



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц  
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:  
664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.  
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71  
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru  
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,  
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:  
665727, г. Братск - 27, ул. Муханова, д. 20  
Тел/факс (3953) 42-94-00, 42-98-98  
E-mail: ffbuz-bratsk@yandex.ru  
ОКПО 75085095, ОГРН 1053811065923,  
ИНН/КПП 3811087625/381101001

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 201/0004 от 25 января 2024 г.

о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим  
требованиям организации питания

1. Объект инспекции: организация питания с оценкой фактического питания для детей 7-11 лет в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Большеокинская средняя общеобразовательная школа».
2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 665764, Иркутская область, Братский район, с. Большеокинское, ул. Школьная, дом 8.
3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Большеокинская средняя общеобразовательная школа», ИНН: 3823029314.
4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 665764, Иркутская область, Братский район, с. Большеокинское, ул. Школьная, дом 8.
5. Основание для проведения экспертизы (документ № от ): Поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Братске, Братском и Нижнеилимском районах № 38-09-15/74-7-2024 (№ 10/0007) от 10.01.2024г. (вх. № 38-20-1.3/12-2024/6 от 10.01.2024).
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены копии документов, заверенные директором:
  - 6.1. перспективного десятидневного меню для МКОУ «Большеокинская СОШ» (осенне-зимний период);
  - 6.2. плана-схемы помещений пищеблока с экспликацией оборудования;
  - 6.3. схемы поступления воды от накопительной ёмкости до мест пользования;

- 6.4. технического паспорта с экспликацией;
- 6.5. акта обследования холодильного и торгово-технологического оборудования ИП Зайцева А. В. от января 2024г.;
- 6.6. паспорта вентиляционной установки на кухне МКОУ «Большеокинская СОШ»;
- 6.7. договора на проведение дезинсекционных и дератизационных и акарицидных работ от 28.02.2023г. № 52-23 между ООО «Гигиена и дезинфекция» с МКОУ «Большеокинская СОШ» (срок действия до 31.12.2023г.);
- 6.8. акта выполненных работ (дератизация, дезинсекция, акарицидные работы) № 000614 от 16.05.2023г.
- 6.9. ведомости контроля за рационом питания МКОУ «Большеокинская СОШ» 7-11 лет с 27.12.2023г. по 17.01.2024г.;
- 6.10. выкопировки из журнала бракеража готовой продукции с 27.12.2023 по 17.01.2024;
- 6.11. ежедневных меню за период с 27.12.2023 по 17.01.2024;
- 6.12. пояснительная записка директора МКОУ «Большеокинская СОШ» к перспективному меню на 2023-2024 учебный год;
- 6.13. графика питания обучающихся МКОУ «Большеокинская СОШ» на 2024г.;
- 6.14. справка о режиме обучения МКОУ «Большеокинская СОШ» обучающихся 7-11 лет.
- 6.15. договора на оказание услуг по стирке белья № 5 от 10.01.2024г. между Краснощёкова Н.Р. с МБОУ «Большеокинская СОШ», срок действия договора по 30.06.2024г.;
- 6.16. договора № 1ТУ/24 на оказание транспортных услуг от 17.01.2024г. между ООО «Родник» с МКОУ «Большеокинская СОШ», срок действия договора по 17.02.2024г.;
- 6.17. договора № 3В/24 на предоставление услуг холодного водоснабжения от 18.01.2024г. между ООО «Родник» с МКОУ «Большеокинская СОШ», срок действия договора по 30.06.2024г.;
- 6.18. муниципального контракта № 32 на поставку продуктов питания для организации бесплатного горячего питания 1-4 классы от 18.01.2024г. между МКОУ «Большеокинская СОШ» и ИП Волковой Т.С.;
- 6.19. муниципального контракта электроснабжения бюджетного потребителя № 335 от 09.01.2024г. между ООО «Иркутскэнергосбыт» с МКОУ «Большеокинская СОШ»;
- 6.20. муниципального контракта на поставку очищенной бутилированной воды № 33 от января 2024г. с ИП Волкова Т.С.

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Пономаревым А.Н. с 09 час. 10 мин. 18.01.2024 по 12.00 час. 00 мин. 22.01.2024.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час. 20 мин. помощником врача по общей гигиене Роговой Е. В.

9. Акт обследования от 17.01.2024г.

