

Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение
здравоохранения

«ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В ЗАБАЙКАЛЬСКОМ КРАЕ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Забайкальском крае»)

ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900, г. Чита, 672000
тел: 35-28-72, факс: (83022) 35-93-23
e-mail: info@cge.megalink.ru <http://cge.megalink.ru>
ОКПО 74425137 ОГРН 1057536032069
ИНН/КПП 7536058990/753601001

12.07.2022 № 75-20-4.0/09- 1781 -2022
на № _____ от _____

И. о. начальника филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Забайкальском крае
в Нерчинском районе»
Е. В. Вознюк

О направлении документов по предписанию
№ 75-21-01/ПЭ-378-2022 от 27.05.2022 г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
направляет утвержденный акт обследования, заключения к протоколам
испытаний проб воды питьевой, готовых блюд, экспертные заключения по
рациону питания в ЛОУ при МОУ «Митрофановская средняя
общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами», Забайкальский
край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4.

Приложение на 14 л. В 1 экз. направлено с нарочным.

Заместитель руководителя



И. Г. Дампилова

Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение
здравоохранения
«ЦЕНТР
ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В ЗАБАЙКАЛЬСКОМ КРАЕ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Забайкальском крае»)
ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900, г. Чита, 672000
тел: 35-28-72, факс: (83022) 35-93-23
e-mail: info@cge.megalink.ru <http://cge.megalink.ru>
ОКПО 74425137 ОГРН 1057536032069
ИНН/КПП 7536058990/753601001
12.07.2022 № 75-20-4.0/09- *1781* -2022
на № _____ от _____

И. о. начальника филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Забайкальском крае
в Нерчинском районе»
Е. В. Вознюк

О направлении документов по предписанию
№ 75-21-01/ПЭ-378-2022 от 27.05.2022 г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
направляет утвержденный акт обследования, заключения к протоколам
испытаний проб воды питьевой, готовых блюд, экспертные заключения по
рациону питания в ЛОУ при МОУ «Митрофановская средняя
общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами», Забайкальский
край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4.

Приложение на 14 л. В 1 экз. направлено с нарочным.

Заместитель руководителя



И. Г. Дампилова

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции

И. Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3176/ЭЗ - 1338.3 от 27.06.2022г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза фактического меню)

1. Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя, физического лица): Муниципальное общеобразовательное учреждение «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием).

2. Юридический адрес (адрес по прописке для физического лица): 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4; ОГРН 1027500952621, ИНН 7527005960.

3. Фактический адрес: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4.

4. Объект инспекции: проектная, техническая и иная документация.

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза фактического меню на соответствие примерному 10-ти дневному меню и требованиям 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).

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза фактического меню в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП ОИ 02-4.0-159 «Процедура инспекции».

7. Представленные документы:

- копия примерного 10-ти дневное меню для организации питания детей в возрасте 8-13 лет;
- копии ежедневных меню для детей за период с 01.06.2022 по 02.06.2022.

8. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (предписание заместителя главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-21-01/ПЭ-378-2022 от 27.05.2022).

9. Установлено: представленное примерное меню разработано на период 10 дней (с учетом режима организации) для детей с 8-13 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. 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). Форма представленного примерного 10-ти дневного меню соответствует рекомендуемой форме в соответствии с приложением 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным данным, для детей МОУ «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием) организовано трехразовое питание (нахождение ребёнка в организации до 6 часов), что соответствует требованиям приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический рацион питания взят за 2 дня и выкипировки бракеражного журнала (за 01.06-02.06.2022 г. дни).

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак: максимальная суммарная масса блюд за один прием пищи по данным фактического меню составила **460-490 г** (норматив – для детей 7-11 лет - не менее 500 г за завтрак), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 приложения № 9 таб. 1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, супы молочные), бутерброда (хлеб с маслом или сыром), горячего напитка.

Обед: максимальная суммарная масса блюд за один прием пищи по данным фактического меню составила **640-730 г** (норматив – для детей 7-11 лет - не менее 700 г за обед), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 приложения № 9 таб. 1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Полдник: фрукты от 100 до 150 г.

