

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Юридический адрес: 428020, Чувашская Республика - Чувашия, город Чебоксары, улица Федора Гладкова, дом 17
 Телефон/факс (8352) 56-29-16/56-44-03 E-mail: centr@cge21.ru <http://www.cge21.ru>
 ОКПО 75693937, ОГРН 1052128008448, ИНН/КПП 2128701099/213001001
 Фактический адрес места осуществления деятельности:
 429960, Чувашская Республика – Чувашия, город Новочебоксарск, улица Строителей, дом 56 А

Аттестат аккредитации RA.RU.710031
 Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице
 24.04.2015

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Органа инспекции

А.А. Карманов

2023г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам проведенной инспекции
санитарно-эпидемиологическое обследование

№23-02-9 от «30» января 2023г.

Чувашская Республика, Чебоксарский район,
 с. Янгильдино, ул. Школьная, д. 33.

- 1. Наименование объекта инспекции (оценки соответствия):** Общественные здания, территории, сооружения, помещения
- 2. Заказчик:** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарск
юридический адрес: Чувашская Республика-Чувашия, г. Чебоксары, Московский проспект, д.3Д
почтовый адрес: Чувашская Республика-Чувашия, г. Новочебоксарск, ул. Строителей, д.56А.
адрес электронной почты e-mail: ncheb@21.rospotrebnadzor.ru
ИНН: 2129056878
ОГРН (ОГРНИП): 1052128023001
- 3. Владелец объекта инспекции:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Янгильдинская средняя общеобразовательная школа» Чебоксарского района Чувашской Республики (МБОУ «Янгильдинская СОШ»)
юридический адрес: 429520, Чувашская Республика-Чувашия, район Чебоксарский, с.Янгильдино, ул. Школьная, д. 33..
почтовый адрес: 429520, Чувашская Республика-Чувашия, район Чебоксарский, с.Янгильдино, ул. Школьная, д.33.
адрес электронной почты e-mail: jangildinososh@mail.ru
ИНН: 2116810583/ **ОГРН (ОГРНИП):** 1022102432395.
- 4. Фактический адрес объекта инспекции:** 429520, Чувашская Республика-Чувашия, район Чебоксарский, с.Янгильдино, ул. Школьная, д. 33
- 5. Основание для проведения инспекции:** Поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарск» на проведение обследований в рамках государственной работы № 3 государственного задания от 19.01.2023 г. № 05ПП/С, регистрационный № 23-02-9 от 19.01.2023 г.
- 6. Материалы и документы, на основании которых проводилась инспекция:** нет
- 7. Нормативная документация, в соответствии с которой проводилась инспекция:** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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);

8. Указать, что не было выполнено в первоначальном объеме работ по оценке соответствия, другие сведения (при необходимости): отсутствуют данные

9. Дополнительные сведения (при необходимости): отсутствуют данные

10. Дата начала и окончания инспекции: 19.01.2023г. – 30.01.2023г.

11. Идентификационные номера и даты протоколов исследований, испытаний, измерений и ИЛЦ их проводивших: ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарске» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511889, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 31.07.2015 г. Протоколы лабораторных исследований, испытаний будут представлены после завершения исследований.

12. В ходе проведения инспекции установлено:

Обследование объекта проведено 27 января 2023 года с 09 часов 05 минут до 10 часов 15 минут в присутствии уполномоченного лица – зам. Директора по АХЧ МБОУ «Янгильдинская СОШ» Чебоксарского района Ивановой Алины Юрьевны.

МБОУ «Янгильдинская СОШ» размещается в двухэтажном кирпичном здании по адресу: Чувашская Республика, Чебоксарский район, Кшаушская сельское поселение, с.Янгильдино, ул. Школьная, д. 33.

Территория образовательного учреждения ограждена забором высотой 1.6 м. Территория школы разделена на функциональные зоны: зона застройки, зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная зона. Прилегающая территория благоустроена, асфальтирована. Подъездные пути, пешеходные дорожки имеют твердое покрытие. На специальной площадке для сбора мусора и твердых бытовых отходов установлен контейнер с крышкой в количестве 2 ед. Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением. Территория образовательного учреждения озеленена из расчета не менее 50% площади территории. Плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников не имеется.

