

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

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

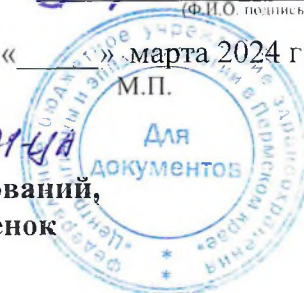
Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с 20566U23700)  
расчетный счет: 03214643000000015600 в 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  
(должность)

А.В.Кравченко   
(Ф.И.О. подпись)

« 22 » марта 2024 г.  
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № -ЦА 1101-ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

г. Пермь

В соответствии с Поручением Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 43 от 21.02.2024 г., вх. № 1169-ЦА от 22.02.2024 г.

вх. № документа-основания, дата

в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №101» г.Перми, (далее - МАОУ «СОШ №101» г.Перми), ИНН 5907013201

наименование тор. лица, ИП

были проведены: санитарно-эпидемиологическое обследование.

обследования, измерения, оценки

Результаты оформлены в виде: -

Проведение гигиенической экспертизы

санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с указанием объекта инспекции

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене детей и подростков Кореловой Татьяне Владимировне.

должность, Ф.И.О. полностью

Корелова Татьяна Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

Ф.И.О.

 Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка) проведена: дата начала «22» февраля 2024 г., дата окончания «07» марта 2024г.

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

1. Поручение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 43 от 21.02.2024 г., вх. № 1169-ЦА от 22.02.2024 г.;
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № б/н-ЦА от 28.02.2024 г.

В результате установлено:

В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы МАОУ «СОШ № 101» г.Перми по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Репина, д. 12, проведено обследование помещений столовой (обеденный зал, помещения пищеблока) 28.02.2024 г. с 10.15 до 12.15 часов и представленных документов, а именно:

- Приказу №190 утвержденному директором МАОУ «СОШ №101» г.Перми 17.08.2015г. о структурном подразделении «Столовая»
- Приказ № 28 от 02.09.2023г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, уровня начального общего образования в 2023-2024 учебном году»;
- Утвержденное примерное меню, ежедневное меню.
- Технологические карты на вырабатываемую продукцию (готовые блюда) за 27.02.2024г и 28.02.2024г
- Товарно-сопроводительные документы на пищевые продукты, договора на поставку продуктов питания;
- Договор на проведение дезинсекции и дератизации ООО «Краевой центр дезинфекции Пермь-дез» № Дез-137.ЮР от 08.01.2024г.;
- Договор на вывоз ТБО № 403353 от 14.12.2023 г. АО «Пермский региональный оператор ТКО»;
- Список работников структурного подразделения «Столовая» отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения сотрудников, личные медицинские книжки сотрудников пищеблока (5 шт) .
- «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- Акт технического состояния холодильного, теплового и торгово-технологического оборудования, находящегося в эксплуатации ИП Чижова Т.В. ИНН 590308616474. б/н от 16.02.2024 г.
- Количество детей по классам МАОУ «СОШ № 101»; сведения об охвате горячим питанием, сведения о количестве детей с заболеваниями, график приема пищи,
- Список поставщиков продовольственных товаров
- Сопроводительные документы на моющие и дезинфицирующие средства.

Организации питания обучающихся на базе столовой МАОУ «СОШ № 101» г.Перми осуществляется самостоятельно юридическим лицом. Согласно Приказу №190 утвержденному директором МАОУ «СОШ №101» г.Перми 17.08.2015г. о структурном подразделении «Столовая» (далее - «Столовая»). Столовая является структурным подразделением МАОУ «СОШ №101» г.Перми в соответствии с Уставом МАОУ «СОШ №101» г.Перми. Местонахождение и адрес столовой: г.Пермь, ул. Репина, 12 в здании МАОУ «СОШ №101» г.Перми.

Представлен приказ № 28 от 02.09.2023г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, уровня начального общего образования в 2023-2024 учебном году», утвержденный директором МАОУ «СОШ №101» г. Пермь.

Обеденный зал школы имеет площадь 123 м<sup>2</sup>, оборудован на 160 посадочных мест. Площадь на одно посадочное место составила – 0,77 м<sup>2</sup> (при норме не менее 0,7 м<sup>2</sup> на одно посадочное место). Количество детей обучающихся уровня начального общего образования 498 человек. В первую перемену первой смены питается 150 человек, в том числе 1а,1б,1в,1г, во вторую перемену питается 160 человек, в том числе 4а,4б,4в. В первую перемену второй смены питается 120 человек, в том числе 2а,2б, 2в,2г, во вторую перемену питается 160 человек, в том числе 3а,3б,3в,4г.

Таким образом, максимальное количество одновременно организовано питающихся детей в обеденном зале за одну перемену не превышает количества посадочных мест в зале.

