

Министерство здравоохранения и  
социального развития РФ  
ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Калужской области»  
юр. адрес: 248010 г. Калуга, ул. Чичерина, 1а  
факт. адрес: 248018 г. Калуга, ул. Баррикад, 1



«УТВЕРЖДАЮ»

Главный врач  
Центр гигиены и  
эпидемиологии в Калужской

А.А. Фадеев

2010г.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 17д5

« 01 » 11 2010.

### 1. Наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Столовая КФ МГТУ им. Н.Э. Баумана по адресу: г. Калуга, ул. Баженова, д. 2.  
ИП Койда Р.Г., г. Калуга, ул. Фридриха Энгельса, д. 20, кв.42.

### 2. Представленные документы:

Заявление ИП Койда Р.Г. от 27.10.2010г.

Свидетельство о государственной регистрации юридического лица 304402718400032

Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе 402700345284 от 06.07.1999г.

### При санитарно-эпидемиологической экспертизе установлено:

Столовая размещена на 1 этаже в здании учебного корпуса КФ МГТУ им. Н.Э. Баумана (учебный корпус № 5) по адресу: г. Калуга, ул. Баженова, 2.

Помещения столовой подключены к городским сетям отопления, водопровода и канализации. Горячее водоснабжение от электроводонагревателя на 200 литров.

Освещение совмещённое, искусственное освещение выполнено светильниками с люминесцентными лампами во влаго-пылезащитном исполнении.

Вентиляция с механическим побуждением в исправном состоянии.

Набор помещений: обеденный зал площадью 69,6 кв.м., горячий цех, холодный цех, мучной цех, мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и кухонной посуды, складские помещения (2), офисное помещение, раздевалка, санузел. Принцип технологической поточности соблюдается. Внутренняя отделка помещений соответствует санитарным требованиям.

Технологическое оборудование представлено: 6 комфорной электрической плитой, жарочным шкафом, пекарскими шкафами (3), протирачной машиной, электросковородой, электромясорубкой, овощерезкой, тестомесителем, картофелечисткой, мармитной линией для первых и вторых блюд, разделочными столами, обеденными столами, стеллажами для хранения чистой посуды, моечными ваннами (6), одноразовой посудой, раковинами для мытья рук работников пищеблока.

Для хранения скоропортящихся продуктов имеется: электрохолодильники ШХ – 5 Т 0 +5С, морозильные камеры – 4 Т 0-18С, бытовой электрохолодильник. Холодильное оборудование термометрами укомплектовано. Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. Правила хранения скоропортящейся продукции на момент обследования соблюдаются. Документация по столовой ведётся своевременно, по установленной форме. Суточная проба оставляется регулярно. Разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды достаточно, промаркированы, используются по назначению.

Доставка продуктов питания осуществляется паспортизированным транспортом. Санитарный узел для персонала имеется. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства в наличии имеются.

Медицинский осмотр, гигиеническое обучение работниками столовой пройдено в установленные сроки, в полном объёме. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены.

4. По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы: реализуемый перечень продуктов питания - первых, вторых, третьих блюд, салатов, мелкоштучной выпечки, бакалейно-кондитерских изделий, соков в столовой КФ МГТУ им. Н.Э.Баумана, г. Калуга, ул. Баженова, 2, ИП Койда Р.Г.: г. Калуга, ул. Ф. Энгельса, д. 20, кв. 42. соответствует (не соответствует) СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**5. Прилагаются:**

Акт расследования, обследования от 01.11.2010 г.

Протокол лабораторных исследований продуктов готового питания от 27.10.2010 г.

**Эксперт,**  
Заведующая отделом гигиены

Н.И. Жукова

*Комиссия*  
*Судебная* *РТ*

