воды оборудован электрокипятильник.

По объемно-планировочному решению работа пищеблока на момент экспертизы возможна на сырье.

Набор и оборудование помещений пищеблока следующие:

- складские помещения: - склад для сухих продуктов – 4 стеллажа;
 - склад овощной – 1 стеллаж, 1 ларь для овощей;
- овощной цех первичной обработки овощей: производственный стол, картофелеочистительная машина, 2-х секционная моечная ванна, раковина для мытья рук;
- овощной цех вторичной обработки овощей: производственные столы - 2 единицы, моечная ванна, овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук;
- холодный цех: производственный стол, среднетемпературный холодильный шкаф, механическая хлебoreзка, овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук, ванна для охлаждения 3-х блюд;
- мясо-рыбный цех: 3 производственных стола для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф, электромясорубка, односекционные секционные моечные ванны – 3 единицы, раковина для мытья рук;

- помещение для обработки яиц - отдельное: производственный стол, 3-х секционная моечная ванна, 2-х секционная моечная ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук. Обработка яиц осуществляется дезинфицирующим средством «Ника-2». Инструкция на средство представлена.

- пекарский цех: производственный стол, стол для теста с деревянным покрытием, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук;

- участок для нарезки хлеба: производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук;

- горячий цех: производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрическая плита, пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук;

- раздаточная зона: мармиты для первых и вторых, холодильный прилавок - витрина;

- моечная для мытья столовой посуды: производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, 3 стеллажа для сушки посуды, 1 шкаф для чистой посуды, раковина для мытья рук;

- моечная кухонной посуды: производственный стол, две моечные ванны, машина котломоечная, стеллаж, раковина для мытья рук.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Стол, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятием используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, имеющий маркировку.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов.

Для приема пищи предусмотрен обеденный зал на 120 посадочных мест. При обеденном зале установлено 7 умывальных раковин для мытья рук.

Пищевые продукты поступают в учреждение в соответствии с договорами, транспортом поставщиков, ежедневно.

Перечень поставщиков представлен в таблице 1.

Таблица 1

Категория товаров	Наименование поставщика	Юридический адрес	Фактический адрес (склада)
1 Масло сливочное	ИП Железнов В.Г.	614017, г.Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д.7
	ИП Попова А.В.	614084, г.Пермь, ул.Куйбышева, д.153, кв.10	614025, г. Пермь, Хлебозаводская, д. 22, лит. У 8

2	Молоко и кисломолочная продукция	ип Железнов В.Г.	614017, г.Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д.7
		ИП Федотов А.В.	614089, г.Пермь, ул.Казахская, 104, кв.4	614089, г. Пермь, ул. Казахская, 104, кв.4
		ИП Попова А.В.	614084, г.Пермь, ул.Куйбышева, д.153,кв.10	614025, г. Пермь, Хлебозаводская, д. 22, лит. У8
		ООО «ПермьМолоко»	614077, г.Пермь, ул.Пушкарская, 138, корп. 2	614077, г. Пермь, ул. Пушкарская, 138, корп. 2
3	Творог	ип Железнов В.Г.	614017, г.Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д. 7
		Ип Попова А.В.	614084, г. Пермь, ул. Куйбышева, д.10 кв.10	614025, г. Пермь, Хлебозаводская, д. 22, лит. У8
4	Мясо	ИП Захаров м.г.	614015, г. Пермь, ул. Парковый пр-т, д. 1, кв. 147	614022, г. Пермь, ул. Самолетная, 70
		ООО «Семья вкусов»	614064, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 46, лит Н, пом. 3	614064, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 46, лит Н, пом. 3
		ИП Федотов А.В.	614089, г. Пермь, ул. Казахская, КВА	614089, г. Пермь, ул. Казахская, 104, кв.4
		ООО «Диалог»	614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 102, этаж 2	614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 102, этаж 2
5	Кура, яйцо	ип Захаров МГ.	614015, г. Пермь, ул. Парковый пр-т, д. 1, кв. 147	614022, г. Пермь, ул. Самолетная, 70
		ИП Федотов А.В.	614089, г. Пермь, ул. Казахская, кв. 4	614089, г. Пермь, ул. Казахская, 104, кв.4

