

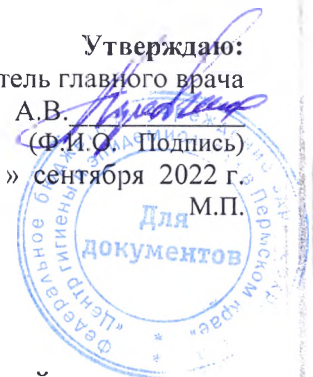
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

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

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

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.

(Ф.И.О. Подпись)
« 30 » сентября 2022 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 4672 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 410 от 22.09.2022 г.(вх. № 5759-ЦА от 23.09.2022г.) о проведении внеплановой выездной проверки в отношении Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича (далее ИП Пиклов С.В.), по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, 17 (ОГРН №31359052250009, ИНН 590502579093).

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пиклов С.В. по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, 17 было проведено:

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


(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: протокола (акта) санитарно-эпидемиологического обследования № 4671 -ЦА от 28.09.2022г.

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

Поморцева Марина Васильевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: дата начала «28» сентября 2022 г., дата окончания «30» сентября 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 ИП Пиклова С.В., по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, 17 (пищеблок МАОУ «Лицей № 3» г. Перми).

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 410 от 22.09.2022 г., вх. № 5759-ЦА от 23.09.2022г.;
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 4671-ЦА от 28.09.2022г.

В результате установлено: в пищеблоке МАОУ «Лицей № 3» г. Перми, по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 - 28.09.2022 г. с 09 час.35 мин. до 11 час.50 мин. услугу по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания учащихся осуществляется ИП Пикловым С.В. (ОГРН №31359052250009, ИНН 590502579093) по договору на оказание услуг по организации питания № 2022.10632 от 04.02.2022 г. и договору аренды объекта муниципального недвижимого имущества - № 1 от 05.02.2022 г. (п.1.1., п. 1.2).

МАОУ «Лицей № 3» г. Перми с пребыванием детей до 6 часов. Общая численность учащихся на момент проведения обследования 28.09.2022 – 1639, 1- 4 классов - 772 учащихся (охват горячим питанием 100%), 5-11 классы – 772 учащихся (из них получающих горячее питание - 500 учащихся (охват горячим питанием – 65%). Учащихся с ограниченными возможностями - 1-4 классы – 7 человек, 5-9 классы – 11 человек (получающих двухразовое питание – завтрак + обед), нуждающихся в лечебном и диетическом питании (индивидуальное питание) – нет (аллергические реакции, сахарный диабет, целиакия).

Питание детей организовано в собственной столовой, расположенной во встроенных помещениях на первом этаже 3-х этажного корпуса общеобразовательного учреждения.

Обеденный зал школы имеет площадь 193,5 м², оборудован 200 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены - перед обеденным залом оборудовано 10 умывальных раковин (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест) –при нормируемом 1 раковина на 20 посадочных мест, с подводкой холодной и горячей воды и наличием мыла. Для сушки рук оборудовано 2 электрополотенца, 3 установки с бумажными полотенцами.

Организация питания

Питание детей организовано в соответствии с 12 дневным меню. В соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 представленные меню разработаны на период не менее 2-х недель.

Меню разработано на основании «Сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», 2013, 2018, 2021гг.

Для обучающихся образовательного учреждения предусмотрено двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Режим питания для детей, обучающихся в 1 смену – горячий завтрак, обед, во 2-ю смену – обед. Для детей с нахождением более 6 часов – 2-х разовый прием пищи (завтрак, обед), согласно п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590 20.

Представленный вариант меню содержит информацию о массе порций блюд, ссылки на ТТК. Представленные технологические карты содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ и температуре их выдаче. Представленные меню содержат весь перечень среднесуточных наборов пищевой продукции в соответствии с п. 8.1.2. приложение № 7, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, напитки из ягод, сухофруктов, соки.

Суммарные объемы блюд в завтраки и обеды соответствуют п. 8.1.2., приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Требования по массе порций блюд согласно п. 8.1.2. Приложения № 9 Таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В результате проведенных расчетов по представленному 12-ти дневному меню установлено: энергетическая ценность завтраков за 12 дней для возрастных групп 7-11 лет составила не ниже величин 20-25%, указанных в п. 8.1.2. Приложение 10 таблица 3, п. 8.1.2.1., п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Калорийность обедов составила не ниже величин доли суточной потребности 30-35%, указанных в п. 8.1.2. Приложение 10 таблица 3, п. 8.1.2.1., п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленных меню за 12 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Меню завтраков и обедов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим такие способы приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами.

