



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RAIPRU 740306
Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д. 77
Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д. 18, корпус 3, литер А, пом. 4Н, 5Н, 6Н



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

Попов В.В./
ФИО

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.000.О. 22286 « 26 » мая 20 23 года

Наименование вида инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБОУ школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга), ИНН: 7814103801; ОГРН: 1027807585300.

Место нахождения заказчика: г. Санкт-Петербург, улица Планерная, дом 73, корпус 1, литер А.

Наименование и фактический адрес объекта: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, улица Планерная, дом 73, корпус 1, литер А.

Основание для проведения инспекции: контракт № 0372200123023000001 от 10.03.2023г., заявка (вх. № 78-20-05ф/ИИ1649-2023 от 20.03.2023г.), обязательство о беспристрастности Бурцевой А.В. от 03.05.2023г.

Дата проведения инспекции: с «03» мая 2023г. по «26» мая 2023г.

Объект инспекции: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы.

Вопросы, поставленные перед экспертом: соответствует ли пищеблок Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, улица Планерная, дом 73, корпус 1, литер А, требованиям действующих санитарных правил и норм: СП 2.4.3648-20

№ А- 0001374996

Продолжение листов 5
с. № А-0001374996
по № А-0001374996

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д. 18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Состав материалов инспекции:

- акт санитарно-эпидемиологического обследования № 78-05-155 от 25.05.2023г. аккредитованного Органа инспекции Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306);
- копия выкопировки плана ПИБ 1-го этажа Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга;
- копия договора №34-113405-Б-ВС холодного водоснабжения с ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» от 01.01.2021г.;
- копия договора №34-113410-Б-ВО водоотведения с ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» от 01.01.2021г.;
- копия контракта № 635Ш/2023ВЕНТ от «28» декабря 2022г. с ООО «ВентСервис» на оказание услуг по техническому обслуживанию систем вентиляции;
- копия контракта № 635/К от 09.01.2023г. по техническому обслуживанию технического оборудования с ООО «Рентранс»;
- копия паспорта на облучатель медицинский бактерицидный «Азов»;
- копия контракта № 0172200002521000163/635 пп от 04.08.2021г. с АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» на оказание услуг по организации горячего питания, дополнительное соглашение № 10 к контракту;
- копии циклического 10-дневного сбалансированного меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся младших классов (7-11 лет), циклического 12-дневного сбалансированного меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18 лет), утвержденных генеральным директором АО «ФИРМА ФЛОРИДАН» О.Ю. Костенюк;
- копия контракта № 0372200123023000001 от 10.03.2023г., заключенного с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»;
- копия контракта № 635В от 11.01.2023г. с ООО «ИМАТИ» на услуги по обслуживанию автомата очистки питьевой воды AQ-72;
- копия контракта № 0372200123023000001 от 10.03.2023г. с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» на оказание услуг по дератизации и дезинсекции; акты выполненных работ от 30.03.2023г. и от 25.04.2023г.

УСТАНОВЛЕНО:

В целях проведения производственного контроля и в соответствии с вопросом, поставленным перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищеблока Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя

№ А- 0001374997

общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга, на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы инспекции: приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценю».

Пищеблок расположен на 1-ом этаже трехэтажного здания Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга.

Для обучающихся школы организовано горячее питание на базе собственной столовой с привлечением сторонних организаций, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации (предоставлен договор на оказание услуг по организации питания с АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»), что отвечает требованиям п. 1.9 раздела I СП 2.4.3648-20, п. 3.4.3 раздела III СП 2.4.3648-20.

Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, утвержденного руководителем АО «ФИРМА ФЛОРИДАН», что не противоречит требованиям п. 8.1.3 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения обследования столовой в доступном для родителей и детей месте размещено меню для всех возрастных групп детей, обучающихся в школе, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей, что отвечает требованиям п. 8.1.7 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работа пищеблока организована с использованием сырья. Подъездные пути к зоне загрузки пищеблока школы оборудованы асфальтовым покрытием. В состав помещений пищеблока входят: загрузочная с моечной обменной тары, кладовая сырых овощей, блок охлаждаемых камер, кладовая сухих продуктов, кондитерский цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех с зоной для обработки яиц, моечная кухонной посуды, горячий цех с выделенной зоной для приготовления холодных блюд и зоной раздачи, что отвечает требованиям п. 2.4.6.1 раздела II СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имеет повреждений, что отвечает требованиям п. 2.16 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Полы, имеющие сливные трапы, оборудованы уклонами к отверстиям трапов. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в помещении уборочного инвентаря. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Инвентарь для уборки хранится в специально отведенном месте, инвентарь для уборки туалета хранится отдельно, что отвечает требованиям п. 2.19 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеденный зал площадью 277,7 м² рассчитан на 185 посадочных мест. Площадь зала на одно посадочное место составляет 1,5 м² (норматив: не менее 0,7 м²/посадочное место), что отвечает требованиям таблицы 6.1 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21. Питание детей организовано в соответствии с графиком посещения столовой.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более двух перемен. Число одновременно питающихся детей (185 человек) не превышает количество посадочных мест (185 мест) в обеденном зале. Созданы условия для мытья рук: перед входом в обеденный зал оборудовано 14 кранов для мытья рук из расчета 1 кран на 20 посадочных места.

№ А- 0001374998

(норматив: не меньше, чем 1 кран на 20 посадочных мест), что отвечает требованиям п. 3.4.3 раздела III СП 2.4.3648-20.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, без дефектов и повреждений, что отвечает требованиям п. 2.4.6.3 раздела II СП 2.4.3648-20.

