

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»
ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ**

Юридический адрес: РОССИЯ, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Почтовый адрес : 614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

Телефон /факс: (342) 239-34-09, факс:239-34-11, телефон /факс филиала: 284-11-03

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с 20566U23700)

Расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Утверждаю:

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

Главный врач Западного филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае»

С. И. Петухов

(Ф.И.О. полностью) _____

«05» октября 2022 г.

М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1939-ЗФ
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 193 от «05» октября 2022 г., входящий № 1353-ЗФ от 05.10.2022г. о проведении санитарно – эпидемиологической экспертизы в отношении Индивидуального предпринимателя Векшиной Анна Анатольевна (далее – ИП Векшина А.А.), ОГРНИП 304590334400422, ИНН 590301577057.

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Векшиной А.А. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а было проведено:

- санитарно-эпидемиологическое обследование зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, иного имущества,

- экспертиза представленной документации.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде протокола (акта) санитарно-эпидемиологического обследования.

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении ИП Векшиной А.А. (санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки, санитарно-эпидемиологической экспертизы)

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене Матвеевой Елене Александровне.

(должность, Ф.И.О. полностью)

Матвеева Елена Александровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О)

Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «05» октября 2022 г., дата окончания «05» октября 2022г. (экспертиза, санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка)

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. санитарно-эпидемиологической экспертизы по результатам обследования зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, иного имущества в отношении ИП Векшиной А.А. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а;

2. экспертизы представленной документации.

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

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 193 от «05» октября 2022 г., входящий № 1353-ЗФ от 05.10.2022г.

2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 1938-ЗФ от 20.10.2022 г.

3. Документы ИП Векшиной А.А. (копия гражданско-правового договора на оказание услуг по организации питания от 29.09.2020г., копия договора аренды недвижимого имущества б/н от 02 августа 2019 г, копия 10-дневного меню, копии договоров с поставщиками, приказ о проведении генеральной уборки, акт испытания оборудования пищеблока, списки с результатами медицинских осмотров, гигиенической аттестации и вакцинации).

В результате установлено:

Индивидуальный предприниматель Векшина Анна Анатольевна (далее – ИП Векшина А.А.) осуществляет деятельность по организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 83» г. Перми (далее МАОУ «СОШ № 83» г. Перми) по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а. Представлена копия договора по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся № б/н от 29 сентября 2020 г.

Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (завтрак или обед), что соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представлено примерное 10-дневное меню, утвержденное ИП Векшиной А.А., согласованное руководителем МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, что соответствует п. 8.1.3., п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся на день проверки осуществляется в соответствии с утвержденным меню, что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей осуществляется в соответствии с графиком приема пищи.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек с записью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отобранные суточные пробы на момент обследования хранились в специально выделенных обеззараженных и промаркированных стеклянных баночках с плотно закрывающимися металлическими крышками в специально выделенном холодильнике при температуре +5°C, что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поступление пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение производится на основании договоров с поставщиками.

На момент обследования прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществлялся при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, что соответствует п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования нарушений условий хранения и сроков годности пищевых продуктов не выявлено.

В производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с дезинфицирующим средством «Део-хлор люке». Запас моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке имеется.

Для уборки производственных помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте, что соответствует п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением в «Гигиенический журнал», что соответствует п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный разделочный инвентарь и кухонная посуда, что соответствует п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке созданы условия для обработки сырой птицы, продуктов переработки и яйца, а именно: в мясном цехе для обработки птицы установлен производственный стол, моечная ванна, имеются весы, разделочный инвентарь; для обработки яйца установлена 4-х секционная ванна, имеется емкость для «чистого яйца». Для обработки яйца используют средство «Део-хлор люкс», инструкция по применению имеется.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

На момент обследования посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Все установленное тепловое, технологическое и холодильное оборудование исправно.

На линии раздачи имеется термометр (с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи обучающимся), что соответствует п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для сотрудников пищеблока созданы условия для раздельного хранения одежды, обуви и личных вещей от рабочей одежды, что соответствует п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Используются одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, что соответствует п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складское помещение для хранения продукции оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складском помещении, и влажности - в складском помещении на бумажном носителе, что соответствует п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В санитарном узле для сотрудников имеется мыло, бумажные полотенца, кожный антисептик для обработки рук.

В производственных цехах умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, кожными антисептиками.

На момент обследования в обеденном зале размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, что соответствует п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной, что соответствует п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд, в зоне вторичной обработки овощей, мясорыбном цехе установлены бактерицидные установки для обеззараживания воздуха, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

На момент обследования все сотрудники пищеблока имеют данные о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, медицинском осмотре, вакцинации, что соответствует п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Программа производственного контроля от 10.01.2022г. на предприятии представлена, руководителем утверждена. Руководителем предприятия организован и осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием, что соответствует п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ВЫВОД

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы пищеблок Индивидуального предпринимателя Векшиной Анна Анатольевны по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а, соответствует требованиям санитарного законодательства РФ:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Матвеева Е.А.
Ф.И.О.