

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»  
Филиал Федерального бюджетного учреждения  
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Свердловской области  
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе,  
Суходоложском и Богдановичском районах»

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект  
Победа, дом 97  
тел. (34329)34-03-84, E-mail: mail\_05@66.gospotrebnadzor.ru  
ОКПО 01922032, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП  
6670081969/661243001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ  
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

Утверждаю

Главный врач филиала Федерального бюджетного  
учреждения здравоохранения «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Свердловской области  
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе,  
Суходоложском и Богдановичском районах»,  
заместитель руководителя органа инспекции



Е.В.Трофимов

28 июля 2016г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 02-05-12-11/2198

Заключение составлено 16-00 часов 22.07.2016 г.

время, дата и место составления

Филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Суходоложском и Богдановичском районах»  
Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97, корпус 3, кабинет 204

-распоряжения Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о проведении внеплановой  
выездной проверки юридического лица № 01-01-01-03-05/14478 от 23.06.2016г., заместителя  
главного государственного санитарного врача по Свердловской области, А.И. Юровских (начало  
проверки 28.06.2016г.);

- предписания о проведении экспертизы № 01-05-12/3479 от 23.06.2016 Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском

На основании района, Суходоложском и Богдановичском районах.

Специалистом экспертной организации: филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в  
городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Суходоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации  
органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г., аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.)

Буравлёва Светлана Евгеньевна	заведующий отделом экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Суходоложском и Богдановичском районах	Сертификат специалиста 0166140000303, регистрационный № 103, выданный ГБОУ ВПО «Уральская государственная медицинская академия» от 31.08.2013г. по специальности «Общая гигиена»
-------------------------------	--	---

проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза с  
испытаниями

с 28.06.2016 по 22.07.2016

вид экспертизы

в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б

на объекте(ах):

летний оздоровительный лагерь	623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 б
-------------------------------	--

Материалы для проведения экспертизы представил:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА, 623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул.,  
22 Б

инициалами Ю.Л. ИП, представившего материалы с указанием юридического адреса

Материалы поступили «28» июля 2016г.

Рассмотрев материалы

1. Приказ №133а-1 от 13.04.2016г. «О функционировании оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на  
базе МКОУ Ильинская школа».

2. Приказ №133а-3 от 03.06.2016г. «О создании бракеражной комиссии при ЛОЛ».

3. Приказ №133а-4 от 03.06.2016г. «О медицинском сопровождении оздоровительного лагеря с дневным  
пребыванием детей».

*Handwritten signature*



4. Список поставщиков продуктов.
5. Список сотрудников оздоровительного учреждения, прошедших медицинский осмотр и гигиеническую аттестацию.
6. Акт №1 от 30.04.2016г. на зоо - энтомологическое обследование объекта ООО «Тройка-сервис».
7. Акт обследования и производственного контроля дезинсекционных и дератизационных работ от 05.05.2016г. к договору №420 от 01.01.2016г. ООО «Тройка-сервис».
8. Акт проверки торгово-технологического и холодильного оборудования от 05.05.2016г. (проверено электромехаником ТХО).
9. Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в летнем оздоровительном лагере при школе, утверждённая начальником лагеря МКОУ «Ильинская школа» Савицкой А.В. от 06.05.2016г.
10. Режим дня в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей «Родничок».
11. Договор №71/14 от 27.12.2013г. на оказание услуг по транспортированию и размещению (утилизации) отходов производства и потребления с МУП «Благоустройство», Свердловская область, г. Богданович, ул. Гагарина, 3.
12. Экспертное заключение №02-01-17-23/1663 от 10.05.2016г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», г. Екатеринбург, ул. пер. Отдельный, 3 на определение эффективности акарицидных обработок, проведённых ООО «Тройка-сервис».
12. Протоколы отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов, смывов с объектов внешней среды от 29.06.2016г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).
13. Протоколы лабораторных испытаний пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).
14. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г. Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г.).
15. Фотоснимки от 29.06.2016г.