- Помещения пищеблока оборудованы во встроенных помещениях на первом этаже 3-х этажного корпуса общеобразовательного учреждения. Для загрузки продуктов на пищеблок предусмотрен отдельный вход.

На территории административного здания обеспечены условия для сбора мусора в контейнеры с крышками. Сбор и вывоз отходов осуществляется, согласно договора возмещения расходов по оплате коммунальных услуг № 3 от 05.02.2022 г., п. 2.17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В состав производственных помещений пищеблока входят:

- помещение для загрузки товара; продуктовый склад для сыпучих и бакалеи; цех первичной обработки овощей; горячий цех с участками по приготовлению холодных закусок и участок пекарский; зона раздачи; моечная кухонной и столовой посуды; зона для хранения верхней и специальной санитарной одежды сотрудников; санузел для сотрудников. Принципы поточности технологических процессов соблюдаются.

Предприятие обеспечено холодным и горячим водоснабжением с подводкой воды через смесители ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук. Помещение пищеблока оборудованы дублирующим горячим водоснабжением (водонагреватель электрический накопительный). Смесители на ваннах для мытья столовой посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные производственные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Производственные, вспомогательные и санитарно – бытовые помещения предприятия общественного питания оборудованы приточно – вытяжной механической системой вентиляции. Оборудование (производственные моечные ванны, электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектомат), являющиеся источниками выделения газов, влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами (зонты в зоне максимального загрязнения), п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Внутренняя отделка производственных и санитарно – бытовых помещений предприятия выполнены из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Все помещения подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих

средств («Ника Экстра М Профи», «Жавель Солид»). Санитарное состояние производственных помещений пищеблока на момент обследования удовлетворительное. Режим мытья и дезинфекции соблюдается с использованием дезинфицирующего средства. Для уборки производственных и санитарно – бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном помещении (п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, хранятся в специально отведенном месте (п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Мероприятия по обеспечению проведения работ по дезинсекции и дератизации помещений (по борьбе с насекомыми и грызунами) осуществляется по договору о возмещении коммунальных и эксплуатационных услуг № 3 от 05.02.2022 г. (мероприятия проводит ООО «Дезцентр Пермь»). При обследовании грызунов, насекомых и признаки их жизнедеятельности не обнаружено (п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Предприятие общественного питания для приготовления пищи оснащено в полном объеме техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, что соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VI табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.

Имеющиеся производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к воздействию моющих и дезинфицирующих средств и выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой (п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20).

Технологическое оборудование в производственных помещениях размещено с учетом поточности и обеспечения к нему свободного доступа.

Прием, хранение сырья и пищевых продуктов: на момент проверки загрузка пищевых продуктов не проводилась. Пищевые продукты доставляются автотранспортом сторонних поставщиков. Поставка пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется по договорам. При оценке качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, установлено:

- поступающее пищевое сырье по состоянию на 28.09.2022 г. соответствует заявленному в договорной документации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством.

28.09.2022г., при визуальном контроле маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, нарушений не установлено. Документы, подтверждающие качество и безопасность, а именно декларация соответствия, товарно – сопроводительными документами оформленными изготовителем и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия на вышеуказанную продукцию представлены, что обеспечивает прослеживаемость данной продукции, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При проверке журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья установлено ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Хранение пищевых продуктов осуществляется в холодильном оборудовании, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами (п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

Ежедневно ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При хранении пищевых продуктов соблюдаются условия хранения, установленные изготовителем, п. 3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара: для мытья столовой и кухонной посуды выделено отдельное помещение, п.п. 3.2., 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для мытья кухонной посуды оборудованы 2 моечные ванны и стеллажи для просушивания посуды (4 ед.).

Для мытья столовой посуды имеется 5 производственных ванн (2 из которых используются для мытья стаканов), посудомоечная машина.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами («Жавель Солид») в соответствии с инструкцией по их применению (п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Просушивание столовой посуды осуществляется на решетчатых стеллажах, хранение в специально выделенном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в зале специальных ящиках – кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке (п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд (жидких блюд), имеет мерную метку объема в миллилитрах. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно на производственных участках (п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Обработка сырья и приготовление блюд и кулинарных изделий: работа столовой предусмотрена на сырье (рыба, курица, яйцо и т.д.) и полуфабрикатах (мясные (крупнокусковые бескостные), овощные) с полным технологическим циклом, приготовление блюд партиями, с реализацией в столовую посуду через линию раздачи.

