

**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»
ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ (Татарстан)»
в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск**

Орган инспекции

Юридический адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сеченова, д.13а
Фактический адрес: 423570 Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Ахтубинская 18.
адрес места осуществления деятельности в заявленной области аккредитации
Аттестат аккредитации RA.RU.710067, от 15.06.2015г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Заведующий санитарно-
гигиеническим отделом,
ответственный эксперт ОИ филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Татарстан (Татарстан)» в
Нижнекамском районе и г. Нижнекамск
А.Ш. Мухаметшин



2016г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

зарегистрировано в реестре «29» 04 2016г. Вид № 0227
(подпись регистратора)

По заявлению НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

(наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)

Регистрационный входящий: № 1132-Вх от «19» 04 2016 г.

Мною, врачом по общей гигиене, экспертом ОИ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ (Татарстан)» в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск, Хурматуллиной Разией Назибовной,

должность, Ф.И.О. специалиста(ов) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»/филиала

в присутствии: инженера по ТБ Гужевой Г.В.

проведено санитарно-эпидемиологическое обследование зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, иного имущества, которые предполагают использовать: для осуществления услуг общественного питания в столовой в связи с переименованием НХТИ ФГБОУ ВПО «КНИТУ» в НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

(указать наименование объекта, обособленного подразделения, филиала и др.)

в целях консультационной оценки размещения и/или возможного оказания услуг: для осуществления услуг общественного питания в Нижнекамском химико-технологическом институте (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

фактический адрес объекта: 423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47.

наименование юридического лица/индивидуального предпринимателя:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

юридический адрес: 420015, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К.Маркса, д.68.

установлено: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

Свидетельство о регистрации в РП: 1021602854965, ИНН: 1655018804

Участок объекта:

- **площадь земельного участка:** 27930 кв.м.

- **наличие и размеры санитарно-защитной зоны** -

- **расположение по отношению к жилой застройке:** в селитебной зоне

- **благоустройство (содержание территории, асфальтирование, наличие подъездных путей, пешеходных дорожек, зоны подъезда и разгрузки автомобилей:** территория благоустроена, подъездные пути имеются, заасфальтированы. Контейнер для сбора отходов с плотно закрывающей крышкой установлен на оборудованной контейнерной площадке, расположенной на расстоянии 30 м от здания. Санитарное состояние территории удовлетворительное.

отдельно стоящее, встроенное, встроенно-пристроенное, в составе рыночного комплекса, этажность и т.п.

Санитарно-техническое состояние здания:

Столовая на полуфабрикатах, на 50 посадочных мест: площадью 203,0 м², в т.ч. кухня – 40,0 м². Внутренняя отделка кухни: потолок - побелка, стены до потолка покрашены, пол – керамогранит. Естественное освещение имеется. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами в защитной арматуре 12х2шт. Холодное, горячее водоснабжение и канализация централизованные. Отопление центральное.

Условия для соблюдения личной гигиены созданы. Персонал столовой 4 человек: зав. столовой -1, повар -2, подсобный рабочий -1. Имеются: мясо-рыбный, мучной, овощной цеха мойки столовой посуды (11,0 м²), склад продуктов (22 м²), поддонами обеспечен. Объемно-планировочные решения помещений столовой предусматривают последовательность технологических процессов.

Технологическое оборудование шкаф жарочный 2-х секционный (ШЖЭ-2), электрокотёл, устройство варочное, электросковорода, тестомес МТМ-60, протирачная машина МПР-350.01, мясорубка МИМ-3, картофелечистка МОК-300, электрический водонагреватель THERMEX, шкаф холодильный, шкаф холодильный, высокотемпературный, камера холодильная КХС, морозильник Стинол 106, прилавок холод ТАИР, холодильник «Свияга» для хранения суточной пробы и для хранения яиц, холодильный прилавок Витрина Калан 20212 (все обеспечены термометрами, промаркированы). Все имеющееся оборудование функционирует. Условия хранения и сроки реализации продуктов соблюдаются. Маркировочные ярлыки сохраняются на каждом месте. Хлеб хранится в хлебном шкафу, полки протираются 1% раствором уксуса. Блюда готовят по технологическим картам.