Водоснабжение хозяйственно-питьевой водой централизованное, от артезианской скважины, по существующей водопроводной сети с. Янгильдино. Горячее водоснабжение местное от электрических водонагревательных приборов. Система горячего и холодного водоснабжения подведена в пищеблок, санитарные узлы, медицинский кабинет, спортивный зал.

Отвод сточных вод от производственных участков столовой осуществляется в канализационную сеть школы, далее в очистные сооружения с. Янгильдино.

Отопление централизованное от собственной газовой котельной. В качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы. Воздушно-тепловой режим в производственных помещениях, в учебных помещениях соответствует санитарным требованиям.

Общеобразовательное учреждение укомплектовано преподавателями и техперсоналом согласно штатному расписанию, всего в образовательной организации 26 сотрудников, из них 2 сотрудник пищеблока. Медицинские книжки с результатами медосмотра, данными о флюорографии, гигиенического обучения и аттестации, профилактическими прививками у персонала имеются, что соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предприятием изготовителем пищевых продуктов МБОУ «Янгильдинская СОШ» Чебоксарского района Чувашской республики не разработана и не организована производственный контроль основанных на принципах ХАССП. Системы анализа опасных факторов и критических точек контроля – ХАССП с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами; обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; соблюдение условий хранения пищевой продукции; прослеживаемости пищевой продукции. Изготовителем не разработан перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза, установлен порядок действий в случае отклонения значений от

параметров, контролируемых в критических контрольных точках, что не соответствует п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлены приказ № 136 от 31.08.2022г. «О мерах по организации питания учащихся МБОУ «Янгильдинская СОШ» Чебоксарского района Чувашской Республики в 2022-2023 учебном году. Приказ №145 от 31.08.2022 г Об утверждении комиссии по проверке организации горячего питания». Приказ №11 от 10.01.2023 г. «О предоставлении обучающимся льготного питания на 2 полугодие 2022-2023 учебного года».

На момент обследования объекта инспекции в образовательной организации не проводятся ремонтные работы, в соответствии с требованием п. 1.7 СП 2.4.3648-20.

: Пищеблок (столовая) МБОУ «Янгильдинская СОШ» расположена на 1-ом этаже здания школы. Обеденный зал рассчитан на 49 посадочных мест, площадь столовой 74.5 кв.м., площадь на 1 человека составляет 1,5 кв.м, норма не менее 0,7 кв.м., что соответствует требованиям раздела VI таблицы 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

При входе в обеденном зале установлены 3 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, водоотведением в канализацию сеть школы. Около умывальников имеется мыло, 1 электрополотенца, кожные антисептики, инструкции по мытью рук, что соответствует п. 2.6.1. п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

В составе комплекса помещений пищеблока образовательной организации для приготовления и раздачи пищи, работающего на полуфабрикатах и сырье предусмотрены следующие помещения: загрузочный участок, склад для сыпучих продуктов, овощной, мясо-рыбный цех (сырые полуфабрикаты), горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды.

Склад сыпучих продуктов оборудован стеллажами, психрометром. Холодный склад для хранения скоропортящихся пищевых продуктов оборудован 3 ед. холодильного оборудования.. Овощной цех оборудован производственным столом (ОС), двумя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, картофелечисткой, овощерезкой.. Мясо-рыбный цех оборудован 2 производственными столами (МС), мясорубка, 2 моечные ванны. 1. Горячий цех оборудован 3 производственными столами: ВМ, ОВ, электрокипяtilьник, раковина для мытья рук, 2-мя электроплитками на 4 и 6 конфорок. В горячем цехе на участке приготовления холодных, мясных для обеззараживания воздуха предусмотрено бактерицидная установка Раздаточная зона представлена мармитами.

В пищеблоке не на всех участках размещения оборудования являющимся источниками выделения газов, влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, что не соответствует требованиям п.2.13 СП 2.3/2.4.3590-20

Моечная для столовой и кухонной посуды представлена посудомоечной машиной, трехсекционной ванной и двухсекционной ванной для мытья столовой посуды и приборов, для кухонной посуды одна ванна.. Моечная для мытья столовой посуды оборудована стеллажами (шкаф), что соответствует требованиям Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21

. В моечной кухонной и столовой посуды на используемые моющие и дезинфицирующие средства имеются инструкции по их применению, что соответствует требованиям п.4.5 СП 2.3/2.4.3590-20.

