

**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: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Почтовый адрес : 614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

**ПРОТОКОЛ (А К Т)
санитарно-эпидемиологического обследования**

г. Пермь

«13» ноября 2020г.

Мною, Матвеевой Еленой Александровной, врачом по общей гигиене Западного филиала «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»,

(должность, Ф.И.О.)

в присутствии директора МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми Выголовой Зинаиды Александровны (должность, Ф.И.О.)

на основании распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 741 от 26.10.2020г., вх. № 1556-ЗФ от 27.10.2020г

(наименование, № и дата документа, на основании которого проводится обследование)

проведено санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 8» г. Перми, по адресу: 614113, г. Пермь, ул. Закамская, д. 39.

(наименование объекта, адрес)

Цель обследования: установление факта соблюдения либо несоблюдения обязательных требований действующих нормативно-правовых актов таможенного союза и законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности.

При обследовании установлено:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 8» г. Перми (далее по тексту МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми), ОГРН 1025901608743, ИНН 5908015459, осуществляет деятельность по организации питания на пищеблоке по адресу: 614113, г. Пермь, ул. Закамская, д. 39.

На момент обследования в МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми обучается 738 человек, из них 260 человек – учащиеся с 1 по 4 классы. Удельный вес обучающихся с 1 по 4 класс составляет 36% от всех обучающихся.

В МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми организовано одноразовое питание: для обучающихся в 1 смену (201 человек) – завтрак, во вторую смену 959 человек) – обед. Количество школьников 1-4 классов, имеющих заболевание требующее индивидуального подхода к организации питания – 1 человек (сахарный диабет), индивидуальное питание не организовано.

Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут в каждую перемену, график питания учащихся представлен.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем здании МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми. Пищеблок оборудован входом для загрузки продуктов. Вход для загрузки продуктов изолирован от главного входа в столовую.

Здание школы оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации. Водоснабжение холодное и горячее - централизованное от существующих водопроводных сетей.

Для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечного отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения на пищеблоке в помещении моечной установлен резервный источник горячего водоснабжения электрический водонагреватель накопительного типа с разводкой по системе, что соответствует п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08). Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Канализация централизованная, в общегородскую систему канализации. Производственно оборудование, моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом в 20 мм о

верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны), что соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На пищеблоке оборудована механическая вытяжная вентиляция.

Над оборудованием, являющимся источником повышенных выделений тепла, влаги (моечные ванны, электрические плиты) оборудованы локальные вытяжные системы, что соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отопление – центральное, водяное.

Освещение – естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами. Все светильники имеют защитную арматуру. Осветительные приборы содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Столовая – состоит из обеденного зала и пищеблока. Обеденный зал расположен на втором этаже и рассчитан на 120 посадочных мест. При столовой оборудовано 6 умывальников из расчета - 1 кран на 20 посадочных мест (при нормативе – на 20 посадочных мест), электрополотенцем и бумажными полотенцами (при нормативе – не менее 2-х), что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищеблок расположен на первом и втором этаже здания. Пищеблок работает на мясных крупнокусковых полуфабрикатах; овощи, рыба, птица - сырье.

Все установленное технологическое и холодильное оборудование исправно. Холодильное оборудование оборудовано холодильными спиртовыми термометрами. Представлен акт технического состояния холодильного, теплового и торгово - технологического оборудования ИП Семакиным Д.А. от 07.07.2020г. (оборудование пищеблока находится в исправном состоянии, соответствует данным технических паспортов и пригодно к эксплуатации), что соответствует п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для ополаскивания посуды в ваннах оборудованы гибкие шланги с душевой насадкой, что соответствует пп. 5.10, 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, что соответствует п. 5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В гардеробной для персонала пищеблока созданы условия для отдельного хранения личных вещей и обуви и санитарной одежды, что соответствует п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Туалет оборудован унитазом, раковиной для мытья рук, отдельным краном со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