#### При экспертизе установлено:

1. Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока: Водоснабжение холодное - децентрализованное, привозное. Предоставлена копия договора № 3В/24 на предоставление услуг холодного водоснабжения от 18.01.2024г. между ООО «Родник» с МКОУ «Большеокинская СОШ». На пищеблоке в моечной кухонной и столовой посуды установлена пластиковая емкость объемом 800 литров, электронасос для внутренней разводки холодной воды к раковинам для мытья рук в обеденном зале, к раковинам и

моечным ваннам на пищеблоке. Для горячего водоснабжения имеется электроводонагреватель накопительного типа, который установлен в горячем цехе пищеблока. Электроснабжение – централизованное, от поселковых сетей, система освещения на пищеблоке – общая, равномерная. Предоставлена копия муниципального контракта электроснабжения бюджетного потребителя № 335 от 09.01.2024г. между ООО «Иркутскэнергосбыт» с МКОУ «Большеокинская СОШ». Искусственное освещение представлено светильниками со светодиодными лампами в защитной (пылевлагодонепроницаемой) арматуре. На момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. все светильники в рабочем состоянии.

Отопление - центральное. Канализация децентрализованная – септик. Имеется внутренняя система канализации от моечных ванн, раковин по обработке рук, поддона для обработки уборочного инвентаря. Оценить систему канализации в полном объеме не представляется возможным т.к. договор на вывоз ЖБО не представлен. Согласно справке руководителя организации договор на вывоз ЖБО находится на подписании.

Подключение производственных ванн к канализационной сети выполнено с исключением риска загрязнения пищевой продукции.

Вентиляция естественная организована через вентиляционные каналы здания, неорганизованная предусмотрена посредством окон и дверных проемов. На пищеблоке локальная вытяжная система вентиляции с механическим побуждением оборудована в виде зонта от оборудования (1 электроплита) с повышенным выделением тепла. Представлена копия паспорта вентиляционной установки (вытяжная установка местный отсос (удаление отработанного воздуха от печей) ИП Бусыгин Р.А. Представлена копия акта обследования холодильного и торгово-технологического оборудования (январь 2024) ИП Зайцев А.В. согласно которому локальная вытяжная система (вентилятор канальный) на пищеблоке готов к работе.

На пищеблоке над производственными моечными ваннами и жарочным шкафом в горячем цехе, являющимися источником повышенного выделения тепла, влаги, отсутствует локальная вытяжная механическая вентиляция, что не соответствует п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Оценка объемно-планировочных и конструктивных решений пищеблока; оборудование помещений пищеблока:

Пищеблок расположен на первом этаже двухэтажного деревянного здания МКОУ «Большеокинская СОШ». На пищеблоке имеется 2 отдельных входа с торца здания в моечную кухонной и столовой посуды, который оборудован тамбуром и вход в складское помещение, через который осуществляется загрузка товара, а так же вход в обеденный зал из коридорного помещения. Пищеблок работает на сырье (овощи, яйцо) и полуфабрикатах различной степени готовности (мясных, рыбных, куриных), консервированной продукции и кондитерских изделиях промышленного производства.

Площадь обеденного зала - 49,8 м<sup>2</sup>. Пищеблок имеет в своем составе: горячий цех (29,1 м<sup>2</sup>); моечная кухонной и столовой посуды (14,4 м<sup>2</sup>); цех сырой продукции (пристроенное помещение); складское помещение (3,0 м<sup>2</sup>), туалет для персонала пищеблока, помещение для обработки уборочного инвентаря (пристроенные помещения), тамбур (2,7 м<sup>2</sup>), гардероб для персонала пищеблока расположен на площадях школы.

В составе пищеблока в комплексе помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрены: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.4.6.1 СанПиН 2.4.3648-20, п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор оборудования в помещениях пищеблока:

Помещения пищеблока	Перечень оборудования
Горячий цех с выделенной зоной:	- раковина для мытья рук с локтевым смесителем; - электроводонагреватель накопительного типа;