перечень предоставленных материалов с указанием разработчика материалов

#### УСТАНОВЛЕНО:

##### 1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
2.	адрес	623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б
3.	дата регистрации	10.01.2000
4.	ИНН	6605006552
5.	ОКПО	52330250
6.	ОГРН	1026600706153
7.	организационно-правовая форма	Учреждение
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ИПК	есть
10.	ОКВЭД	80.21.2
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	АРТЮХИН ИГОРЬ СТАНИСЛАВОВИЧ, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	(276)38386

##### 2. Данные учета объектов

Данные по объекту		
1.	наименование	летний оздоровительный лагерь
2.	адрес	623512, Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б
3.	ОКВЭД	55.23.1 Деятельность детских лагерей на время каникул
4.	ведомственная классификация	детские оздоровительные учреждения и учреждения отдыха городские
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ИПК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Гаврильченко Ольга Петровна, начальник лагеря
9.	телефон, факс, e-mail	38-3-86
10.	контактная информация	



11	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	16	0	0	0	0	0
	женщины	15					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

*наименование НД*

- 1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 2) Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- 3) СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
- 4) СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами
- 5) СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
- 6) СанПиН 2.4.4.2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул
- 7) СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- 8) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
- 9) СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
- 10) СП 3.1.2.2512-09 Профилактика менингококковой инфекции.
- 11) СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
- 12) СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
- 13) СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
- 14) СП 3.1.2951-11 Профилактика полиомиелита.
- 15) СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
- 16) СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
- 17) СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами
- 18) СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
- 19) СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
- 20) СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- 21) СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих
- 22) СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
- 23) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 24) ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.
- 25) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
- 26) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
- 27) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 28) ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
- 29) ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
- 30) ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- 31) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
- 32) ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
- 33) Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.
- 34) Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
- 35) СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.

Общественная часть

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза в рамках внеплановой выездной проверки Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ильинская средняя общеобразовательная школа; юридический адрес: 623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б, на объекте Летний оздоровительный лагерь, место фактического осуществления деятельности Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б с 28.06.2016 года по 22.07.2016 года на основании приказа (распоряжения) руководителя Роспотребнадзора от 10.03.2016 № 162 "О проведении внеплановых проверок в период подготовки и проведения летней оздоровительной кампании 2016 года" целях реализации поручения Заместителя Председателя



Правительства Российской Федерации О.Ю. Голодец от 03.03.2016г № ОГ -П12-1191.

Общее время нахождения на объекте 02 часа 45 минут, в том числе:

29.06.2016г, с 11:15часов до 14:00часов (2часа 45минут)- обследование и проведение отбора пищевых продуктов, смывов Летнего оздоровительного лагеря, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б

*1 июня с 06.06.2016г. по 29.06.2015г. – детей 50 человек.*

Сотрудники, работающие в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием: 13 человек (педагоги), 3 человека- сотрудники столовой (1 повар, 1 кладовщик, 1 кухонный рабочий).

2-х этажное здание общеобразовательного учреждения имеет самостоятельный земельный участок, огражденный забором с 4-х сторон. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне расположены мусоросборники с крышками, установленные на бетонированной площадке ( Договор №71/14 от 27.12.2013г. на оказание услуг по транспортированию и размещению (утилизации) отходов производства и потребления с МУП «Благоустройство», Свердловская область, г. Богданович, ул. Гагарина, 3.). Въезды и входы на участок территории оздоровительного учреждения имеют твердое покрытие.

Проведение энтомологического контроля до и после акарицидной обработки: 04.05.2016г. проведено энтомологическое обследование на территории лагеря с дневным пребыванием детей, клещей на территории объекта обнаружено не было, захлещенность была 0экз. на 1 флажок/км. Акарицидную обработку проводило ООО «Трайк-сервис» 04.05.2016г. 06.05.2016г. при проведении обследования после проведенной акарицидной обработки выявлено, что территория МКОУ «Ильинская школа» открыта для доступа с/х животных, в левом углу за школой захлещенная, заросшая территория.