Кондитерские и выпечные изделия, запрещенные блюда продукты в рационе питания отсутствуют; колбасные изделия в рационе питания не предусмотрены.

Согласно представленной копии выкипировки из бракеражного журнала, для питания детей не используются пищевые продукты, указанные в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: проектная, техническая и иная документация - фактического меню в МОУ «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием), расположенной по адресу: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4. (за 01.06.2022-02.06.2022 г дни):

- соответствует требованиям п.8.1.4, 8.1.9, приложения 6, 8, 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- **не соответствует** требованиям п.8.1.4, 8.1.9, приложения 9 таб. 1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене



И. Г. Корольков

Технический директор органа инспекции



Д. Т. Баторова

Ф ОИ 04-4.0-603-04-2022

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»**
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции

И. Г. Дампилова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 3176/ЭЗ - 13584 от 27.06.2022 г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза рациона питания)

1. Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя, физического лица): Муниципальное общеобразовательное учреждение «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием).

2. Юридический адрес (адрес по прописке для физического лица): 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4.

3. Фактический адрес: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4.

4. Объект инспекции: проектная, техническая и иная документация.

5. Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной, технической и иной документации на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной, технической и иной документации в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП ОИ 02-4.0-159 «Процедура инспекции».

7. Представлены документы: протокол испытаний № 4208 от 06.06.2022.

8. Заявитель: Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (предписание заместителя главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-21-01/ПЭ-378-2022 от 27.05.2022).

9. Установлено: организовано два приема пищи - горячий завтрак, обед, что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На исследование доставлен обед, состоящий из: «рассольник», «жаркое по-домашнему», «салат витаминный», «компот из сухофруктов».

Проведено исследование фактического содержания белков, жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийности).

Пробы отобраны с обеденного стола (в момент получения блюд на раздаче), возраст детей 7-11 лет.

Согласно протокола испытаний № 4208 от 06.06.2022, объемы доставленных блюд в граммах, для детей 7-11 составили:

Наименование блюда	Масса порций блюд в соответствии с требованиями таб. 1 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 7-11 лет (в граммах)	Масса порций блюд фактически, (в граммах)
Рассольник	200-250	408,6
Жаркое по-домашнему	150-200	389,6
Салат Витаминный	60-100	105,7
Компот из сухофруктов	180-200	433,9

Порционирование блюд: «рассольник», «жаркое по-домашнему», «салат витаминный», «компот из сухофруктов» для детей в возрасте 7-11 лет, выше нормируемых значений, что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 приложения 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (по массе порций блюд).

Суммарная масса порций блюд за обед составила 1337,8 г (при норме за обед для детей в возрасте от 7 до 11 лет – не менее 700 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактическая суммарная калорийность готовых блюд, за один прием пищи (обед), составляет 399,7 ккал от суточной потребности или **17,01%** для детей 7-11 лет, (при нормируемом показателе 35% от суточной потребности), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 (таблицы 1, 3 приложения 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Теоретическое содержание белков за один прием пищи (обед) составляет 9,8 г для детей в возрасте от 7 до 11 лет или **12,7%** (при нормируемом показателе 35% от суточной потребности - 26,95 г), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 (таблицы 1, 3 приложения 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактическое содержание:

- жиров за один приём пищи (обед) составляет 11,7 г или **14,8%** (при нормируемом показателе 35% или 27,65 г), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 (таблицы 1, 3 приложения 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- углеводов за один приём пищи (обед) составляет 43,3 г или **12,9%** (при нормируемом показателе 35% или 117,25 г), что **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 (таблицы 1, 3 приложения 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: проектная, техническая и иная документация - рацион питания (обед) на калорийность и полноту вложения сырья для детей в возрасте от 7 до 11 лет в МОУ «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием), по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4:

- **не соответствует** требованиям п. 8.1.2 приложения 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- **не соответствует** требованиям п.8.1.2 (таблицы 1, 3 приложения 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене



И. Г. Корольков

Технический директор органа инспекции



Д. Т. Баторова

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, <http://www.cge.megalink.ru>

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - 12878 от 13.06.2022 г.
к протоколу испытаний (лабораторных исследований)
№ 4202 от 03.06.2022 г.