<p>- раздачи готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильник для хранения суточных проб, в морозильном отделении «Рыба»;</li> <li>- холодильник «Молоко», в морозильном отделении «Рыба»;</li> <li>- ларь для хранения сыпучей продукции-2шт., которые установлены на подтоварнике;</li> <li>- подтоварник для хранения соковой продукции;</li> <li>- производственные цельнометаллические столы с маркировкой «ВР», «ВМ», «Гастрономия», «Хлеб», «ГП»;</li> <li>- весы «ГП»;</li> <li>- стеллаж чистая столовая посуда;</li> <li>- производственный стол для чистых стаканов;</li> <li>- протирочная машина;</li> <li>- электрическая плита на 4 конфорки;</li> <li>- электрокотел;</li> <li>- жарочный шкаф;</li> <li>- бактерицидная установка;</li> <li>- гигрометр;</li> <li>- термометр для контроля температуры блюд.</li> <li>- раздаточное окно.</li> </ul> <p>Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением. Ножи и разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.</p>
<p>Моечная для мытья кухонной и столовой посуды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- окно приема грязной посуды из обеденного зала, перед окном установлен стол «Грязная посуда»;</li> <li>- емкость для привозной воды объемом 800 литров;</li> <li>- электрический насос для внутренней разводки холодной воды на пищеблоке;</li> <li>- стеллаж для чистой посуды;</li> <li>- двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды с гибким шлангом и душевой насадкой;</li> <li>- трехсекционная моечная ванна для мытья столовой посуды с гибким шлангом и душевой насадкой;</li> <li>- металлическая сетка с ручками для ополаскивания столовой посуды;</li> <li>- шкаф для хранения спец.одежды персонала пищеблока.</li> </ul>
<p>Цех сырой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- двухсекционная моечная ванна с гибким шлангом и душевой насадкой: 1 секция - для мытья «МС/РС», 2 секция - «КС/яйцо»;</li> <li>- двухсекционная моечная ванна с гибким шлангом и душевой насадкой: 1 секция - для мытья сырых овощей и фруктов, 2 секция - ополаскивание проточной водой с использованием металлической сетки овощей и фруктов, крупы, индивидуальной упаковки консервированных продуктов;</li> <li>- производственные цельнометаллические столы «ОС», «МС/РС», «КС»;</li> <li>- раковина для мытья рук с локтевым смесителем;</li> <li>- мясорубка «СП»;</li> <li>- бактерицидная установка;</li> </ul>

	- гигрометр. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением. Ножи и разделочные доски хранятся на рабочих столах на ребре в ячейках.	
Складское помещение для хранения плодоовощной продукции включая цитрусовые	- поддон-2шт.; - весы напольные; - ларь; -морозильная камера «Мясо»; - холодильник «Яйцо».	
Тамбур	- стеллаж для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.	
Туалет для персонала пищеблока	- унитаз; - ведро педальное; - держатель для туалетной бумаги; - умывальник для рук с локтевым смесителем; - жидкое мыло; - бумажные полотенца.	
Гардеробная для персонала на площадях школы	- вешалки для верхней одежды	
Помещение для обработки уборочного инвентаря на площадях школы	- поддон со смесителем, гибким шлангом и душевой насадкой	

На раздаче имеются термометр (термошуп) для контроля температуры готовых блюд.

**Цех сырой продукции не оснащен достаточным технологическим и моечным оборудованием для реализации технологического процесса (первичная и вторичная обработка овощей происходит в одной моечной раковине, отсутствует производственный стол для обработки яйца), что не соответствует п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.**

На участке порционирования блюд на раздаче, в цехе сырой продукции, в обеденном зале, установлены бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Для ополаскивания столовой посуды имеется металлическая решетка с ручками для ополаскивания посуды. Для промывания под проточной водой очищенных овощей имеется металлическая сетка. Раковины для мытья рук оснащены жидким мылом, антисептиком, одноразовыми бумажными полотенцами, емкостью для сбора ТКО.

Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Стирка спецодежды предусмотрена по договору на оказание услуг по стирке белья № 5 от 10.01.2024г. Краснощёкова Н.Р. с МБОУ «Большеокинская СОШ».

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Для сбора пищевых отходов имеются бачки с крышкой «пищевые отходы».

**В туалете для персонала пищеблока отсутствует водопроводный кран для технических нужд, что не соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20.**

**3.Поточность технологических процессов: На пищеблоке поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции нарушена (мясо-рыбный цех совмещен с овощным цехом, производственный стол «сырые овощи» находится в непосредственной близости с производственными столами «сырое мясо» и «сырая рыба»), что не соответствует п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20.**

Все имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано. Согласно представленной копии акта обследования холодильного и торгово-технологического оборудования ИП Зайцев А.В. с МКОУ «Большеокинская СОШ» от января 2024г б/н, оборудование МКОУ «Большеокинская СОШ» готово к работе.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Деформированная или с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда в работе не используется.

**На момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. для приготовления готовой продукции в работе использовалась алюминиевая сковорода, что не соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

Разделочный инвентарь промаркирован, используется на момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. по назначению. Разделочные доски, ножи хранятся ребром в специальных кассетах на столах.

Для хранения хлеба в горячем цехе установлен шкаф с отверстиями для вентиляции. Для уборки шкафа для хранения хлеба имеются специальные щётки, а также ветошь, которая хранится в специальной промаркированной таре. Для протирания полок имеется уксусная кислота. Инструкция по обработке шкафа для хлеба имеется.