Согласно представленному графику питания, продолжительность перемен для приема пищи детей 1-4 классов составляет 20 минут, что соответствует требованиям табл. 6.6.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы - перед обеденным залом оборудовано 8 умывальных раковин из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест при норме 1 раковина на 20 мест, что соответствует требованиям раздела VI табл. 6.4. СанПиН 1.2.3685-21. Раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды, имеются дозаторы с кожным антисептиком для обработки рук, мылом. Для сушки рук предусмотрено 4 диспенсера с бумажными полотенцами.

**Таблица № 1**

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество Оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность в перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
123	160	0,7	160	20	20	8

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока.

Среди данного контингента детей количество имеющих сахарный диабет – 0 человек, целиакию – 0 человек, пищевую аллергию – 0 человек.

**Таблица № 2**

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
243	245	-	-	-

**Таблица № 3**

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
243	245	243	245	-	-	-

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

**Таблица № 4**

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
-	-	-	-

Питание детей организовано в соответствии с представленным на экспертизу меню. Меню разработано МАОУ «СОШ № 101» г.Перми и утверждено директором МАОУ «СОШ № 101» Лялиной Е.Л. 2023г., что соответствует п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню разработано с учетом сезонности, дифференцировано по возрастам. Меню предусматривает 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник.

Завтраки состоят из закуски (бутерброд с сыром/маслом, фрукты свежие, салаты, овощи свежие в нарезке), горячего блюда (каши/яичные/творожные блюда, гарниры, мясные блюда), напитка.

Обеды состоят из закуски (салаты из свежих, отварных и квашеных овощей, овощи свежие порционно), первого блюда (супы), второго блюда (котлеты, суфле, рыбные блюда), гарнира (крупяной, овощной, макаронные изделия), напитка.

Полдник состоит из выпечки или кондитерского изделия и напитка.

Обучающиеся 1-4 классов (возрастная категория 7-10 лет) обучаются по 5-и дневной учебной неделе, таким образом, в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленное 10-дневное меню разработано на период не менее 2-х недель с учетом режима организации и в соответствии с рекомендуемым образцом приложения № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленные варианты меню содержит информацию о массе порций блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, ссылки на №ТТК.

В представленных меню за 10 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9., приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включены блюда, технология приготовления которых предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей в меню используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи: в завтраки составляют не менее 500 г (500-595г), в обеды не менее 700г (составляют 740-770 г), что соответствует п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. **Не соблюдаются суммарные объемы блюд полдников в 4 день 275 г, в 7 день 260 г, в 9 день 275 г, при гигиеническом требовании не менее 300 г, что не соответствует п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

В результате проведенных расчётов по представленному 10 - дневному меню установлено:

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей (доля суточной потребности 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 и составило:

- калорийность завтрака от 489 ккал (минимальный показатель) до 696 ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 20,8% до 29,6% соответственно (за 1-ую неделю средний % пищевой ценности составил 25,1%, за 2-ую – 26,9%).

**Таблица № 5**

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
500	595	489	696	-*	-*	-*	-*

**Продолжение таблицы № 5**

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
-*	-*	-*	-*	-*	-*

**Продолжение таблицы № 5**

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты

_**	_***	1 раз за 10 дней	1 раз за 10 дней	отсутствуют	отсутствуют
-----	------	------------------	------------------	-------------	-------------

\* - содержание витаминов и микроэлементов в представленном меню проведено не корректно

\*\* - данные количества соли за завтрак МАОУ «СОШ №101» г.Перми не представлены

\*\*\* - данные количества сахара за завтрак МАОУ «СОШ №101» г.Перми не представлены

#### Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
5 раза за 10 дней в виде порционированных овощей и салатов	в качестве свежих фруктов 4 раза

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (обеда) для детей не ниже величин (доля 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 и составило:

- калорийность обеда от 738 ккал (минимальный показатель) до 1067ккал (максимальный показатель), что в процентном выражении составило от 31,4 % до 45,4% соответственно (за 1-ую неделю средний % пищевой ценности составил 38,8%, за 2-ую – 36%).

#### Таблица № 6

ОБЕД							
суммарная масса		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.з.)
740	770	728	1067	_*	_*	_*	_*

#### Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
_*	_*	_*	_*	_*	_*

#### Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
_**	_***	отсутствуют	отсутствуют	отсутствует	отсутствует

\* - содержание витаминов и микроэлементов в представленном меню проведено не корректно

\*\* - данные количества соли за завтрак МАОУ «СОШ №101» г.Перми не представлены

\*\*\* - данные количества сахара за завтрак МАОУ «СОШ №101» г.Перми не представлены

#### Продолжение таблицы № 6

ОБЕД	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
Ежедневно в виде порционированных овощей и салатов	Ежедневно в виде компотов

В представленном меню содержания витаминов и микроэлементов в готовых блюдах представлено не корректно, «Ведомость контроля за рационом питания» не представлена.