На пищеблоке проводится по мере необходимости косметический ремонт помещений и ремонт технологического оборудования, что соответствует пп. 4.1., 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Имеются моющие и дезинфицирующие средства, что соответствует п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную маркировку. Хранение уборочного инвентаря упорядочено (имеется шкаф). Инвентарь для мытья туалета хранится отдельно от другого уборочного инвентаря (в туалете), что соответствует п.п. 5.21., 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных проемов в помещениях столовой, что соответствует п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте, что соответствует п. 5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, что соответствует п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Холодильное оборудование имеет специальную маркировку и закреплено за цехом (зоной), что соответствует п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами, в журнале учета работы холодильного оборудования ведется контроль за температурным режимом работы, что соответствует п.п. 4.14., 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На пищеблоке не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями, соответствует п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Порционирование холодных закусок производится на столе без охлаждаемой рабочей поверхности. Сервировку и порционирование блюд персонал осуществляет с использования одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Не допускается привлечение к приготовлению кулинарных изделий персонала, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности, что соответствует п. 7.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования пищевые продукты хранятся с учетом гигиенических требований, установленных производителем, что соответствует п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При хранении пищевых продуктов обеспечено сохранение маркировочного ярлыка каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта, что соответствует п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, не используются, что соответствует требованиям приложения 7 п. 6.25., п. 8.28. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не допускается прием продовольственного сырья без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, что соответствует п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представлена информация по основным поставщикам: ООО «Регион-Поставка 1» (рыба, крупа, мука, макаронные изделия, соки, консервированная продукция, овощи, зелень, фрукты, сухофрукты), ООО «Грейт Торг» (мясо, кура и колбасные изделия), ООО «Торговая Компания «Актив» (молочная продукция), ИП Тюрина Н.В. (хлебобулочные изделия), ООО «САНФРУТ» (соки).

Выборочно проверены документы на поступающие пищевые продукты и продовольственное сырье (мясо, птица, молочная продукция, овощи, сухофрукты). Представлены документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (декларации, сертификаты соответствия, накладные документы), что соответствует п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питьевой режим организован в следующей форме: бутилированная питьевая вода, что соответствует п. 10.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Представлено примерное 10-дневное меню утвержденное руководителем, согласованное ЗТО Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю. В соответствии с представленным меню масса блюд за прием пищи на завтрак составляет от 400 до 640 грамм, в обед – от 740 до 1000 грамм; калорийность блюд на завтрак составляет – от 474 до 785 ккал, в обед – от 694 до 916 ккал.

На момент обследования в обеденном зале вывешено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, что соответствует п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В учреждении создана бракеражная комиссия на основании приказа. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3 человек, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, что соответствует требованиям.

В МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми осуществляется родительский контроль, замечания не выявлены. По результатам родительского контроля % пищи не съедаемой обучающимися на завтрак составляет 15-20%, в обед - 15-20%; по результатам выполняемой проверки % пищи не съедаемой обучающимися на завтрак составил 17,7%, в обед - 19%

Производство продукции проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке: представлены меню-раскладки, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, в представленных технологических картах имеется полная технологическая информация, что соответствует п. 6.4., п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Оборудовано место для обработки яиц, имеется специальный промаркированный инвентарь. Для обработки яиц допущено применение дезинфицирующего средства, разрешённого к применению в установленном порядке для этих целей.

На момент обследования контроль за соблюдением технологического процесса осуществляется регулярно, суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд. На момент обследования осуществляется контроль за условиями хранения суточных проб: суточные пробы хранятся в специальном холодильнике при температуре +2°C, что соответствует приложению 11 п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В моечной столовой и кухонной посуды в инструкции по правилам мытья посуды указаны концентрации и объемы применяемых моющих средств, что соответствует п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования осуществляется ежедневное ведение документации (бракеражные журналы, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), что соответствует пп. 14.2, 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, куртки, брюки, головной убор) в количестве трех комплектов на одного работника, что соответствует п. 13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования персонал соблюдает правила личной гигиены (верхняя одежда, личные вещи находятся в бытовой комнате; при изготовлении блюд, кулинарных изделий персонал без ювелирных

украшений, часов, ногти не покрыты лаком, спецодежда булавками не заколота; работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак), что соответствует п. 13.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В ЛМК сотрудников пищеблока установленного образца имеются результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, что соответствует пп. 13.9., 13.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В процессе обследования врачом по общей гигиене Матвеевой Е.А. ходатайство о предоставлении документов (копий документов) не заявлялось.

(должность, Ф.И.О.)

Результаты рассмотрения ходатайства -

В процессе обследования были произведены санитарно-эпидемиологические испытания (измерения) -

(перечень испытаний, измерений)

Результаты испытаний -

(прилагается к акту санитарно-эпидемиологического обследования)

ВЫВОДЫ:

Пищеблок Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 8» г. Перми, по адресу: 614113, г. Пермь, ул. Закамская, д. 39 по оцененным гигиеническим показателям соответствует требованиям:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Подписи специалистов и должностных лиц, принимавших участие в обследовании:

Врач по общей гигиене



Е.А. Матвеева

Директор МАОУ «Гимназия № 8»
г. Перми



З.А. Выголова