



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

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ  
В КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ - КУЗБАССЕ»  
В ГОРОДЕ БЕРЕЗОВСКОМ, ГОРОДЕ ТОПКИ,  
КЕМЕРОВСКОМ И ТОПКИНСКОМ РАЙОНАХ

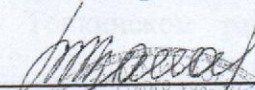
ул. Мира, 24а, г. Березовский,  
Кемеровская область - Кузбасс, 650025  
Тел/факс (8-384-45) 3-26-06  
E mail: ffguz\_berko@mail.ru

Орган инспекции  
Аттестат аккредитации RA.RU.710013

ОКПО 16370805, ОГРН 1054205030384  
ИНН 4205081103 КПП 425002001

**УТВЕРЖДАЮ**

Главный врач  
Филиала ФБУЗ "Центр  
гиgiene и эпидемиологии  
в Кемеровской области  
- Кузбассе"  
в городе Березовском, городе  
Топки, Кемеровском и  
Топкинском районах

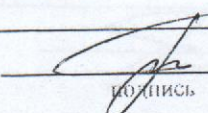
 Т.А.Захарова



№ 3/9/005-ОГП/3 от 12.12.2023г.  
на № 361-06/СЭБ от 06.12.2023г.

**Экспертное заключение о соответствии организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции требованиям санитарного законодательства, законодательства о техническом регулировании**

- 1. Наименование объекта экспертизы:** технологические процессы по организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления) хранения и реализации пищевой продукции.
- 2. Наименования юридического лица:** Общество с ограниченной ответственностью «Лицеист» (далее по тексту – ООО "Лицеист") ОГРН 1084250000317, ИНН 4250004904
- 3. Юридический адрес:** (на основании выписки из Единого государственного реестра юридических лиц) 652420, Российская Федерация, Кемеровская область, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14.
- 4. Фактический адрес:** (на основании Договора № 2023/АР от 27.12.2023 аренды помещения и оборудования столовой) Российская Федерация, 652420, Кемеровская область, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14.
- 5. Ф.И.О. руководителя:** директор Ильина Надежда Геннадьевна.
- 6. Основание для проведения экспертизы:** поручение территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах № 361-06/ТО от 06.12.2023г. на проведение в рамках государственного задания санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических требований (работа № 1.1, 1.2). (входящий № 475 от 06.12.2023г.) ИН: 23-ОИ-3/475-1-32-ОГП.
- 7. Дата проведения инспекции:** 06.12.2023-12.12.2023

 / Г.М. Матвеенко/  
ПОДПИСЬ ФИО

**8. Перечень используемых при проведении экспертизы санитарных норм и правил**  
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**9. Перечень представленных документов:**

- акт обследования Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Берёзовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах от 06.12.2023г., составленный врачом по общей гигиене Матвеевко Г.М.;
- копия Договора № 2023/АР от 27.12.2023 аренды помещения и оборудования столовой МБОУ «Лицей № 17»;
- протокол лабораторных испытаний № 42-01-03/06849-23 от 11.12.2023г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах (аттестат №РС RU.0001.51918);
- протокол лабораторных испытаний № 5749-5753 от 11.12.2023г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах
- протокол лабораторных испытаний № 5734-5748 от 11.12.2023г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах.

**10. При проведении экспертизы установлено:**

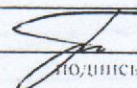
В соответствии с поручением территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области- Кузбассу в городе Берёзовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах № 361-06/СЭБ от 04.12.2023г., перед экспертом Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области- Кузбассе» в городе Берёзовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах поставлены следующие вопросы: соответствует ли организация уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в производственных цехах ООО "Лицейст" (адрес Кемеровская область, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14) требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На момент проведения обследования 06.12.2023г. производственных цехов ООО "Лицейст", установлено следующее:

с целью соблюдения условий уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления пищевой продукции, оборудована моечная зона, где для мытья столовой посуды установлен трехсекционная моечная ванна и посудомоечная машина. Для кухонной посуды установлены 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Для мытья посуды применяется моющее средство - кальцинированная сода (инструкция по применению представлена), для дезинфекции посуды, инвентаря, оборудования применяется дезинфицирующее средство «ДезХлор». Инструкция по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» представлена.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары на пищеблоке проводится в соответствии с инструкцией по использованию рабочих растворов дезинфицирующего средства «ДезХлор».

Инструкции по мытью кухонной посуды, мелкого деревянного инвентаря разработаны и вывешены в зоне мытья кухонной посуды. Кухонная посуда, в соответствии с инструкцией, вначале очищается от остатков пищи, затем замачивается в 0,015 % растворе дезинфицирующего средства «ДезХлор» (мелкий деревянный инвентарь, кастрюли), затем моется щетками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств (кальцинированная сода) с последующим ополаскиванием проточной водой с температурой не ниже 65°C и хранится в опрокинутом виде на решетчатых стеллажах. Разделочный инвентарь моется в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств



Г.М. Матвеевко/  
ФИО

(кальцинированная сода), ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65°C, ошпаривается кипятком, просушивается на стеллажах на ребре и хранится непосредственно на рабочих местах.

Столовые приборы, в соответствии с инструкцией, замачиваются на 15 минут в 0,015% растворе «ДезХлор» в моечной ванне с крышкой, моются с добавлением моющего средства (кальцинированная сода) при температуре не ниже 45°C, затем ополаскиваются проточной водой и прокаливаются в духовых шкафах в течение 10 минут. Чистые столовые приборы после прокаливания хранят в зале в металлических кассетах ручками вверх.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются мытью моющими средствами с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу 10 минут.

Столовая посуда и стаканы моются в посудомоечной машине, инструкция по работе с посудомоечной машиной и использованию моющего средства «Abat DW» и «Abat DW/AL» представлены в зоне мытья столовой посуды.

Столовая посуда, в соответствии с инструкцией, при ручном способе обработки после освобождения от остатков пищи, замачивается на 15 минут в 0,015% растворе «ДезХлор» в моечной ванне с крышкой, что соответствует инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» при вирусных инфекциях Таблица 5, затем посуду моют с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C, после чего посуду моют во второй секции ванны с температурой воды не ниже 45°C с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны (кальцинированная сода 2%), затем ополаскивают в третьей секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C, просушивают на решетчатых полках.

С целью оценки эффективности мойки и дезинфекции разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, на пищеблоке были отобраны смывы на бактерии группы кишечных палочек, на сальмонеллы в смывах не были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, сальмонеллы (протоколы лабораторных испытаний № 5734-5748, № 5749-5753 от 11.12.2023г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.519180)), что свидетельствует о качественной обработке разделочного инвентаря, оборудования, посуды и соответствует требованиям п. 3.2., п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

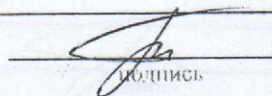
Ветошь, в соответствии с инструкцией, замачивают в 0,03% растворе «Дезхлор» на 30 минут, что соответствует инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» при вирусных инфекциях Таблица 5, затем прополаскивают в проточной воде и просушивают.

Рабочий раствор «ДезХлор» 0,015 % для обработки поверхностей хранится в пластиковой ёмкости с крышкой, имеет маркировку, содержащую название средства, концентрацию, даты изготовления и срок годности, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для токсиколого-гигиенических исследований на содержание массовой доли активного хлора 06.12.2023 на пищеблоке (для обработки поверхностей 0,015%) был отобран образец (проба) рабочего раствора дезинфицирующего средства «ДезХлор» в количестве 200 мл.

По результатам лабораторных исследований в представленном образце (пробе) подтверждена заявленная изготовителем концентрация рабочего раствора 0,015%. Результаты проведенных исследований подтверждены протоколом лабораторных испытаний № 42-01-03/06849-23 от 11.12.2023г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.519180).

Внутренняя отделка производственных помещений: стены на всю высоты облицованы керамической плиткой, потолок окрашен влагостойкой краской, пол - бетонный, в овощном цехе – керамическая плитка, что позволяет проводить влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами и соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

 / Г.М. Матвеевко/  
подпись ФИО

В помещениях пищеблока и обеденного зала, в соответствии с графиком обработки дезинфицирующим средством дважды в день (после первой и второй смены) проводится обработка 0,015% раствором «ДезХлор» твердых поверхностей: столов, стульев, дверей, стеллажей и пола, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выделен специальный персонал ответственный за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов - кухонный работник, обеспечен спецодеждой, защитными средствами. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений промаркирован и хранится в специально отведенном месте (шкаф для уборочного инвентаря в коридоре). Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-2.

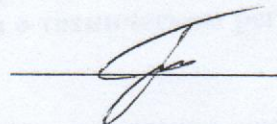
Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в шкафу в коридоре отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### Заключение

Технологические процессы по организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления) хранения и реализации пищевой продукции Общества с ограниченной ответственностью «Лицеист», расположенного по адресу: 652420, Российская Федерация, Кемеровская область, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14, на момент обследования 06.12.2023г. **соответствуют** требованиям:

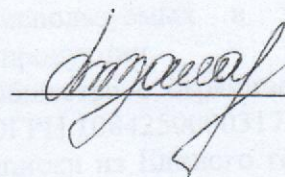
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.п.: 2.16., 2.18., 2.19., 3.2., 3.10., 4.5., 4.6.

Врач по общей гигиене

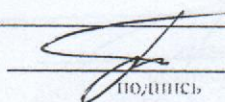


Г.М. Матвеенко

Проверено на полноту и корректность  
Заместитель технического директора



Т.А.Захарова



Подпись

Г.М. Матвеенко/  
ФИО