Перечень оборудования производственных помещений столовой образовательной организации:

1.	Загрузочная с моечной обменной тары	Поддон с душирующим устройством – 2 шт.
2.	Кладовая сырых овощей	Подтоварник – 2 шт.
3.	Блок охлаждающих камер	Холодильная камера – 1 шт.
4.	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж – 2 шт. Шкаф для хранения хлеба – 1 шт. Подтоварник – 2 шт.
5.	Кондитерский цех (мучной цех)	Стол производственный – 1 шт. Тестомесильная машина – 1 шт. Контрольные весы – 1 шт. Раковина для мытья рук – 1 шт.
6.	Моечная кухонной посуды	Моечная 2-х секционная ванна – 1 шт. Стол производственный – 1 шт. Производственный стол – 1 шт. Посудомоечная машина – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт. Стеллаж – 1 шт. Посудомоечная машина – 1 шт.
7.	Мясо-рыбный цех с выделенной зоной обработки яиц	Стол производственный – 2 шт. Весы контрольные – 1 шт. Электромясорубка – 1 шт. Раковина для мытья рук – 1 шт. Моечная 1 секционная ванна с душирующим устройством – 2 шт. Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.
8.	Цех первичной обработки овощей	Стол производственный – 1 шт. Картофелечистка – 1 шт. Моечная 1- секционная ванна – 1 шт. Раковина для мытья рук – 1 шт.
9.	Цех вторичной обработки овощей	Стол производственный – 2 шт. Универсальная механическая машина – 1 шт. Овощерезательная машина – 1 шт. Раковина для мытья рук – 1 шт.
10.	Горячий цех с выделенной зоной для приготовления холодных блюд и зоной раздачи	Стол производственный – 3 шт. Плита электрическая – 2 шт. Духовой (жарочный) шкаф – 1 шт. Электрокотел – 2 шт. Весы контрольные – 1 шт. Раковина для мытья рук – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт.

№ А- 0001374999

		Зона для приготовления холодных блюд (холодный цех): Стол производственный – 1 шт. Среднетемпературный холодильный шкаф – 1 шт. (расположен во вспомогательном помещении) Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 1 шт.
11.	Санитарная комната для сотрудников пищеблока	Санузел – 1 шт. Душевой поддон – 1 шт.

На все технологическое оборудование, установленное в помещениях пищеблока, представлены паспорта и сертификаты соответствия.

Помещения пищеблока имеют полную комплектацию по оборудованию и инвентарю, что отвечает требованиям таблицы 6.18 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21; п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Планировка помещений, используемых для приготовления пищи обеспечивает поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что отвечает требованиям п. 2.3.3 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.5 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Помещения пищеблока, где установлено оборудование, являющееся источниками выделения пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, что отвечает требованиям п. 2.7.4 раздела II СП 2.4.3648-20. Заключен контракт на техническое обслуживание систем вентиляции с ООО «ВентСервис».

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, что отвечает требованиям п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20, п. 3.13 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проведения обследования технологическое и холодильное оборудование исправно. Предоставлен контракт с АО «Вызов» на оказание комплексных услуг на проведении технического обслуживания технологического оборудования пищеблока.

Для обеззараживания воздуха в горячем цехе в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц размещена бактерицидная установка, что отвечает требованиям п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, посуды и оборудования, моечные ванны для обработки столовой посуды, все производственные помещения оборудованы подводкой холодной и горячей воды через смесители, что отвечает требованиям п. 2.6.5 раздела II СП 2.4.3648-20. В производственных цехах и моечных установлены водонагревающие устройства (бойлеры).

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах, что отвечает требованиям п. 3.2 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы для сырых и готовых пищевых продуктов. Инвентарь для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку в литрах, что отвечает требованиям п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

Посуда для приготовления блюд, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) выполнены из нержавеющей стали, столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса. Кухонная и столовая посуда, инвентарь без дефектов и механических повреждений. Кухонная посуда, столы, инвентарь и оборудование имеют маркировку в зависимости от назначения. Производственные столы цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств.

№ А- 0001375000

Покрытие стола для работы с тестом выполнено из дерева твердых лиственных пород, что отвечает требованиям п. 2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции осуществляется хранение суточных проб в специально отведенном холодильнике, в отдельно выделенных промаркированных плотно закрывающихся емкостях – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие, что отвечает требованиям п. 8.1.10 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке ведутся следующие журналы: журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал здоровья.

Для персонала оборудован гардероб для хранения личной одежды и специальной одежды, рабочая одежда и обувь хранятся отдельно, что отвечает требованиям п. 3.4 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Имеется отдельно от посетителей санузел с душевой, оснащенный раковиной для мытья рук, что отвечает требованиям п. 3.7 раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевой режим в школе организован посредством установленного в обеденном зале автомата питьевой воды АО-72 со встроенной системой фильтрации питьевой воды, что отвечает требованиям п. 2.6.6. раздела II СП 2.4.3648-20, п. 8.4 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Столы с чистыми и использованными кружками для воды установлены в доступном месте, промаркированы. Представлен контракт с ООО «ИМАТИ» по сервисному обслуживанию системы очистки воды.

Предоставлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется по договору с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области».

Проведение профилактической дератизации и дезинсекции осуществляется по договору с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области». На момент проведения обследования следов жизнедеятельности грызунов, насекомых не обнаружено.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Пищеблок Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 635 Приморского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, улица Планерная, дом 73, корпус 1, литер А, соответствует требованиям действующих санитарных правил и норм: 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
санитарно-гигиенического отделения

Бурцева А.В.

№ А- 0001436001