С целью контроля за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд на пищеблоке предусмотрено осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. На момент проведения обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. установлено: суточные пробы оставлены в объеме 1-й порции, банки с плотно закрывающимися крышками, хранятся не менее 48 часов. Ёмкости (банки) для хранения проб с плотно закрывающимися крышками, промаркированы (по дате и приему пищи). На момент проведения обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. **За 16.01.2024г на обед отсутствовали суточные пробы (помидор соленый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сок персиковый), за 17.01.2024г. на обед отсутствовали суточные пробы (хлеб пшеничный, кукуруза консервированная), что не соответствует требованиям п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Над моечными ваннами для мытья посуды вывешены инструкции о правилах мытья посуды и кухонного инвентаря.

Для соблюдения режима мытья столовой посуды, ручным способом, установлена трехсекционная моечная ванна, оборудованные душевой насадкой на гибком шланге для ополаскивания посуды.

Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды промаркированы и пролитрованы, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов, а также мерной ёмкостью для дозировки моющих и дезинфицирующих средств. Инструкции мытья столовой, чайной посуды, столовых приборов ручным способом имеются, вывешены в моечной столовой посуды.

Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья столов, посуды, оборудования имеются ёмкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь» в каждом производственном помещении.

Чистая столовая посуда просушивается и хранится на стеллаже - сушке, на ребре.

Используемая столовая посуда изготовлена из фаянса и стекла, а столовые приборы - из нержавеющей стали. Столовые приборы (вилки, ложки) хранятся в металлических кассетах, в вертикальном положении ручками вверх.

В цехе сырой продукции в месте обработки яйца вывешена инструкция по обработке яйца, а так же имеется инструкция по обработке плодоовощной продукции вывешена, в том числе для фруктов.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя, отдельно от пищевых продуктов, в тамбуре пищеблока. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку и используется по назначению.

Согласно вывешенного графика уборки пищеблока предусмотрена ежедневная уборка с применением моющих средств, мытье столов, плиты, кухонного оборудования. Ежемесячно: предусмотрена генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещения, оборудования и инвентаря

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, в шкафу в тамбуре.

4.Условия для организации питьевого режима: для организации питьевого режима в МКОУ «Большеокинская СОШ» используется диспенсер с бутилированной негазированной питьевой водой, установленный в коридоре школы, одноразовые стаканчики, а также контейнер для сбора использованных одноразовых стаканчиков.

Представлена копия муниципального контракта на поставку очищенной бутилированной воды № 33 от января 2024г. с ИП Волкова Т.С. Оценить условия организации питьевого режима в полном объеме не представляется возможным, так как декларация соответствия воды питьевой бутилированной и договор обработки оборудования для розлива питьевой бутилированной воды не представлены.

5.Внутренняя отделка помещений пищеблока и обеденного зала:

В обеденном зале стены, потолок – ДСП, покрытый шпоном, пол – линолеум. В моечной кухонной и столовой посуды стены, потолок – водоэмульсионная краска, пол – линолеум. В горячем стены потолок – водоэмульсионная краска, пол – керамическая плитка. В цехе сырой продукции стены, потолок – водоэмульсионная краска, пол – керамическая плитка. В складском помещении стены, потолок водоэмульсионная краска, пол – линолеум.

Внутренняя отделка помещений пищеблока не имеет повреждений, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

6.Договор (контракт) на организацию питания и на поставку пищевых продуктов: Предоставлена копия реестра договоров на поставку продуктов питания на 2024 год МКОУ «Большеокинская СОШ» (Жидовкин М.О. договор от 10.01.2024г. до 31.12.2024г.- хлебобулочные изделия, бакалейная продукция; Волкова Т.С. договор от 18.01.2024г. до 31.12.2024г. – молочная, мясная, рыбная, куриная продукция. Овощи, фрукты, соки, яйцо, бакалея, кондитерские и рассыпные продукты).

7.Условия хранения продуктов: хранение фруктов и овощей осуществляется в складе для хранения овощей в ларе и на подтоварниках.

На момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин температура воздуха в складе для хранения овощей составила +20°C, влажность 20% (при температурном и влажностном режимах хранения, указанных на этикетке транспортной упаковки лука репчатого свежего от  $1 \pm 0,5^\circ\text{C}$  до  $-3 \pm 0,5^\circ\text{C}$ , влажность 70-80%, капуста белокочанная, свежая от 0 °C до 10 °C влажность 85-90%, морковь столовая свежая от 0 до 1 °C, влажность 90-95%, картофель продовольственный свежий от 1 °C до 5 °C, влажность 90-95%).

На момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин температура воздуха в горячем цехе, где осуществляется хранение сыпучей продукции составила +20°C, влажность 31% (при температурном и влажностном режимах хранения, указанных на этикетке транспортной упаковки группа гречневая, крупа манная, макаронные изделия, мука до +25°C, влажность 85%).

Количество и объем холодильного оборудования соответствует количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в учреждение на момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильнике с соблюдением товарного соседства и температурных режимов. Сыпучая, консервированная и овощная продукция хранится в таре производителя на отдельных стеллажах, подтоварниках с наличием ярлыков вкладышей на упаковке, овощи в сетках, с этикетками на транспортной упаковке. Условия хранения имеющейся на момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин плодоовощной продукции не соответствует требованиям, указанным на потребительской и транспортной упаковке.

Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется спиртовыми термометрами и фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования. Соблюдение температурного режима в складском помещении контролируется приборами для измерения температуры и влажности, фиксируется в журнале учета температуры и влажности в складском помещении.

8. Введение и правильность заполнения документации на пищеблоке. Наличие технологических карт блюд в соответствии утвержденного меню: Технологические карты на момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин в соответствии с утвержденным перспективным меню. Картотека блюд представлена.

Ведутся журналы: «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал учета температуры и влажности в складского помещения», «журнал бракеража готовой пищевой продукции», «журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «гигиенический журнал сотрудников пищеблока».

Ежедневные меню за период с 27.12.2023г. по 17.01.2024г. представлены. Представлена выкопировка из журнала бракеража готовой продукции за временной период с 27.12.2023 по 17.01.2024г. указаны дата, время приготовления готовых блюд и указание приема пищи.

9. Обеденный зал пищеблока: Обеденный зал площадью 49,8м<sup>2</sup> рассчитан на 40 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место 1,24м<sup>2</sup> (норма 0,7 м<sup>2</sup> на 1 посадочное место), питание обучающихся организовано в одну перемену (согласно графику питания). В обеденном зале установлены обеденные столы, табуретки, скамейки поверхность которых позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В обеденном зале установлено 2 умывальника для обработки рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 1 электрополотенце, держатель с бумажными полотенцами, дозаторы с мылом жидким и дезинфицирующими средствами (при норме - 1 умывальный кран на 20 посадочных мест). Установлен рециркулятор воздуха.

В обеденном зале имеется 2 окна: «Выдача готовой продукции» из горячего цеха и отдельное окно «для сбора грязной столовой посуды» в моечную столовой и кухонной посуды. В обеденном зале вывешено ежедневное меню для всех возрастов с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

10. Наличие маркировки и товаросопроводительных документов на пищевую продукцию: Пищевые продукты, поставляемые на пищеблок в виде полуфабрикатов различной степени готовности, сырья (плодоовощной продукции, яиц), пищевых продуктов промышленного производства доставляются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции: товарно-сопроводительный документ, ветеринарный сертификат, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции. Условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием – изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией контролируются при помощи маркировочных ярлыков на транспортной или потребительской упаковке.



Документы, подтверждающие качество, на выборочно проверенную продукцию представлены.

11. Организация дополнительного питания при реализации буфетной продукции: на момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин дополнительное питание не организовано.

12. Наименование меню: Представлено 10-дневное перспективное меню для детей 7-11 лет на осенне-зимний период муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Большеокинская средняя общеобразовательная школа», утверждено директором МКОУ «Большеокинская СОШ» Е.Ю. Распутиной (Туруханова), что соответствует п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню разработано на две недели, так как согласно справке директора режим обучения в школе по пятидневной рабочей неделе, что соответствует п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. Кратность питания: По перспективному меню 2-х разовая (завтрак, обед), что соответствует п.8.1.2 приложению №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, так как согласно представленной пояснительной записке директора МКОУ «Большеокинская СОШ» от 17.01.2024 б/н, обучающиеся 1-4 классов (7-11 лет) находятся в учреждении с 08.30час. до 13.30час. (менее 6 часов). В ежедневных меню (план-меню) за период с 27.12.2023 по 17.01.2024 для детей 7-11 лет, кратность питания одноразовая (обед), что соответствует п.8.1.2., приложения №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Фактическая кратность питания не осуществляется в соответствии перспективному меню, что не соответствует п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

14. Способы приготовления блюд: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару согласно предоставленным технологическим картам.