- Вентиляция – искусственная, вытяжная, работает исправно, представлен паспорт, разработанный ООО «Инлеспром» и акт обследования вен.систем, проведенный филиалом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск.

Производственные столы, разделочный инвентарь промаркированы, используются по назначению. Посудой и приборами обеспечены в достаточном количестве, из расчета двух приборов на одно посадочное место. Завоз продуктов централизованный осуществляется специальным транспортом с соответствующими сопроводительными документами. Качество продуктов проверяет заведующий. Документация заведена (журналы - «Бракераж входящего сырья», «Сырой продукции», «Термометрии холодильного оборудования», «Здоровья» и т.д.). Запрещенные, не рекомендуемые продукты не выявлены. Правила приготовления пищи соблюдаются. Для мытья посуды имеются: 4 полуванны и три полуванны - для кухонной посуды, 1- для стаканов, обрабатывается 1% и 2% раствором соды, в конце дня проводится дезинфекция всей посуды в 0,5% растворе хлорной извести (инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств

вывешены). Моечные ванны промаркированы, имеются столы для хранения использованной посуды и чистой посуды. Столовые приборы хранятся в вертикальном положении. В цехах имеются раковины для рыбы, кур, раковина для овощей, для мясных продуктов, умывальная раковина, имеются индивидуальные полотенца. Спецодежда (костюм, халат, шапочка, фартук) имеется у каждого по 3 комплекта.

Обеденный зал площадью 112 м², рассчитан на 50 посадочных мест. В зале 15 столов, 50 стульев; имеются умывальные раковины. Стены окрашены, пол – плитка - керамогранит. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в количестве 12х4шт. Текущая влажная уборка проводится ежедневно.

Обеспеченность дезинфицирующими средствами: мыло хозяйственное 150 шт., Део-хлор – 2 упаковки, чистящий порошок «Комет» - 20 шт., туалетное мыло - 100 шт., сода кальцинированная – 200 кг.

Обеспеченность средствами личной гигиены (перечень) – мылом, полотенцами бумажными, туалетной бумагой обеспечены.

Персонал объекта (численность работающих из числа подлежащих обязательным медосмотрам): 4 человека.

Сведения о результатах периодических медицинских осмотрах, результатов гигиенической аттестации: медицинский осмотр проведен в ГАУЗ «РККВД» 26.02.2016 г., гигиеническая аттестация в 2016г.

Обработка, обезвреживание, дегазация, утилизация спецодежды, индивидуальных средств защиты, тары, транспорта (наличие спец. помещений, договоров, перечень дезинфекционных средств, режим работы): -

Наличие санитарных норм, правил и гигиенических нормативов:

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Наличие договоров:

1. Договор № 138 от 24.11.2015г. по сбору, транспортировке, размещению (захоронению) твердых бытовых отходов (далее ТБО) на полигоне ИП Яруллин Р.А.;
2. Договор №137от 24.11.2015г. по проведению дератизации с ООО «Спектр БИО»
3. Договор №52 от 18.01.2016г. ООО «Экология» на оказание услуг по обезвреживанию, утилизации и использованию отходов производства и потребления;
4. Договор по исполнению программы производственного контроля № 41/138 от 15.01.2016г. с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ (Татарстан)» в Нижнекамском районе и городе Нижнекамск.

Заключение

Здания, строения, сооружения помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагаются использовать для услуг общественного питания в Нижнекамском химико-технологическом институте (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» по адресу: 423578, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, пр. Строителей, д.47

СООТВЕТСТВУЮТ

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Врач по общей гигиене - эксперт ОИ



Р.Н. Хурмагуллина

Сертификат №0116180196500 (рег. № 15-320) действителен до 07.05.2020 г.