Качество воды источников централизованного водоснабжения
отобранного из водопроводного крана на пищеблоке оздоровительного
учреждения с дневным пребыванием детей при Муниципальном
общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя
общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу:
Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4,
по микробиологическим показателям:

- обобщенные колиформные бактерии - результат испытаний не
обнаружены в 100 мл (при нормируемом значении отсутствие КОЕ в 100мл),
что соответствует требованиям раздела 3 таб.3.5 СанПиН 1.2.3685-21
«Гигиенические нормативы и требования обеспечению безопасности и
безвредности для человека факторов среды обитания» (далее по тексту -
СанПиН 1.2.3685-21);

- общее микробное число - результат испытаний - 18 КОЕ в 1мл (при
нормируемом значении не более 50 КОЕ в 1мл), что соответствует
требованиям раздела 3 таб.3.5 СанПиН 1.2.3685-21.

Врач по общей гигиене



И. Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, <http://www.cge.megalink.ru>

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - ~~12879~~ от 13.06.2022 г.

к протоколу лабораторных испытаний

№ 4207 от 03.06.2022 г.

Исследованный образец готового блюда - мясо отварное, отобранный в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с.Митрофаново, ул.Глазова, д.4,

по санитарно-гигиеническим показателям качества термической обработки: результат исследования – реакция на пероксидазу отрицательная, что соответствует требованиям МУ 122-5/72.1-40/3805 от 23.10.1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Врач по общей гигиене



И. Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - 12880 от 13.06.2022 г.
к протоколу лабораторных испытаний
№ 4203 от 06.06.2022 г.

Исследованный образец готового блюда - жаркое по-домашнему, отобранный в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4, по микробиологическим показателям:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружены в 25 г (нормируемое значение - не допускаются в 25 г), КМАФАнМ результат исследования – 45 КОЕ/г (нормируемое значение - не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ/г), БГКП (колиформы) результат исследования – не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), S.aureus результат исследования - не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), бактерии рода Proteus – не обнаружено в 0,1 г (нормируемое значение - в 0,1 г не допускается), что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)
672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900
телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23
e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru
ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП
7536058990/753601001

Орган инспекции
Аттестат аккредитации RA.RU.710086,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - ~~13380~~ от 27.06.2022 г.
к протоколу лабораторных испытаний
№ 4204 от 06.06.2022 г.

Исследованный образец готового блюда - рассольник, отобранный в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с.Митрофаново, ул.Глазова, д.4, по микробиологическим показателям:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружены в 25 г (нормируемое значение - не допускаются в 25 г), КМАФАнМ результат исследования – 27 КОЕ/г (нормируемое значение - не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ/г), БГКП (колиформы) результат исследования – не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), S.aureus результат исследования - не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - ~~13381~~ от 27.06.2022 г.

к протоколу лабораторных испытаний

№ 4205 от 06.06.2022 г.

Исследованный образец готового блюда - компот, отобранный в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д.4, по микробиологическим показателям:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружены в 50 г (нормируемое значение - не допускаются в 50 г), КМАФАнМ результат исследования – 63 КОЕ/г (нормируемое значение - не более $5,0 \times 10^2$ КОЕ/г), БГКП (колиформы) результат исследования – не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), *S.aureus* результат исследования - не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Содержание витамина «С» составило $63,6 \cdot 10^{-3} \pm 2,6 \cdot 10^{-3} \%$ (40 мг на порцию) (гигиенический норматив отсутствует).

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

Заключение № 3176/ЗП - 13382 от 27.06.2022 г.
к протоколу лабораторных испытаний
№ 4206 от 07.06.2022 г.