15. Количество пищевых веществ, микроэлементов, витаминов и калорийность: В 10-дневном перспективном меню для детей 7-11 лет при 2-х разовом питании (завтрак, обед) завышено количество белков, жиров, углеводов и калорийность, что не соответствует п. 8.1.2 таблице 1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение для детей 7-11 лет при 50-60% калорийности	38,5-46,2	39,5-47,4	167,5-201	1175-1410
Фактическое содержание для детей 7-11 лет согласно меню	47,73	48,03	203,46	1412,24

В десятидневном перспективном меню для детей 7-11 лет при 2-хразовом питании (завтрак, обед) количество витаминов «С», «А» и микроэлементов «Р»- фосфор, «Mg»- магний, «К»- калий превышают нормативные значения, что не соответствует п. 8.1.2, таблице 1 приложения №10к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

	B <sub>1</sub> (мг)	B <sub>2</sub> (мг)	C (мг)	A (рет.экв/сут)	D (мкг)	Ca (мг)	P (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	K (мг)	I (мг)	Se (мг)	F (мг)

Нормативное значение для детей 7-11 лет при 50- 60% калорийности	0,6-0,72	0,7-0,84	30 -36	350- 420	5- 6	550- 660	550- 660	125- 150	6- 7,2	550- 660	0,05- 0,06	0,015- 0,018	1,5- 1,8
Фактическое содержание для детей 7-11 лет согласно меню	0,74	0,86	39,46	429,07	6,0	647,06	693,70	167,34	7,54	713,60	0,06	0,018	1,64

16. Среднесуточные количества продуктов в день на человека: Оценить среднесуточные количества продуктов в день на ребенка согласно перспективному меню при двухразовом питании (завтрак, обед), за исключением соковой продукции, свежих фруктов, хлеба пшеничного и ржаного не представляется возможным, так как для экспертизы не представлены технологические карты блюд, которые использованы при составлении данного меню.

Согласно десятидневному перспективному меню для детей 7-11 лет при двухразовом питании (завтрак, обед), среднесуточное количество пищевых продуктов по хлебу ржаному и пшеничному, кондитерским изделиям, свежим фруктам и сокам фруктовым не ниже минимальных нормативных значений, что соответствует п.8.1.2 таблице 2 приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно предоставленной ведомости контроля за рационом питания для детей 7-11 лет, среднесуточные количества пищевых продуктов занижено: по хлебу пшеничному и ржаному, фруктам свежим, рыбе, мясу, картофелю, овощам, маслу сливочному, что не соответствует п.8.1.2 таблице 2 приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно предоставленной ведомости контроля за рационом питания для детей 7-11 лет, количество пищевых продуктов не ниже минимальных значений по сокам, мясу, макаронным изделиям, сухофруктам, что соответствует п.8.1.2 таблице 2 приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание для детей, согласно меню (гр)	Фактическое содержание для детей, согласно ведомости контроля за питанием (гр.)	Минимальные нормируемые значения (г)
Хлеб пшеничный – 90	30	75-90
Хлеб ржаной - 48	20	40-48
Кондитерские изделия -20	-	5-6
Свежие фрукты – 112,5	13,5	92,5-111
Соки - 100	180	100-120
Сыр -	-	5-6
Рыба(филе),в т.ч. филе слабо- или малосоленое -	22	29-34,8
Мясо 1-й категории -	55	35-42
Птица (куры, цыплята-бройлеры, 1-й категории) -	42	17,5-21
Картофель -	91,7	93,5-112,2
Овощи(свежие, замороженные, консервированные, соленые, квашенные) и т.п. -	55	140-168

Яйцо -	-	0,5-0,6
Макаронные изделия -	8	7,5-9
Масло сливочное -	4	15-18
Сухофрукты в ассортименте -	8	7,5-9
Крупы, бобовые -	32,6	22,5-27

17. Наличие запрещенных продуктов, включенных в рацион питания: По перспективному меню для детей 7-11 лет, ежедневным меню за период с 27.12.2023г. по 17.01.2024г. и ведомости контроля за рационом питания наличия запрещенных продуктов не отмечено.

18. Дополнительные сведения: В меню указаны используемые при составлении сборники рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2017». «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2016».

Согласно представленной пояснительной записки директора МКОУ «Большеокинская СОШ», содержание белков, жиров и углеводов представлено в граммах, энергетической ценности – в килокалориях, витаминов «В<sub>1</sub>», «В<sub>2</sub>», «С» и микроэлементов – в миллиграммах, витамина «А» - в ретиноловом эквиваленте в сутки, витамина «D» - в микрограммах.