Летний оздоровительный лагерь дневного пребывания детей располагался в помещении школы и включал в себя: 2 игровых комнаты, спортивный зал, столовую, санитарные узлы.

Режим дня 08.30ч.-08.45ч.-приход в лагерь, 08-45ч. до 09.00ч.-зарядка, 09.00ч.-09.15ч.-линейка, 09.15ч.-10.00ч.-завтрак, 10.00ч.-12.30ч.-занятия по плану отрядов, 12.30ч.-13.30ч.-обед, 13.30ч.-14.00ч.-занятия по интересам, 14.00ч.-14.30ч.-уход домой.

Водоснабжение – оздоровительное учреждение оборудовано системами централизованного хозяйственно - питьевого, водоснабжения. Для питьевых целей детей используются питьевой фонтанчик, расположенный на первом этаже основного здания.

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное: подача тепла осуществляется от сетей местной котельной. Проветривание кабинетов, предназначенных для игр детей проводится (все фрамуги в исправном состоянии). В туалетных комнатах, спортзале, оборудована вытяжная вентиляция.

Санузлы для детей в летнем лагере оборудованы на первом этаже школы, отдельно для девочек и мальчиков оборудованные унитазами, умывальниками из расчета на общее количество детей.

Медицинский кабинет находится на 1-м этаже: состоит из медицинского кабинета, процедурного кабинета и изолятора – нет. Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора. площадь медицинского кабинета:

Наименование помещений	Площадь	Внутренняя отделка		
		Стены	Пол	Потолок
Медицинский кабинет	24,0	Побелка, ½ покраска	покраска	побелка

Для организации горячего питания в летнем лагере используют столовую на 60 посадочных мест. В летнем оздоровительном учреждении имеется 2х недельное меню, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, которое утверждено директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Профилактика микронутриентов соблюдается. В питании детей используют витаминизированные продукты (хлеб, хлебобулочные изделия, вапитки). Витаминизация блюд проводится, в соответствии санитарных требований.

В обеденном зале установлены шестиместные обеденные столы. При входе в столовую имеются раковины для мытья рук, из расчета 1 раковина на 20 детей.

На пищеблоке выделяют следующие цеха:овощной цех первичной ( грязной) обработки; мясо – рыбной цех; горячий цех; санитарный узел для персонала пищеблока; складское помещение для хранения сыпучих продуктов; моечная столовой посуды и кухонной посуды.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, температурных режимах воды в моечных ваннах.



Моющие (сода) хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов. Моющие ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющего средства (сода); во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Суточная проба отобрана в соответствии с санитарными требованиями: на емкостях с суточной пробой имеется маркировка (дата отбора), хранится в холодильном оборудовании при температуре +5 градусов.

На момент проверки холодильное и технологическое оборудование работает. Разделочного инвентаря достаточно, разделочный инвентарь хранится у разделочных столов с аналогичной маркировкой. Столовая и кухонная посуда приобретена в достаточном количестве, без сколов и повреждений, проведена её маркировка.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. На момент проведения проверки имеется для мытья посуды сода кальцинированная, имеются инструкции по мытью посуды. Бракеражный журнал готовой и сырой продукции заполняются ежедневно. С - витаминизация третьих блюд проводится с отметкой в отдельном журнале. В обеденном зале перед раздачей вывешено меню. Журнал здоровья заполняется ежедневно с подписью сотрудников столовой и отметкой медицинского работника.