Исследованный образец готового блюда - компот из сухофруктов, отобранный в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» по адресу: Забайкальский край, Шилкинский район, с.Митрофаново, ул.Глазова, д.4, по микробиологическим показателям:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружены в 25 г (нормируемое значение - не допускаются в 25 г), КМАФАнМ результат исследования - $2,1 \times 10^3$ КОЕ/г (нормируемое значение - не более 5×10^4 КОЕ/г), БГКП (колиформы) результат исследования - не обнаружено в 0,1 г. (нормируемое значение - в 0,1 г не допускается), S.aureus результат исследования - не обнаружено в 1,0 г (нормируемое значение - в 1,0 г не допускается), E.coli - в 1,0 г не обнаружено (нормируемое значение - в 0,1 г не допускается), дрожжи - в 1,0 г не обнаружены (нормируемое значение - не более 200 КОЕ/г), плесени - в 1,0 г не обнаружены (нормируемое значение - не более 50 КОЕ/г), что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене



И.Г. Корольков

И. о. заместителя руководителя ОИ



И. С. Рабина

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»)

672000, г. Чита, ул. Ленинградская, д. 70, а/я 900

телефон 8(3022) 35-64-04; факс 8(3022) 35-93-23

e-mail: info@cge.megalink.ru, http://www.cge.megalink.ru

ОКПО 74425137; ОГРН 1057536032069; ИНН/КПП 7536058990/753601001

Орган инспекции

Аттестат аккредитации RA.RU.710086,

зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 13.08.2015

УТВЕРЖДАЮ

И. о. заместителя руководителя
органа инспекции

 И.С.Рабина

АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ

№ 3176/A-11515 от 08.06.2022 г.

Мной, помощником врача по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Нерчинском районе» Н. А. Гладких
в период с 14 часов до 16-00 часов, 02.06.2022 г.

на основании: предписания заместителя главного государственного санитарного врача по Забайкальскому краю о проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок № 75-21-01/ПЭ-378-2022 от 27.05.2022

с участием законного представителя юридического лица или иного его представителя/индивидуального предпринимателя или его представителя:
начальника пришкольного летнего оздоровительного лагеря дневного пребывания при Муниципальном общеобразовательном учреждении «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами» (далее МОУ Митрофановская СОШ) – Тюменцевой Юлии Юрьевны, ОГРН 1027500952621, ИНН 7527005960.

проведено обследование: по адресу: 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с.Митрофаново, ул.Глазова, д.4.

При проведении обследования применялись способы фиксации: не применялись.

Материалы фиксации представлены в приложении к настоящему акту обследования на – листах: нет.

Объект инспекции: общественные здания, строения, сооружения, помещения, в том числе временных, оборудование и иное имущество.

Вид инспекции: санитарно-эпидемиологическое обследование общественных зданий, строений, сооружений, помещений, в том числе временных, оборудования и иного имущества на соответствие СанПиН 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».

Метод инспекции: санитарно-эпидемиологическое обследование общественных зданий, строений, сооружений, помещений, в том числе временных, оборудования и иного имущества в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП ОИ02-4.0-159 «Процедура инспекции».

В ходе обследования установлено: летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей расположено в здании Муниципального общеобразовательного учреждения Митрофановская СОШ.

МОУ Митрофановская СОШ расположена на собственной, обособленной территории, что соответствует требованиям п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20.

Школа расположена в отдельно стоящем, двухэтажном здании, что соответствует требованиям п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Через собственную территорию организации не проходят сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенного пункта, изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует требованиям п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

На территории выделены: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона, что соответствует требованиям п. 3.4.1. СП 2.4.3648-20.

Территория общеобразовательного учреждения огорожена, имеет наружное электрическое освещение, озеленена, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

На участке физкультурно-спортивной зоны установлено оборудование для занятий гимнастикой. Футбольное поле расположено на общем стадионе села, на расстоянии до 300 метров от школы. Спортивные площадки и игровые площадки имеют натуральное покрытие, что соответствует требованиям п.2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Вход в здание школы оборудован тамбуром, что соответствует требованиям п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

На входе в здание школы проводится ежедневный «утренний фильтр» детей с обязательной термометрией и использованием бесконтактного

термометра, с целью выявления и недопущения в организацию детей и их родителей с признаками респираторных заболеваний. Имеется журнал проведения осмотра и мониторинга детей, работников учреждения и лиц, не связанных с деятельностью учреждения. При входе в здание установлен дозатор с антисептическим средством для обработки

Школа имеет централизованное отопление, водоснабжение, по договору с АО «ЗабТЭК».