В перспективном 10-дневном меню объемы отдельных блюд для детей 7-11 лет занижены: - в завтрак по закускам (горошек зеленый консервированный пром. производства, бутерброд с сыром, бутерброд с маслом сливочным, сыр порционно) в 1, 2, 3,4, 5,6,7,8,9,10-й дни. В сумме с другими блюдами закуски образуют ежедневно в завтрак общую массу блюд в пределах нормативного значения, что соответствует п. 8.1.2 приложению №9 таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**В перспективном меню для детей 7-11 лет объемы отдельных блюд завышены: по фруктам: в завтрак 1,7-го дней; в обед 2,4,6,8,9,10-го дней, что не соответствует п. 8.1.2 таблице 1 приложению №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

По кашам, яичным, творожным блюдам на завтрак, первым, вторым и третьим блюдам, гарнирам объемы отдельных блюд для детей 7-11 лет соответствуют санитарным нормам.

Фактический объем отдельных блюд (гр)	Нормативное значение (гр) для детей 7-11 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) 155 (каша), 155 (яичное блюдо), 150, 170 (творожное), 155 (суп молочный с макаронными изделиями с маслом сливочным), - (мясное блюдо), -150 (макаронны запеченные с сыром)	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 30,40, 50 - завтраки, 60 - обеды	60-100
Первое блюдо -200, 210	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) - 100	90-120
Гарнир – 155,150	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) -180, 200	180-200
Фрукты -125	100

Суммарный объем блюд за прием пищи в перспективном меню для детей 7-11 лет в завтрак, обед не ниже минимальных нормативных значений, что соответствует п.8.1.2 приложению №9 таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средняя суммарная масса блюд за прием пищи в перспективном меню для детей 7-11 лет по перспективному меню в завтрак составила 623г., в обед – 856,50 гр.

Минимальная суммарная масса блюд за прием пищи в перспективном меню для детей 7-11 лет по перспективному меню в завтрак составила 540 г., в обед – 778 г.

Фактический суммарный объем блюд по приемам пищи (гр)	Минимальное нормативное значение (гр) для детей 7-11 лет
Завтрак-550,605,695,615,570,675,540,645,655,680	500
Обед- 778,948,818,883,803,898,798,893,893,853	700

При сравнении примерного 10-дневного перспективного меню для детей 7-11 лет с представленными ежедневными меню за период с 27.12.2023г. по 17.01.2024г. для детей 7-11 лет установлено, что фактическое питание детей осуществляется с отступлением от утвержденного перспективного меню, а именно:

1. в фактических меню отсутствуют блюда и пищевые продукты, предусмотренные перспективным меню в обед:

-27.11.2023 (7-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной»,

- 28.11.2023 (8-й день по перспективному меню) «банан»,

-29.11.2023(9-й день по перспективному меню) «помидор соленый порм.производства»,

- 09.01.2024 (10-й день по перспективному меню) «яблоко»,

-11.01.2024 (2-й день по перспективному меню) «банан»,

- 12.01.2024 (3-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной»,

- 17.11.2023 (10-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной, апельсин», что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. в перспективном 10-дневном меню имеются блюда, которые не предусмотрены в фактических меню и в журнале бракеража готовой продукции:

- 11.01.2024 (2-й день по перспективному меню) «банан»,

-15.01.2024 (4-й день по перспективному меню) «яблоко»,

17.01.2024 (4-й день по перспективному меню) «апельсин»,

-28.12.2023 (8-й день по перспективному меню) «банан»,

-29.12.2023 (9-й день по перспективному меню) «апельсин», что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Выводы:** организация питания с оценкой фактического питания для детей 7-11 лет в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Большеокинская средняя общеобразовательная школа» в объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы не соответствует санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям:

1. На пищеблоке над производственными моечными ваннами и жарочным шкафом в горячем цехе, являющимися источником повышенного выделения тепла, влаги, отсутствует локальная вытяжная механическая вентиляция, что не соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. В составе пищеблока в комплексе помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрены: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.4.6.1 СанПиН 2.4.3648-20.