Столовая размещена на первом этаже здания школы и имеет отдельный вход с улицы для загрузки продукции.

Набор и оборудование помещений пищеблока:

По объемно-планировочному решению работа пищеблока на момент экспертизы возможна на полуфабрикатах овощных (на момент обследования используются овощи очищенные в вакуумной упаковке), крупнокусковых полуфабрикатах из мяса, рыбы, куры. Набор и оборудование помещений пищеблока:

- загрузочная: весы,

- склад с холодильным оборудованием: холодильный шкаф среднетемпературный для молочной продукции и гастрономии, холодильный шкаф среднетемпературный для овощей и фруктов, среднетемпературный холодильных шкафа для суточных проб.

- склад сыпучих продуктов: 2 подтоварника, стеллаж, ларь для сыпучих продуктов;

- овощной цех вторичной обработки овощей: производственный стол, 2 производственные ванны, овощерезка, раковина для мытья рук;

- мясо-рыбный цех: 3 производственных стола (для разделки мяса, рыбы и куры), контрольные весы, низкотемпературный холодильный шкаф, 2 электромясорубки, 3 производственных ванн для обработки мяса, рыбы, куры;

- пекарский цех: 3 производственных стола, тестомес, контрольные весы, производственная ванна, умывальная раковина;

- горячий цех:

- участок термической обработки блюд: 3 производственных стола, 2 электрические плиты (4 и 6 конфорок), 2 пароконвектомата, пекарский шкаф, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, раковина для мытья рук;

- участок приготовления холодных закусок: производственный стол, среднетемпературная охлаждаемая витрина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, 2 производственная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы;

- участок для нарезки хлеба: производственный стол, шкаф для хранения хлеба.

- участок раздачи готовых блюд: мармиты для первых и вторых блюд, холодильная витрина,

- моечная столовой: производственный стол, 3-секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-секционная ванна - для стаканов и столовых приборов, стеллаж для просушивания столовой посуды;

- моечная кухонной посуды производственный стол, 2-секционная моечная ванна, стеллаж для просушивания кухонной посуды;

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

**Таблица № 7**

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>Исправности технологического оборудования</i>	<i>Исправности инвентаря</i>	<i>Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Помещения пищеблока оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Над технологическим оборудованием, являющиеся источниками выделений тепла, влаги (производственные ванны для мытья кухонной и столовой посуды), оборудованы локальные

вытяжные системы вентиляции в зоне максимального загрязнения, что соответствует п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Стены выполнены из водонепроницаемых материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции (стены обеденного зала окрашены вододispersионной краской, производственные цеха на 1,8 м выложены плиткой, потолки производственных помещений окрашены вододispersионной краской).

Условия для соблюдения режима обработки яиц созданы в мясо-рыбном цехе. Обработка яйца производится в два этапа, с использованием раствора кальцинированной соды и дезинфицирующего средства – «Ника-2», инструкция по обработке яиц имеется на рабочем месте.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы.

Производственные столы имеют покрытие из нержавеющей стали, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные, промаркированные кухонная посуда и разделочный инвентарь.

Разделочные доски, используемые на пищеблоке, промаркированы, хранятся на рабочих местах. Столовая и кухонная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью на момент санитарно-эпидемиологического обследования отсутствует.

Хранение суточных проб осуществляется в холодильнике в загрузочной. На момент санитарно-эпидемиологического обследования суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся при температуре +4°C в стеклянных банках с плотно закрывающимися металлическими крышками, что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Бракераж готовой продукции проводится, представлен журнал бракеража, который ведется в соответствии с рекомендуемой Приложением N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формы.

#### **Продолжение таблицы № 7**

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Проверка технологического и холодильного оборудования проведена ИП Чижова Т.В. ИНН 590308616474. Согласно представленному акту б/н от 16.02.2024 г. замечаний к оборудованию не выявлено.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент санитарно-эпидемиологического обследования температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов в холодильном оборудовании соблюдаются.

Представлены договора на поставку продуктов:

Молоко, молочные продукты, масло сливочное, творог, «Маслозавод Нытвенский» №09.01Н от 09.01.2024,

Мясо, рыба ООО «АгроТрейд» №09.01М от 22.01.2024.

Кура, филе ООО «АгроТрейд» №09.01К от 09.01.2024 .

Яйцо ООО «Продмакс» №09.01В от 09.01.2024

Кондитерские и хлебобулочные изделия ООО «Покровский хлеб» №6370 от 09.01.2024г.

Овощи, фрукты, сухофрукты ООО «Вишенка» №09.01В от 09.01.2024,

Бакалея ООО «Продмакс» договор №09.01.В от 09.01.2024.

