

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](mailto:centr@cge21.ru) <http://www.cge21.ru>

ОКПО 75693937, ОГРН 1052128008448, ИНН/КПП 2128701099/213001001

Фактический адрес места осуществления деятельности:

429900, Чувашская Республика - Чувашия, р-н Цивильский, г. Цивильск, ул. Николаева, д. 4.

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710031.

Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 24.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Органа инспекции

Н.М. Иванова

« 01 » ноября 2024 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**по результатам проведенной инспекции**  
**Санитарно-эпидемиологическое обследование**  
наименование инспекции

№ 24-05-191 от «01» ноября 2024 г.

Чувашская Республика - Чувашия,  
Мариинско-Посадский р-н,  
д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4  
место (адрес) проведения инспекции

**1. Наименование объекта инспекции (оценки соответствия):** пищеблок муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского муниципального округа Чувашской Республики.

**2. Заказчик:** территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе.

**юридический адрес:** 428018, Чувашская Республика- Чувашия, г. Чебоксары, Московский проспект, д. 3Д.

**почтовый адрес:** 429900, Чувашская Республика, г. Цивильск, ул. Николаева, д. 4.

**адрес электронной почты e-mail:** [civilsk@21.rosпотребнадzor.ru](mailto:civilsk@21.rosпотребнадzor.ru)

**ИНН:** 2129056878.

**ОГРН (ОГРНИП):** 1052128023001.

**3. Владелец объекта инспекции:** муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско-Посадского муниципального округа Чувашской Республики (МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского муниципального округа).

**юридический адрес:** 429565, Чувашская Республика - Чувашия, р-н Мариинско-Посадский, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4.

**почтовый адрес:** Чувашская Республика - Чувашия, р-н Мариинско-Посадский, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4.

**адрес электронной почты e-mail:** [elbarus.soh@gmail.ru](mailto:elbarus.soh@gmail.ru)

**ИНН:** 2111002230

**ОГРН (ОГРНИП):** 1022102432417

**4. Фактический адрес объекта инспекции:** Чувашская Республика - Чувашия, Мариинско-Посадский р-н, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4.

**5. Основание для проведения инспекции:** поручение на проведение санитарно-эпидемиологических обследований в рамках государственной работы № 3 государственного задания



территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии в Цивильском районе № 309 от 28.10.2024 г. (вход. № 24-05-191 от 29.10.2024 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», 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».

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

**9. Дополнительные сведения (при необходимости):** нет.

**10. Дата начала и окончания инспекции:** 29.10.2024 г. - 01.11.2024 г.

**11. Идентификационные номера и даты протоколов исследований, испытаний, измерений и ИЛЦ их проводивших:** нет

**12. В ходе проведения инспекции установлено:**

Обследование объекта - пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско- Посадского муниципального округа Чувашской Республики (далее - МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского муниципального округа), расположенного по адресу: 429565, Чувашская Республика - Чувашия, р-н Мариинско- Посадский, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4, проведено 31.10.2024 г. с 12 ч. 00 мин. до 12 ч. 55 мин. в присутствии директора МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско-Посадского муниципального округа Сарбаевой Оксаны Геннадьевны.

Питание детей организовано в школьной столовой по контракту на оказание услуг по организации горячего питания с ИП Васильевым С.А.

Пищеблок обеспечен централизованным холодным водоснабжением. Горячее водоснабжение предусмотрено с помощью электрических водонагревателей. Горячая и холодная вода подается через смесители. Канализация централизованная. Полы в производственных помещениях пищеблока оборудованы сливными трапами.

Школьная столовая работает на сырье, имеет следующий набор помещений: горячий цех с раздаточной, мясо - рыбный и мучной участки, овощной цех, моечная кухонной и столовой посуды, склад для хранения сухих продуктов, бытовое помещение, туалет для персонала, обеденный зал.

В горячем цехе установлены плиты электрические 6-ти конфорочная с духовкой, 4-х конфорочная, сковорода электрическая, пароконвектомат, шкаф пекарский, мармиты для горячих блюд (2 шт.), производственные столы (3 шт.), стеллажи для посуды, варочный котел, холодильник «Абат», тестомес электрический, электрический водонагреватель «Термекс», раковина для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды.

Мясо - рыбный участок оборудован электрической мясорубкой, морозильным ларем «POZIS» для хранения мяса сырого, низкотемпературным холодильным шкафом «Абат», столами производственными (2 шт.), моечными ваннами (2 шт.) с подводкой холодной и горячей воды.

Овощной цех оборудован овощерезкой, столами производственными (2 шт.), картофелечисткой, моечными ваннами (2 шт.) с подводкой холодной и горячей воды.

Мучной участок оборудован тестомесильной машиной, столами производственными (2 шт.), среднетемпературными холодильными шкафами ШХ-07 «Абат» для хранения гастрономии, моечными ваннами (2 шт.) с подводкой холодной и горячей воды, электрическим водонагревателем «Термекс» объемом 100 литров.