3. На пищеблоке поточность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции нарушена (мясо-рыбный пек совмещен с овощным пеком, производственный стол «сырые овощи» находится в непосредственной близости с производственными столами «сырое мясо» и «сырая рыба»), что не соответствует п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20.
4. Пек сырой продукции не оснащен достаточным технологическим и моечным оборудованием для реализации технологического процесса (первичная и вторичная обработка овощей происходит в одной моечной раковине, отсутствует производственный стол для обработки яиц), что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.
5. В туалете для персонала пищеблока отсутствует водопроводный кран для технических нужд, что не соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20.
6. На момент обследования 17.01.2024г с 11 час. 00 мин. до 13 час 20 мин. для приготовления готовой продукции в работе использовалась алюминиевая сковорода, что не соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
7. За 16.01.2024г на обед отсутствовали суповые пробы (помидор соленый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сок персиковый), за 17.01.2024г. на обед отсутствовали суповые пробы (хлеб пшеничный, кукуруза консервированная), что не соответствует требованиям п. 7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Фактическая кратность питания не осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
9. В десятидневном перспективном меню для детей 7-11 лет при 2-хразовом питании (завтрак, обед) превышено количество белков, жиров, углеводов и калорийность, что не соответствует п. 8.1.2 таблицы 1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
10. В десятидневном перспективном меню для детей 7-11 лет при 2-хразовом питании (завтрак, обед) количество витаминов «С», «А» и микроэлементов «Р»- фосфор, «Mg»-магний, «К»- калий превышает нормативные значения, что не соответствует п. 8.1.2, таблице 1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
11. Согласно предоставленной ведомости контроля за рационом питания для детей 7-11 лет, занижено количество пищевых продуктов по хлебу пшеничному и ржаному, фруктам свежим, рыбе, картофелю, мясу, картофелю, овощам, маслу сливочному, что не соответствует п. 8.1.2 таблицы 2 приложения №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
12. В перспективном меню для детей 7-11 лет объемы отдельных блюд завышены: по фруктам: в завтрак 1,7-го дней; в обед 2,4,6,8,9,10-го дней, что не соответствует п. 8.1.2 таблицы 1 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
13. При сравнении примерного 10-дневного перспективного меню для детей 7-11 лет с представленными ежедневными меню за период с 27.12.2023г. по 17.01.2024г. для детей 7-11 лет установлено, что фактическое питание детей осуществляется с отступлением от утвержденного перспективного меню, а именно: в фактическом меню отсутствуют блюда и пищевые продукты, предусмотренные перспективным меню в обед: -27.11.2023 (7-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной».

- 28.11.2023 (8-й день по перспективному меню) «банан»,
  - 29.11.2023 (9-й день по перспективному меню) «помидор соленый порм.производства»,
  - 09.01.2024 (10-й день по перспективному меню) «яблоко»,
  - 11.01.2024 (2-й день по перспективному меню) «банан»,
  - 12.01.2024 (3-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной»,
  - 17.11.2023 (10-й день по перспективному меню) «хлеб ржаной, апельсин», что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- в перспективном 10-дневном меню имеются блюда, которые не предусмотрены в фактических меню и в журнале бракеража готовой продукции:
- 11.01.2024 (2-й день по перспективному меню) «банан»,
  - 15.01.2024 (4-й день по перспективному меню) «яблоко»,
  - 17.01.2024 (4-й день по перспективному меню) «апельсин»,
  - 28.12.2023 (8-й день по перспективному меню) «банан»,
  - 29.12.2023 (9-й день по перспективному меню) «апельсин», что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценить систему канализации в полном объеме не представляется возможным т.к. договор на вывоз ЖБО не представлен. Согласно справке руководителя организации договор на вывоз ЖБО находится на подписании.

Оценить среднесуточные количества продуктов в день на ребенка согласно перспективному меню при двухразовом питании (завтрак, обед), за исключением соковой продукции, свежих фруктов, хлеба пшеничного и ржаного не представляется возможным, так как для экспертизы не представлены технологические карты блюд, которые использованы при составлении данного меню.

Оценить условия организации питьевого режима в полном объеме не представляется возможным, так как декларация соответствия воды питьевой бутилированной и договор обработки оборудования для розлива питьевой бутилированной воды не представлены.

**Заключение:** организация питания с оценкой фактического питания для детей 7-11 лет в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Большеокинская средняя общеобразовательная школа», расположенном по фактическому адресу: 665764, Иркутская область, Братский район, с. Большеокинское, ул. Школьная, дом 8, НЕ СООТВЕТСТВУЕТ санитарно-эпидемиологическим требованиям:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: п. 2.5., п. 2.9., п. 2.13., п. 7.1.4., п. 8.1.2., п. 8.1.4., Таблице 2 Приложения № 7, Таблице 1 Приложения № 9, Таблице 1 Приложения № 10;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: п. 2.3.3., п.2.4.6.1, п.2.4.6.2, п.2.11.4.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»: Таб. 6.18.

Специалист Органа инспекции,  
врач по общей гигиене

Технический руководитель  
Органа инспекции



Пономарев А.Н.

Горева Е.Л.