При приготовлении блюд соблюдается поточность технологических процессов, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обработка рыбы, мяса, птицы, яйца осуществляется в мясо – рыбном цехе, оснащенном производственными столами, моечными ваннами, мясорубкой и раковиной для мытья рук. Для обработки сырой птицы имеется отдельный стол и разделочный инвентарь. Цех в достаточном количестве обеспечен разделочным инвентарем, имеющим специальную маркировку. Полуфабрикаты во внутрицеховой таре поступают на участок по приготовлению горячих блюд.

Обработка яйца используемого для приготовления блюд, осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях в мясо – рыбном цехе, слив раствора после обработки яйца осуществляется в производственную ванну. Для обработки яйца используются, разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства (дезинфицирующее и моющее средство «Cooky Stuff»). Инструкция по обработке яйца в помещении имеется. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду, которое передается в производственные цеха.

Участок по приготовлению холодных закусок оборудован производственным столом с охлаждаемой поверхностью, овощерезка, холодильным оборудованием, ванной для обработки овощей и зелени, весами. На участке осуществляется изготовление холодных закусок, салатов. Участок в достаточном количестве оснащен необходимым разделочным инвентарем, посудой. Для обеззараживания воздуха на участке по приготовлению холодных закусок используется бактерицидное оборудование, п. 2.14. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Участок по приготовлению горячих блюд (приготовление супов, гарниров, вторых блюд, напитков) оборудован электрическими плитами 3 ед. - 4-х конфорочные со встроенными духовыми шкафами, параконвектоматом, раковиной для мытья рук, производственной ванной для гарниров. Готовые блюда поступают на линию раздачи.

Приготовление мучных изделий осуществляется в горячем цехе, на пекарском участке, оборудованном производственным столом с покрытием из дерева твердых пород для работы с тестом, тестомесом, производственными ваннами, раковиной для мытья рук.

На момент обследования запрещенных для использования в предприятиях общественного питания пищевых продуктов не обнаружено, п. 8.1.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Условия реализации готовых блюд: в обеденном зале оборудована линия раздачи. Выделено место для хранения чистых подносов, подставки для хранения чистых столовых приборов. Для раздачи блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Для формирования блюд используется чистый раздаточный инвентарь, в достаточном количестве.

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока.

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

Пищевые отходы собираются в промаркированную тару (ведро).

Производство блюд проводится по технической документации: представлены технологические карты (ТК). Составление ежедневных меню – раскладок, количественный анализ пищевой и энергетической ценности питания осуществляется, имеется специальная компьютерная программа для контроля за качественным составом рациона и ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, п.п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, заведующим производством и/или поварами отбираются суточные пробы. Хранение проб организовано в холодильнике в цехе по приготовлению холодных закусок. При проверке условий отбора и хранения суточных проб 28.09.2021 г. установлено, что пробы отобраны в полном объеме, хранились при температуре +3⁰С, п. 8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Питьевой режим учащихся организован МАОУ «Лицей № 3» г. Перми с использованием воды промышленного производства посредством кулера, который размещается в общедоступном месте, п.п. 8.4.3., 8.4.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Личная гигиена сотрудников, бытовое обслуживание: 28.09.2022 г. на пищеблоке работают 8 человек, подлежащих медицинскому освидетельствованию и гигиеническому обучению и аттестации. Представлены личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, периодических медицинских осмотров, вакцинации, п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работа персонала организована с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски), необходимый запас средств создан. Ежедневно перед началом работы осуществляется термометрия у всех работающих сотрудников при помощи бесконтактного термометра, при входе на пищеблок имеется кожный антисептик для обработки рук. Используется оборудование по обеззараживанию воздуха.

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: выделены места для верхней и для санитарной одежды (п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Для сотрудников оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, выделена специальная одежда для посещения туалета (п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

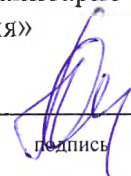
Организация производственного контроля: на предприятии проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП с порядком и периодичностью, установленными предприятием в соответствии с разработанными и внедренными процедурами ХАССП, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2, ч. 3, ст. 10, ч. 3 ст. 11 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Представлен договор на проведение лабораторных инструментальных исследований.

ВЫВОД

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации индивидуального предпринимателя Пиклова С.В. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Лицей № 3» г. Перми соответствует требованиям 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»

Врач по общей гигиене

Должность



подпись

М.В. Поморцева

Ф.И.О