На участке имеется спортивная площадка. На спортивной площадке установлено: оборудование для занятий гимнастикой, футбольное поле расположено на поселенческой территории, где проходят занятия школьников.

В хозяйственной зоне, в непосредственной близости от въезда на территорию, установлен контейнер (мусоросборник) с закрывающейся крышкой, что соответствует требованиям п.2.2.3 СП 2.4.3648-20.

Согласно представленному режиму дня, организация работы оздоровительного учреждения - с 09:00 до 15:00 часов, с организацией 3-х разового питания (завтрак, обед, полдник). Прогулки, спортивные мероприятия, игры на свежем воздухе составляют не менее 2 и более часов. Продолжительность утренней зарядки не менее 15 минут, что соответствует требованиям раздела 6 таблице 6.7 СанПиН 1.2.3685-21.

Численность детей – 28 человек в возрасте 7-10 лет. Две группы по 16 человек.

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контакта с больным инфекционными заболеваниями, что соответствует требованиям п. 3.12.5. СП 2.4.3648-20.

Минимальный набор помещений оздоровительного учреждения включает: 2 игровых комнаты, столовую, медицинский кабинет, туалет для мальчиков, туалет для девочек, спортивный зал, актовый зал, кладовую спортивного инвентаря, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, что соответствует п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20.

В игровых комнатах установлены рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды, что соответствует п.3.12.2 СП 2.4.3648-20. График работы рециркуляторов оформлен наглядно в кабинете.

Верхняя одежда детей хранится в кабинете на вешалках.

Внутренняя отделка игровых комнат: стены на $\frac{1}{2}$ окрашены, далее побелены, пол – деревянный покрыт линолиумом, потолок побелен.

Площадь игровых по 41 м^2 , на одного ребёнка соответственно – $2,6\text{ м}^2$, что соответствует требованиям раздела 6, таблицы 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Полы, стены, потолки не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражения грибом и имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.2 и п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Проветривание помещений проводится по графику за счёт оконных и дверных проёмов. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения

проветривания помещений, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла, нарушений целостности стекла, трещин нет, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Окна игровых помещений оборудованы солнцезащитными устройствами, тканевыми шторами, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

В помещениях игровых для контроля температуры воздуха имеются термометры, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Перед началом смены проведена генеральная уборка территории и всех помещений. В период смены проводится ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств силами персонала, согласно графику, что соответствует требованиям п. 3.11.2. и п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20. Персонал обеспечивается специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

При эксплуатации общественных зданий обеспечиваются безопасные условия труда, быта и отдыха и осуществляются мероприятия по охране окружающей среды, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней.

В игровых комнатах имеется дозатор с антисептическим средством для обработки рук.

Отопление – централизованное от котельной села по договору с АО «ЗабТэк», что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20. Отопительные приборы легко поддаются влажной уборке и дезинфекции. Ремонт отопительной системы проводился в 2021 году.

Водоснабжение школы – централизованное, из артезианской скважины сельского поселения.

Канализация – централизованная, на выгреб по договору с Торговым комплексом «Грант» С.В. Мирсанов, что соответствует требованиям п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светодиодными и лампами накаливания в защитной арматуре, что соответствует требованиям п.2.8.6. и п. 3.4.12 СП 2.4.3648-20. Естественное осуществляется через оконные проемы.

В оздоровительном учреждении функционируют 2 санитарных узла (раздельно для мальчиков и для девочек), что соответствует требованиям п. 3.4.10. СП 2.4.3648-20.

В санузле для девочек установлено: 1 раковина с подводкой холодной воды, 1 унитаз.

В наличии имеются дозатор с жидким мылом, туалетная бумага, бумажные полотенца.

В санузле для мальчиков установлено: 1 раковина с подводкой холодной воды, 1 унитаз.

В наличии имеются дозатор с жидким мылом, туалетная бумага, бумажные полотенца.

Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится в специально отведенном месте в туалете.

Приготовление дезинфицирующих средств, для обработки и хранения уборочного инвентаря, для обработки спортивного инвентаря, осуществляется в недоступном для детей месте (в комнате технического персонала в специально отведенном месте), что соответствует требованиям п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.