Поступление скоропортящихся продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих качество. На момент обследования 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. На момент обследования на реализации находилась пищевая продукция- полуфабрикат из мяса цыпленка-бройлера натуральный ГРУДКА "БЛАГОЯР", замороженная, лоток, изготовлен по ТУ 10.13.14-001-81038313-2019 дата выработки продукта 16.10.2023г, срок годности и условие хранения при температуре не выше минус 18 С<sup>0</sup> - не более 12 месяцев, годен до 15.10.2024г. Хранение осуществлялось низкотемпературном холодильном шкафу на момент обследования при температуре минус 18 С<sup>0</sup> .

Таблица № 8

Проводится ли контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Мытье столовой посуды организовано ручным способом, с использованием моющего средства «Блеск», дезинфицирующего средства «Абакери-Хлор» (сопроводительные документы представлены). Тарелки моются в 3-гнездной ванне, столовые приборы и чайная посуда (бокалы/кружки) в 2-х гнездной ванне.

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

Для просушивания чистой столовой посуды предусмотрен решетчатые полки, для столовых приборов специальные ящики-кассеты для хранения ручками вверх.

Кухонная посуда моется в 2-ух моечных ваннах с использованием моющего средства «Блеск», дезинфицирующего средства «Абакери-Хлор» (сопроводительные документы представлены). Для хранения имеется металлический стеллаж.

Смесители на ваннах для мытья столовой и кухонной посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Система водоотведения исключает риск загрязнения пищевой продукции.

На момент проведения обследования весь персонал пищеблока работал в специальной санитарной одежде и одноразовых перчатках. Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника.

Для соблюдения правил личной гигиены персоналом на пищеблоке установлены раковины для мытья рук персонала с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями. У раковин установлены дозаторы с жидким мылом, оборудованы держатели с полотенцами.

В помещении раздевалки установлены шкафы для раздельного хранения рабочей одежды и обуви и для одежды второго и третьего слоя. обуви, головных уборов, личных вещей, что соответствует п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



Сотрудники допускаются к работе, связанной с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке, после измерений температуры тела (имеется 1 бесконтактный термометр) и осмотра на гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы, при отсутствии признаков кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, что подтверждается данными «Гигиенического журнала», журнал заполняется регулярно.

На пищеблоке МАОУ «СОШ №101» г. Перми работают 5 человек: 1 заведующий производством, 1 повара, 3 кухонных рабочих.

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников пищеблока, гигиеническое обучение, медицинский осмотр и вакцинация пройдены в полном объеме, что соответствует п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Таблица № 9**

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спецодеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

**Продолжение таблицы № 9**

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Питьевой режим организован посредством кипяченой воды, в обеденном зале оборудовано место выдачи питьевой воды. График кипячения имеется, смена воды каждые 3 часа, что соответствует п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения подвергаются уборке, ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, столы подвергаются уборке после каждого использования, что соответствует п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, для хранения которого выделен шкаф в коридоре пищеблока.

В составе пищеблока имеется санузел для сотрудников. Для посещения туалета выделен специальный халат.

Профилактические работы по проведению дератизации и дезинфекции проводятся ООО «Краевой центр дезинфекции Пермь-дез» по договору № Дез-137.ЮР от 08.01.2024г. Последняя обработка проводилась в 24.01.2024 г. (акт сдачи-приема выполненных работ б/н от 24.01.2024 г. представлен). При осмотре признаков жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружено.

Вывоз ТБО осуществляется по договору № 403353 от 14.12.2023 г. АО «Пермский региональный оператор ТКО» (срок действия до 31.12.2024 г.).

На момент проведения обследования 28.02.2024 г. в 11.30 часов, объем несъеденных блюд завтрак составил:

Расчет % пищи не съеданной обучающимися в завтрак проведен по формуле:

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{(\text{масса блюд на 1 ребенка}) * \text{кол. порций}} \times 100,$$

где масса несъеденных остатков блюд=9000г;

масса блюд на 1 ребенка=595г –1-4 классы, 625 г 5 классы;

количество порций завтрак 1-4 классов 221. количество порций завтрак 5х классов 51 на

28.02.2024 г.;

Объём несъеденных блюд завтрака составил: 5,5%.

**Таблица № 10**

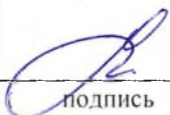
% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	5,5 %

### Вывод

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы по результатам обследования МАОУ «СОШ №101» г.Перми по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Репина, д. 12. , установлены несоответствия государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по: п. 8.1.2, приложение № 9, таблица №3.

Врач по гигиене  
детей и подростков  
должность

  
\_\_\_\_\_ подпись

Корелова Т.В.  
Ф.И.О.