*- Моющие ванны подключены к канализации без использования воздушных разрывов.*

*- Отсутствует шкаф для хранения хлеба, хлеб хранится в приспособленной нише без дверцы.*

Поставщики пищевых продуктов и график завоза продуктов: ИП Ельшев С.С., Камышловский район, г. Камышлов, ул. Кооперативная, 47 (мясо, рыба), ИП Ильиных Л.Л., магазин «Родник», Богдановичский район, с. Ильинское, ул. Ленина, 28 (молоко, молочнокислые продукты, крупы, хлебобулочные изделия, фрукты), ИП Жигалов А.В., Богдановичский район, с. Троицкое, ул. Чкалова, 6 (овощи).

На пищеблоке работает 3 сотрудника (1 повар, 1 кладовщик, 1 кухонный рабочий).

Прохождение сотрудниками медицинского обследования: флюорографическое обследование-апрель-июнь 2016г., обследование сотрудников на рото- и коро- вирусы- 16.05.2016г.; прививка против дизентерии поставлена сотрудникам-май.2016г., гигиеническое обучение пройдено-25.05.2016г.

В ходе надзорных мероприятий произведен отбор пищевых продуктов и продовольственного сырья, смывов пробы доставлены в аккредитованный ИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.). По результатам лабораторных исследований установлено:

-Проба №5735 смыв с картофеля на персидскую в объеме проведенных исследований соответствует санитарным требованиям.

-Проба №5736 смыв на яйца тельминтов в объеме проведенных исследований соответствует санитарным



требованиям.

- Проба № 11998 "Печень по-строгановски" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

- Проба № 11999 "Вермишель отварная" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

-Проба № 12000 "Обед оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул / СанПиН 2.4.4.2599-10" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

-Проба № 12012 "Свекла столовая свежая" в объеме проведенных испытаний по показателю нитраты соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

-Проба № 12013 "Картофель свежий" в объеме проведенных испытаний по показателю яйца гельминтов соответствует требованиям гл. 2, ст. 7, п. 11 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

**Выявленные нарушения нормативных документов**

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушения
1.	2.4.5.2409-08	3.1	ст.22 п.1	Моечные ванны подключены к канализации без использования воздушных разрывов, данное нарушение не соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 в соответствии с которым: системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания".
2.		4.1	ст.17 п.1	Отсутствует шкаф для хранения хлеба, хлеб хранится в приспособленной нише без аверсы, данное нарушение не соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 в соответствии с которым: производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил (шкафом для хранения хлеба).

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

**3. Выводы:**

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ильинская средняя общеобразовательная школа, юридический адрес: 623512, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б, на объекте Летний оздоровительный лагерь, место фактического осуществления деятельности Свердловская обл., Богдановичский район, с. Ильинское, Ленина ул., 22 Б  
перечень присутствующих материалов, работ, услуг, ЮЛ, ИП и др

**не соответствует (ют) требованиям**

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.  
перечень нормативных документов

Экспертное заключение составлено  
Заведующий отделом экспертиз условий  
воспитания и обучения филиала ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии в Свердловской  
области в городе Каменск-Уральский, Каменском  
районе, Сухоложском и Богдановичском  
районах

должность



Буравская Светлана Евгеньевна

«ФЮ»

К заключению прилагаются

1. Протоколы отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов, смывов с объектов внешней среды от 29.06.2016г. ИЛЦ Филнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).

2. Протоколы лабораторных испытаний *пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г.* ИЛЦ Филнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат аккредитации ИЛЦ RA.RU.510432 от 27.04.2016г.).

3. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний *пищевых продуктов №№ 11998, 11999, 12000 от 07.07.2016г., 12012, 12013 от 08.07.2016г., смывов № 5736 от 08.07.2016г., 5735 от 11.07.2016г.* Филнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г.).

4. Фотоснимки от 29.06.2016г.

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных последований (испытаний),

другие документы или их копии, связанные с проведением экспертизы

Экспертное заключение получил

  
должность

  
подпись

20 г.   
ФИО

руководителя (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Артюхин Игорь Станиславович

Действителен с 18.03.2021 по 18.03.2022