В общеобразовательном учреждении медицинский кабинет отсутствует. Медицинское обслуживание осуществляется медицинской сестрой ФАП по договору с ГАУЗ «Шилкинская ЦРБ», что соответствует требованиям п.2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Спортивный зал оборудован кольцами для баскетбола, сеткой для волейбола, шведской стенкой, лавочками. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение представлено 6-ю пластиковыми окнами небольшого размера, искусственное освещение – люминесцентными лампами в защитной арматуре, что соответствует требованиям п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка спортивного зала: пол – покрыт твёрдым полимерным покрытием без дефектов, стены – окрашены масляной краской до потолка, потолок - побелен.

Имеются отдельные раздевалки для девочек и для мальчиков. В раздевалке для мальчиков установлены лавочки, вешалки, здесь же установлен стеллаж для хранения спортивного инвентаря, в кладовой хранится конь малый, гимнастические канаты.

В инвентарной комнате установлен силовой тренажер, хранятся маты, пристенная гимнастическая перекладина, штанга, ворота. Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение через пластиковое окно, искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами в защитной арматуре.

Спортивный инвентарь (мячи, скакалки, бадминтон, стойки баскетбольные, мини-ворота, кегли, маты, обручи) хранится в раздевалке для мальчиков на стеллажах. Обработка инвентаря проводится в конце дня в промаркированных емкостях в кабинете технического персонала. Ремонт спортивного зала сделан в 2017 г.

Приготовление дезинфекционных средств для обработки уборочного инвентаря, и спортивного инвентаря, осуществляется в недоступном для детей месте (в комнате технического персонала в специально отведенном месте), что соответствует требованиям п. 2.4.12 СанПиН 2.4.3648-20.

В наличии на момент обследования из дез. средств имеется «Перокси-30» (8 бутылок по 1 л), «ТригХлор» (14 упаковок по 300 табл.), кожные антисептики «Хлоргексель» 5 шт. по 5 л, из моющих средств имеется в наличии «Пемос», «Санокс», жидкое мыло.

Питьевой режим организован путем использования кипяченой воды в чайниках, с использованием одноразовых пластиковых стаканчиков. Имеется емкость для сбора использованных стаканчиков, что соответствует

требованиям п.2.6.6. СП 2.4.3648-20, п.8.4.2. и п. 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Персонал пищеблока, технический персонал обеспечен средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки).

Питание детей организовано на базе столовой МОУ Митрофановская СОШ с кадетскими классами.

Столовая расположена на 1 этаже здания школы, имеется 2 входа: 1-й вход, организованный из коридора школы (обеденный зал, пищеблок), 2-й со стороны улицы.

Обеденный зал, площадью 30 м², рассчитан на 35 посадочных мест (количество детей в период каникул –28, питание будет организовано в 1 смену). Площадь обеденного зала столовой 30 м², на одно посадочное место приходится 1,0 м², что соответствует требованиям разделу 6 п.172 таб.6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

На пищеблоке имеется окно раздачи готовых блюд. Для использованной посуды установлен стол в обеденном зале.

В обеденном зале установлены столы, лавки, имеющие покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.

Освещение естественное и искусственное. Для искусственного освещения предусмотрены люминесцентные лампы в защитной арматуре, в рабочем состоянии.

При обеденном зале столовой установлены 1 раковина для мытья рук детей с подводкой холодной и горячей воды, второй умывальник, 1 электрическое полотенце, дополнительно планируется использовать бумажные полотенца, 2 дозатора с жидким мылом. Количество умывальников соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Столовая работает на полуфабрикатах. В наличии имеется новая многоразовая посуда без сколов и трещин.

Набор помещений столовой: горячий цех, моечная для кухонной и столовой посуды, овощной цех, обеденный зал. Имеется склад для хранения пищевых продуктов.

Отдельный туалет для работников пищеблока отсутствует. Работники пользуются туалетом для школы, расположенном на первом этаже здания.

Имеется гардеробная для персонала. В гардеробной установлены вешалки для хранения верхней одежды и спецодежды.