Холодильные оборудования оснащены контрольными термометрами, ведется ежедневная регистрация условий хранения. соблюдаются требования по контролю за условиями хранения продукции, температура регистрируется, что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Хранение суточных проб готовых блюд осуществляется в холодильном шкафу при температуре + 4°C. Суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи, хранится в бытовом холодильнике в плотно закрытых стеклянных банках, в течение 48 часов. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи, датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом – поваром. Обеззараживание банок для суточной пробы проводится путем кипячения.

На пищеблоке ведутся учетная документация: Журналы: гигиенический (сотрудники), учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, бракераж готовой пищевой продукции, бракераж скоропортящейся пищевой продукции ведутся не регулярно и не по образцам, приведенным в Приложениях № 1, №2, №3,

№ 4, № 5, № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».

На пищеблоке имеется отдельное место для хранения уборочного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь промаркирован. Дезинфицирующие («Сульфаклорантин Д», «ОКА-ТАБ») и моющие средства «Ника- супер» имеются в достаточном количестве.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку, храниться отдельно от другого промаркированного уборочного инвентаря в шкафу.

Помещения и оборудования, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, в соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 и 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На день обследования 27.01.2023 г 08 час. 50 мин в пищеблоке не вся посуда, используемая для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 (Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали).

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, в соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производственные помещения, обеденный зал содержатся в порядке и чистоте. Внутренняя отделка пищеблока без дефектов и повреждений, выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В целях исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работник пищеблока оставляют в шкафах в раздевальной одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор и личные вещи. При посещении туалета снимают рабочую одежду.

Поставщиками продуктов питания для образовательной организации по контракту являются ООО «Колос»-хлеб, ООО «АЛЭИК» –бакалея, молоко, мясо кур, рыба, ИП Шалеева О.В.- мясо говядина, . Поставка продуктов питания проводится на специальном автотранспорте поставщиков. Все пищевые продукты, продовольственное сырье принимаются при наличии документов, подтверждающих их качество, безопасность и происхождение, в соответствии с п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции, представлена. Сохраняются этикетки (ярлыки) с тары поставщиков до окончания сроков годности (хранения) на реализуемые пищевые продукты. В наличии недоброкачественных, испорченных продуктов, продуктов с истекшим сроком хранения не выявлено.

Режим работы образовательной организации с 8 часов 00 минут до 14 часов 05 минут, организовано двухразовое горячее питание для 1-9 классов завтрак с 8,40 до 8.55, обед для 1-6 классов с 10.25 до 10.45., для обучающихся 7-10 классов с 11.25 до 11.45.

Согласно расписания звонков на 2022 -2023 учебный год.

1 урок	8.00-8.40
2 урок	8.55-9.35
3 урок	9.45-10.25
4 урок	10.45-11.25
5 урок	11.45-12.25
6 урок	12.35-13.15
7 урок	13.25-14.05

В образовательной организации питание детей осуществляется посредством реализации основного 10-и дневного меню, включающего горячее питание. МБОУ «Янгильдинская СОШ»

1 В пищеблоке не на всех участках размещения оборудования являющимся источниками выделения газов, влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, что не соответствует требованиям п.2.13 СП 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

2.Предприятием изготовителем пищевых продуктов МБОУ «Янгильдинская СОШ» Чебоксарского района Чувашской Республики не разработан и не организован производственный контроль основанных на принципах ХАССП, что не соответствует п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.На день обследования 27.01.2023 г 08 час. 50 мин в пищеблоке, не вся посуда используемая для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 (Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании изложенного, общественные здания, территории, сооружения, помещения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Янгильдинская средняя общеобразовательная школа» Чебоксарского района Чувашской Республики по адресу: 429520, Чувашская Республика, Чебоксарский район, с. Янгильдино, ул. Школьная, д.33 **НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям п. 2.4.6.2, п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.1, п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Заведующий отделом гигиены и
эпидемиологии - врач по общей гигиене



В.М. Александров

Примечание:

- 1.Экспертное заключение касается оценки соответствия конкретного объекта инспекции на дату ее проведения.
2. Полная или частичная перепечатка и копирование экспертного заключения не допускается. Заверение копий экспертного заключения осуществляется уполномоченными лицами Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии