

соблюдаться условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем», ТР ТС 021/2011 п.12 ст.17 «При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 раздела III п.3.5 «Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:...», п. 3.5.2. «Размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 раздела III п.3.1 - «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов». **Юридическим лицом не осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продовольственного сырья, а именно на пищеблоке в сыром цехе в холодильнике находилась вскрытая упаковка молока без указания даты и времени вскрытия, в то время как, производителем на упаковке указано, что вскрытая упаковка продукта хранится не более 3 дней, что не соответствует.**

СанПиН 2.4.3648-20 раздел II, п. 2.4.6, п. 2.4.6.2 «Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой». **На пищеблоке на раковинах (моечном оборудовании) в сыром и мясо-рыбном цехах отсутствовала маркировка назначения.**

*(с обоснованием о соответствии (несоответствии) субъекта деятельности (объекта экспертизы) документам, указанным в правовых основаниях проведения мероприятий по контролю)*

*\*\*в случае несоответствия необходимо указать, какой конкретно пункт, какого нормативного документа нарушен, в чем выражается нарушение, описать фактическое несоответствие.*

Экспертное заключение составлено в 3-х экз.

#### Эксперт:

Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах»

*(должность)*

*(подпись)*

Филиппов Д.А.

*(ФИО)*

#### Технический директор:

Заместитель главного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в городах Кировске, Апатитах и Ковдорском районе»

Зиборов И.В.



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»)

Коммуны ул., д.11, Мурманск, 183038, Тел. (8152) 47-25-34, факс (8152) 47-34-78

E-mail: [fgu@fguzmo.ru](mailto:fgu@fguzmo.ru), <http://www.fguzmo.ru>

ОКПО 71886585, ОГРН1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/519001001

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Адрес места осуществления деятельности:

184042, Мурманская область,  
г. Кандалакша, ул. Горького, 4  
Тел/факс: 8(815-33) 34383

E-mail: [kandalaksha@fguzmo.ru](mailto:kandalaksha@fguzmo.ru).

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710065

УТВЕРЖДАЮ  
Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Мурманской области в городах  
Кировске, Апатитах и Ковдорском районе»

**И.М. Лаптев**

« 09 \* июня 2022 года

**Экспертное заключение по выполнению государственного задания  
по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарно-  
эпидемиологических правил и нормативов зданий, помещений, сооружений,  
территории, включая земельные участки, оборудования, устройств, предметов,  
материалов, других объектов, которыми организация владеет и (или) пользуется, к  
которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты)**

№ 16-35-5962/6267

184042, Мурманская область,  
г. Кандалакша, ул. Горького, 4

(место составления)

« 09 » июня 2022 года  
(дата составления)

На основании Решения Управления Роспотребнадзора по Мурманской области № 281/22-ВП от 18 мая 2022 года в качестве экспертной организации (органа инспекции) Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах» привлечен к проведению экспертизы в отношении:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 3» Муниципального образования Кандалакшский район (далее МБДОУ «Детский сад № 3»); ИНН 5102002743, ОГРН 10251005392276, юридический адрес: 184042, Мурманская область, Кандалакшский район, г. Кандалакша, ул. Линия 3-я, д.7.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя, ОГРН, ИНН, юридический адрес)

**Государственное задание в отношении экспертной организации:**

Провести с оформлением экспертного заключения по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов зданий, помещений, сооружений, территории, включая земельные участки, оборудования, устройств, предметов, материалов, других объектов, которыми организация владеет и (или) пользуется, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты), предусмотренные законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия и технического регулирования.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждения «Детский сад № 3»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса порций по блюдам в зависимости от возраста в примерном меню соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 раздел VIII п. 8.1.2 (прил. 9, таб. 3). Распределение энергетической ценности (калорийности) по приемам пищи в примерных меню для воспитанников соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 раздел VIII. п.8.1.2.3., по каждому приему пищи. Средний процент пищевой ценности по приемам пищи за неделю соответствует требованиям, установленным п. 8.1.2., п. таб. 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий из сборника рецептур для детского питания. На все блюда и кулинарные изделия оформлены технологические карты. В технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Согласно представленным примерным меню, завтраки состоят из горячего блюда, закуски, горячего напитка.

*должны быть указаны:*

*- основные положения рассматриваемой документации;*

*- вывод о достаточности объема представленных материалов для принятия решения о соответствии требованиям санитарного законодательства;*

*- замечания.*

### **Заключение (выводы):\*\***

Настоящим документом по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы Акта санитарно-эпидемиологического обследования № 16-35-5962 от 07.06.2022 года, представленной документации субъекта хозяйственной деятельности - Муниципальное бюджетное дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 3» Муниципального образования Кандалакшский район (далее МБДОУ «Детский сад № 3»); ИНН 5102002743, ОГРН 10251005392276, юридический адрес: 184042, Мурманская область, Кандалакшский район, г. Кандалакша, ул. Линия 3-я, д.7. **удостоверяю:**

объект хозяйственной деятельности - Муниципальное бюджетное дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 3» Муниципального образования Кандалакшский район (далее МБДОУ «Детский сад № 3») - **не соответствует** требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

**СанПиН 2.4.3648-20 раздел II, п. 2.4.6, п. 2.4.6.2** «Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной, столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой». **В буфетной группы находилась эмалированная емкость с маркировкой «Для отходов» с крышкой со сколами, механическими повреждениями, в то время как, использование инвентаря деформированного, с дефектами и механическими повреждениями не допускается, а также затрудняет качественное проведение мытья и обеззараживания инвентаря.**

**СП 3.1/2.4.3598-20 п. 2.3** «В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие: ... регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;»; **В групповой находилась бактерицидный облучатель ОБН- 75 «Азов» с открытой лампой, согласно представленного журнала учета времени вышеуказанного бактерицидного облучателя, время работы – ежедневно с 7 до 9 часов, и с 16 до 18 часов, т. е. во время присутствия детей в групповой, в то время как, согласно паспорта Облучателя медицинского бактерицидного ОБН-75 «Азов», включение открытой лампы в присутствии людей категорически запрещается.**

**ТР ТС 021/2011 п.4 ст.13** – «Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ», **ТР ТС 021/2011 п.7 ст.17** –«При хранении пищевой продукции должны