6	Рыба	ИП Захаров МГ.	614015, г. Пермь, ул. Парковый пр-т, д. 1, кв. 147	614022, г. Пермь, ул. Самолетная, 70
		ООО «ПермьМолоко»	614077, г. Пермь, ул. Пушкарская, 138, корп. 2	614077, г. Пермь, ул. Пушкарская, 138, ко п. 2
7	Соки	ИП Короткова НА.	614007, г. Пермь, ул. Н. Островского, д.64, кв. 117	614000, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 98
8	Кондитерские, хлебобулочные изделия	ИП Железнов В.Г.	614017, г. Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д.7
		ООО «Производственное объединение «Первый хлеб»	614014, г. Пермь, ул. Площадь Красная, д.	614014, г. Пермь, ул. Площадь Красная,
9	Овощи	ИП Оруджов Я.А.	614051, г. Пермь, ул. Уинская, д. 1 Б, 0.90	614025, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д.98
		ИП Кусков НВ.	614094, г. Пермь, ул. Овчинникова, 15-9	614064, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 46
		ИП Легкова АА.	614990, г. Пермь, ул. Калинина,	614990, г. Пермь, ул. Калинина, 46-201
		ООО «Ваккуумка»	614055, г. Пермь, ул. Промышленная, д. 103/1, офис 117	614055, г. Пермь, ул. Промышленная, д. 103/1, офис 1 17
		ООО «Сириус»	614067, г. Пермь, ул. Хабаровская, 64, кв.32	614055, г. Пермь, ул. Промышленная, 67
10	Фрукты, сухофрукты	ИП Оруджов Я.А.	614051, г. Пермь, ул. Уинская, д. 1 Б, кв.90	614025, г. Пермь, ул. Хасана, д.98
		ООО «Ваккуумка»	614055, г. Пермь, ул. Промышленная, д. 103/1, офис	614055, г. Пермь, ул. Промышленная, д. 103/1, офис 1 17

			117	
		ИП Легкова А.А.	614990, г. Пермь, ул. Калинина, 46-201	614990, г. Пермь, ул. Калинина, 46-201
11	Бакалея	ИП Железнов В.Г.	614017, г. Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д. 7
		ООО «Диалог»	614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 102, этаж 2	614990, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 102, этаж 2
		ИП Федотов А.В.	614089, г. Пермь, ул. Казахская, 104, кв.4	614089, г. Пермь, ул. Казахская, 104, кв.4
		ИП Городовая О.В.	614031, г. Пермь, ул. Костычева, 42-54	614033, г. Пермь, ул. Васильева, 37Б
		ООО «РостМаркет»	620049, Свердловская обл., г. Екатеринбург, переулок Автоматики, 1	614058, г. Пермь, ул. Деревообделочная, дом ба
12	Консервы	ИП Железнов В.Г.	614017, г. Пермь, ул. Металлистов, д.21, кв. 159	614056, г. Пермь, ул. Кирпичный завод, д.7
13	Хозтовары	ИП Мартюшева		
14	Моющие	ООО «Биохим»	614042, г. Пермь, ул. Щиговская, 18а	614042, г. Пермь, ул. Щиговская, 18а
15	Механики по оборудованию	ИП Мальцев		
16	Питьевая вода	ИП Короткова НА.	614007, г. Пермь, ул. Н. Островского, д.64, кв. 117	614000, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 98
		ООО «Сентябрь 15»	614077, г. Пермь, ул. А. Гайдара, д. 86, оф.205	614077, г. Пермь, ул. А. Гайдара, д. 86, о .205

17	Соки	ООО «Санфрут»		
		ООО «Сентябрь 15»	614077, г. Пермь, ул. А. Гайдара, д. 86,0).205	614077, г. Пермь, ул. А. Гайдара, д. 86, оф.205

Предприятие оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса: холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой.

В соответствии с представленной справкой от 04.04.2022г, выданной МАОУ «СОШ № 96» ИП Чижовой Т.В., перечень технологического и холодильного оборудования пищеблока исправно, в рабочем состоянии. Перечень оборудования, прошедшего техническое обслуживание (согласно справке от 04.04.2022г.) представлен в таблице 2:

Таблица 2

	Тип оборудования	Заводской №	Количество, единицы
1	Стол холодильный СХС-60-01	№ с 3441	1
2	Холодильный шкаф ШХ-0,5(СМ 105-S)	№ 92976; 91845 № 92971; № 92970	4
3	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	№ 8055	1
4	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ	№ 6350	1
5	Морозильный шкаф ШН-0,5 СВ 105-S	№ 08001; № 08000	2
6	Шкаф расстоечный ИТЕРМАР-910	№ ш 348	1
7	Машина посудомоечная МПУ 700-01	№ 4369	1
8	Овощерезка СЛ-50	№ 4500674701	1
9	Пароконвектомат ПКА-10-1/ПМ (парогенератор)	№ п 2878	1
10	Плита эл. ЭП-6ЖШ	№ 5400	1
11	Прилавок-витрина хол. ПВВ (Н)-70КМ-С-НШ	№ 5698	1
12	Печь конвекционная ХВ 893 (Унох)	№ 20150080273	1
13	УКМ-11(ОМ-300)	№ у 222	1
14	УКМ-03	№ 691	1
15	Кипятильник АКНЭ-50	№ 020000543	1
16	Машина котломоечная МПК 65-65	№ м 65	1
17	Котел пищеварочный КПЭМ-60/9 Т	№ 984	1
18	Тестомес S40	№ 1346/06513	1
19	Картофелечистка МОК- 150 М	№ 1247	1
20	Мясорубка МИМ-300	№ м 727	1
21	Овощерезка СЛ-30	№ 3990228901	1
22	Холодильный шкаф ДМ 105-S ШХ 0,5 ДС	№ 86141	1

Хранение пищевых продуктов (сырья) осуществляется при соблюдении температурно-влажностных условий, установленных изготовителями.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (спиртовыми).