Горячий цех оснащен следующим оборудованием: 1 промышленная четырёх- конфорочная плита ПЭ-4ШМ со встроенным духовым (жарочным) шкафом, электрическая сковорода, электрические жарочные шкафы «GALAXY» - 2 шт.

Овощной цех: установлен стол для чистки овощей, раковина с подводкой холодной воды для мытья овощей. Для отходов установлены вёдра с закрывающимися крышками. Освещение естественное и искусственное, выполненное лампой накаливания без защитной арматуры,

что **не соответствует** требованиям п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20. Стены на высоту 1,4 м. покрыты кафельной плиткой, на полу метлахская плитка.

Складское помещение: в складе установлено 3 бытовых холодильника – один для детского сада, второй для школьников, третий для персонала. В Холодильниках отдельно детский сад и школа хранятся суточные пробы, на других полках пищевые продукты с температурой хранения не выше 6°C, маркировка нанесена, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В складе установлен стеллаж для хранения круп, макаронных изделий, консервов, овощей и др. Продукты хранятся в потребительской таре, в коробках. В складских помещениях имеются приборы для измерения температуры, и влажности воздуха, что соответствует п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В моечной для кухонной и столовой посуды: установлены три раковины со смесителями с горячей и холодной водой, установлены сушилки для посуды, установлен стеллаж для хранения столовой посуды, и второй стеллаж для кухонной посуды. Посуда новая без сколов. В моечной установлен электрический водонагреватель «Deluxe» на 100 л., что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.2648-20.

Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Для ополаскивания столовых приборов и стеклянной посуды проточной горячей водой отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой.

С целью бесперебойного обеспечения горячей водой, установлен электрический водонагреватель проточного типа с разводкой к моечной раковине, что соответствует п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Для мытья посуды и проведения уборки используют специальные моющие и дезинфицирующие средства, имеются инструкции по их применению.

Для мытья посуды используют ветошь.

Хранение досок и ножей организовано в промаркированных кассетах, что соответствует п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Разделочные доски не имеют расслоения и трещин, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Кухонная посуда, оборудование промаркированы в соответствии с назначением и используются в соответствии с маркировкой, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Для сбора пищевых отходов имеется отдельная промаркированная емкость с крышкой.

Раковина для мытья рук персонала в горячем цехе не исправна, персонал пользуется раковиной в моечном цехе. Средства для соблюдения личной гигиены имеются, что соответствует требованиям п. 3.9.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Индивидуальные полотенца и мыло в наличии.

Последовательность технологических процессов соблюдается. Встречные потоки сырья и готовой продукции исключены, что соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Следов пребывания синантропных млекопитающих (мышей) в складском помещении для хранения пищевых продуктов не обнаружено.

Стены горячего цеха на высоту 1,7 м отделаны плиткой, что позволяет качественно проводить влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не имеет повреждений, что соответствует п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте, что соответствует требованиям п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарной одеждой обеспечены в достаточном количестве (по 3 комплекта на 1 человека).

Влажная уборка помещений проводится с применением разрешенных моющих средств, что соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств, график проведения генеральных уборок, утвержденный директором, в наличии, что соответствует требованиям п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

В оздоровительном учреждении имеется 10-ти дневное меню для детей, посещающих лагерь с дневным пребыванием, утверждённое директором школы, ежедневное меню с наименованием блюда, массы порций, калорийности размещаются в обеденном зале, что соответствует требованиям п. 8.1.3. и п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлен приказ № 43 о/д от 15 марта 2022 г. «Об организации летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в МОУ «Митрофановская СОШИ с кадетскими классами» директора О.В.Косяковой, согласно которому назначены 11 сотрудников: 1 начальник лагеря; 6 воспитателей, уборщица, повар, кухонный работник, завхоз.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний сотрудники, назначенные приказом для работы в оздоровительном лагере с дневным пребывание детей и сотрудники пищеблока, имеют личную медицинскую книжку установленного образца. Медицинское обследование, гигиеническая подготовка пройдены персоналом в установленном порядке, что соответствует п.1.5. СП 2.4.3648-20 и п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ФИО, должность, подпись должностного лица органа инспекции:
Н.А.Гладких помощник врача по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Нерчинском районе» _____