Для обеззараживания воздуха в овощном цехе и на мясо - рыбном участке установлены облучатели- рециркуляторы настенные бактерицидные.

Холодильное оборудование обеспечено термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Имеется журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведется. Имеющееся холодильное оборудование обеспечивает хранение продуктов с разным температурным режимом.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для



контакта с пищевыми продуктами, имеется возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования I и III блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах.

Технологическое и холодильное оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения, имеются в достаточном количестве.

Складское помещение для хранения сухих продуктов оборудовано бытовым холодильником «Позис» для хранения суточных проб, стеллажами, поддонами, позволяющими проводить влажную уборку. Для измерения относительной влажности и температуры воздуха установлен гигрометр психрометрический. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении ведется.

Хранение овощей предусмотрено в подвале. В коридоре пищеблока выделено место для временного хранения овощей.

Моечная кухонной посуды совмещена с моечной столовой и стеклянной посуды. Для мытья кухонной посуды установлена котломойка, имеется душевая насадка с гибким шлангом. Моечная столовой посуды оборудована моечными ваннами для мытья столовой посуды (3 шт.), моечными ваннами для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (2 шт.), решетками и стеллажами для хранения чистой посуды, имеется посудомоечная машина. Для мытья посуды имеется «Ника-супер». Ко всем моечным ваннам имеется подводка холодной и горячей воды. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Для хранения пищевых отходов имеется промаркированное ведро с крышкой.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудовано локальными вытяжными системами.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: в основных производственных помещениях стены на высоту 1,8 м облицованы керамическими плитками, выше и потолок - влагостойкая водно-дисперсионная краска, пол покрыт напольными плитками.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы. В туалете для персонала установлена раковина с подводкой холодной воды, имеется жидкое мыло, полотенце.

Хранение спецодежды работников пищеблока предусмотрено в шкафу, установленном в комнате персонала, верхняя одежда хранится на вешалке. Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (одноразовые маски, перчатки). Проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Уборочный инвентарь для уборки пищеблока промаркирован, хранение предусмотрено в тамбуре.

Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест, оснащен обеденными столами, стульями. Внутренняя отделка обеденного зала: потолок подвесной «Армстронг», стены окрашены влагостойкой водно-дисперсионной краской, пол - напольная плитка.

Для мытья рук перед входом в столовую установлены умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды (4 шт.), электрический водонагреватель «Термекс» объемом 10 литров. Рядом имеются дозаторы с жидким мылом, электрические полотенца (3 шт.).

Питьевой режим организован. В коридоре на первом этаже установлен питьевой фонтанчик.

Для организации питания детей используется 12-ти дневное меню (далее – меню) для обучающихся МБОУ «Эльбарусовская СОШ» Мариинско- Посадского муниципального округа, сезон: возрастная категория: 7-11 лет, утвержденное ИП Васильевым С.А., согласованное директором школы, что соответствует требованиям п. 8.1.3. (абзац 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 на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, что соответствует требованиям 8.1.4. (абзац 1), п.8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В доступном для родителей и детей месте (в обеденном зале) вывешено ежедневное меню питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, что соответствует требованиям п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



В двенадцатидневное меню указано, что оно разработано с использованием сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. Двенадцатидневное меню содержит информацию о наименовании приема пищи, наименовании блюд, весе блюда, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы). В двенадцатидневном меню отсутствуют блюда и продукты, которые не допускаются при организации питания детей, что соответствует приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд для детей в десятидневном меню соответствует требованиям, указанным в таблице 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Из дезинфицирующих средств имеется «Сульфохлорантин Д», «Ника хлор». На используемые дезинфицирующие средства имеются инструкции по применению. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в местах их приготовления.

Программа производственного лабораторного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Эльбарусовская СОШ» утверждена директором. Проведение лабораторных исследований организовано согласно договора об оказании платных работ и услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии».

Дератизационные работы выполняются по договору об оказании платных работ и услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике- Чувашии».

### ВЫВОДЫ:

На пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско- Посадского муниципального округа Чувашской Республики, расположенном по адресу: Чувашская Республика - Чувашия, Мариинско- Посадский р-н, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4, не установлены нарушения требований 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», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

На основании вышеизложенного пищеблок муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Эльбарусовская средняя общеобразовательная школа» Мариинско- Посадского муниципального округа Чувашской Республики (МБОУ «Эльбарусовская СОШ»), расположенный по адресу: Чувашская Республика - Чувашия, Мариинско- Посадский р-н, д. Эльбарусово, ул. Центральная, д.4,

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

Врач по общей гигиене



З.Г. Киргизова

Врач по общей гигиене



Е.С. Васильев

#### 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».