Ежедневно ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально выделенном помещении.

Дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенном помещении. В качестве дезинфицирующих средств на предприятии используются «Жавель», «Ди-хлор». Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, повреждений не имеет.

На предприятии регулярно проводятся мероприятия по уничтожению (профилактике) грызунов и насекомых. Представлен договор № 147 о выполнении биотехнических работ от 01.01.2016г с ООО «Дезинфекционный отдел», а так же акты выполненных работ за январь, февраль, март 2022г.

Организация питания:

Питание детей 1-4 классов (7-11 лет) осуществляется согласно 12-ти дневному примерному меню, утвержденному ИП Соколова Т. А., согласованному директором МАОУ «СОШ № 96» г. Перми. Меню разработано с учетом сезонности (сезон: весенне – летний), требований к распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи, требований к суммарному объему блюд по приемам пищи, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 7 – 11 лет. Приготовление блюд осуществляют в соответствии с утвержденным меню. При анализе фактического рациона питания не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни. Масса порций соответствует установленным требованиям.

Приготовление блюд осуществляют в соответствии со сборниками рецептов регионального центра питания 2018 гг. Технологические карты на рабочих местах имеются. Ежедневные меню – раскладки с указанием выхода блюд на основании утвержденного примерного меню на момент проверки составляются. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Завтраки состоят из горячего блюда из молочных продуктов/круп/яиц куриных/макаронных изделий/овощей/мясных продуктов/рыбы (каши, запеканки, омлет, плов, биточки); горячего напитка; хлеба пшеничного и ржаного порционно, закуски (бутерброды с сыром, напитков кисломолочных, овощных салатов, изделий мучных кондитерских, фрукта свежего поштучно)

Обеды состоят из первого блюда, второго блюда (котлеты, тефтели, кнели, биточки из мяса говядины, птицы, рыбы, субпродуктов (печень говяжья), рыба порционно), гарнира (крупяной, овощной, макаронные изделия), салатов овощных, напитка, хлеб пшеничный, ржаной порционно.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи:

Завтрак «Переменка» - среднее значение за период 25,5% (норма 20 – 25%)

Обед «Здоровей-ка» - среднее значение за период 31,6 (норма 30 – 35%)

Для витаминизации блюд применяется «Аскорбиновая кислота», которая добавляется в напитки. Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Суточные пробы отбираются в полном объеме, сохраняют в течение 48 часов, в отдельном холодильнике при температуре +5С, (при нормируемой +2-+6гр.). Емкости для суточных проб обеспечены плотно закрывающимися крышками.

Запрещенные блюда и продукты в питании детей не выявлены.

При проведении измерения температуры 07.04.2022 г. с 14 часов 30 минут до 14 часов 33 минут, температура горячих блюд обеда на раздаче, составила:

- горячее первое блюдо («Суп картофельный с макаронными изделиями») - 82°C+/-0,6 °С;
- второе горячее блюдо («Плов из отварной птицы») - 79,1°C+/-0,6 °С, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Салаты, винегреты, готовые первые и вторые блюда, напитки реализуются в течение времени указанного в технико – технологических картах на готовые блюда.

Пищевые отходы собираются в промаркированную тару.

Личная гигиена сотрудников, бытовое обслуживание:

Персонал столовой на рабочих местах находится в санитарной одежде, головном уборе. Ежедневно перед началом смены проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и острые респираторные заболевания с занесением данных в соответствующий журнал (ведется журнал осмотра).

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы: в раздевалке для персонала имеются шкафчики для хранения верхней одежды и личных вещей. Для персонала оборудован отдельный туалет с тамбуром и раковиной для мытья рук, выделена специальная одежда для посещения туалета.

Все производственные помещения оборудованы умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды; умывальные раковины, мылом, антисептиком, полотенцами.

На момент проверки на смене находились 6 человек: повара Шайхиева З.Р., Кузнецова О.П., пекарь Ливанова А.В., заведующая производством Дикая Е.А., мойщица Кирсань С.Н., хозяйка зала Бояршинова Г.А. Личные медицинские книжки представлены.

Нарушения по полноте и своевременности прохождения медицинских осмотров не выявлены.

Организация производственного контроля:

На предприятии проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания.

ВЫВОД

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации ИП Соколовой Т.А. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания пищеблока МАОУ «СОШ № 96» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене

Должность

подпись

Цыпуштанова М.А.

Ф.И.О