

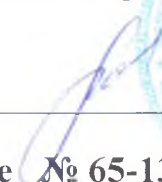
**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Центр гигиены и эпидемиологии № 172 ФМБА России**

433507, Ульяновская область, г. Димитровград, пр. Ленина 1Г, тел/факс 6-89-02

УТВЕРЖДАЮ:

Свидетельство об аккредитации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения № РОСС RU.0001.410025 от 14.08.2012 г. срок действия до 24.06.2015 г.

Главный врач М.А. Мартьянова М.А.



**Экспертное заключение № 65-13
по результатам лабораторных исследований, испытаний, измерений,
гигиенических и других видов оценок.**

от «18» апреля 2013 г.

Во исполнение Предписания РУ № 172 ФМБА России № 39-п от 28 марта 2013 г.

В период с «02» апреля 2013 г. по «18» апреля 2013 г.

В отношении Многопрофильного лица - муниципального бюджетного образовательного учреждения города Димитровграда Ульяновской области;

433506, Ульяновская область, город Димитровград, ул. Курчатова, д. 8;

наименование и адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

Место (-а) фактического осуществления деятельности:

433506, Ульяновская область, город Димитровград, ул. Курчатова, д. 8;

фактический (-ие) адрес (-а)

Мною, врачом отдела общей гигиены, экспертом Завьяловой А.Р.

Свидетельство об аккредитации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения 73.172.000.000009.0910 от 15 сентября 2010 г.

срок действия до 15.09.2015 г.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных исследований, испытаний на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и иным нормативам.

Наименование санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, в соответствии с которыми проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические

эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённых Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, п.9.16.16, п.9.16.17, п.9.16.18 по исследованным показателям.

Готовое блюдо: куры запечённые;

место отбора: пищеблок;

№ протокола: 1259 от 05.04.2013 г.

определяемые показатели: качество термической обработки;

результаты исследований: в мясном кулинарном изделии пероксидаза отрицательная, термическая обработка достаточная, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.8.22, 14.6.

Пищевое сырьё: рыба мороженая (минтай);

изготовитель: ООО «Рыбодобывающая компания «КАМДАКС», г. Петропавловск-Камчатский;

место отбора: пищеблок;

№ протокола: 1290 от 11.04.2013 г.

определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, стафилококк, листерии;

результаты исследований: образец по исследованным показателям соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённых Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, 3.1.2.

Пищевая продукция: масло «Майнское» сливочное «Крестьянское» 72,5%;

изготовитель: ООО «Майнский сыродельный завод», Ульяновская область, р.п. Майна;

место отбора: пищеблок;

№ протокола: 1261 от 11.04.2013 г.

определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенная микрофлора, стафилококк, листерии, дрожжи, плесени;

результаты исследований: образец молочной продукции по исследованным показателям соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённых Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, п.2.8.1.

Пищевая продукция: сосиски молочные;

поставщик: ООО «МК «АГРОТЭК», 433162, Саратовская область, Энгельский район, с. Генеральское, мясокомбинат;

место отбора: пищеблок;

№ протокола: 1262 от 15.04.2013 г.

определяемые показатели: тяжёлые металлы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, пестициды: ГХЦГ (изомеры), ДДТ и метаболиты;

результаты исследований: образец сосисок по исследованным показателям соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённых Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, п.1.4.

Пищевое сырьё: свёкла столовая;

поставщик: ОАО «Агрофирма «Старомайнская», 433430, Ульяновская область, Старомайнский район, с. Прибрежное;

место отбора: пищеблок;

№ протокола: 1263 от 11.04.2013 г.

определяемые показатели: тяжёлые металлы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, пестициды: ГХЦГ (изомеры), ДДТ и метаболиты; нитраты; яйца гельминтов, цисты патогенных простейших;

результаты исследований: образец овощной продукции по исследованным показателям соответствует требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённых Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 299, п. 50, п.6.1.

<p>свидетельствует о соблюдении правил их обработки и соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», п. 1.4.1</p>
<p>Воздушная среда;</p> <p><u>место отбора:</u> мед. кабинет; <u>№ протокола:</u> 1246 от 04.04.2013 г. <u>определяемые показатели:</u> общее микробное число, золотистый стафилококк; <u>результаты исследований:</u> в исследованном образце воздуха ОМЧ, золотистый стафилококк не выделены, степень чистоты воздуха соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», прил. 3.</p>
<p>Воздух рабочей зоны;</p> <p><u>место отбора:</u> медицинский кабинет, рабочее место мед. сестры; пищеблок, рабочее место кухонного работника у в моечной; <u>№ протокола:</u> 399 от 05.04.2013 г. <u>определяемый показатель:</u> едкие щёлочи, озон; <u>результаты измерений:</u> в результате проведённых измерений установлено, что содержание в воздухе указанных рабочих мест едких щёлочей и озона не превышает ПДК, регламентируемую ГН 2.2.5.1313 – 03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны».</p>
<p>Измерение освещённости и коэффициента пульсации (20 замеров);</p> <p><u>места замеров:</u> учебные кабинеты, библиотечный информационный центр, пищеблок; <u>№ протокола:</u> 373 от 04.04.2013 г. <u>результаты измерений:</u> -уровни искусственной освещенности в обследованных помещениях на момент проведения измерений соответствуют СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», таблица 2, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п. п. 7.2.1., 7.2.4, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», раздел 12, п.12.4, СанПиН 2.3.6.1079-012 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», приложение 4. -коэффициент пульсации освещенности в кабинетах №№ 105, 107, 108, 102, 401, 402, 410, библиотечном информационном центре, на рабочих местах повара в доготовочном цехе и около стола для нарезки хлеба на момент проведения измерений соответствует СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», приложение 2, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», раздел 12, п.12.4, СанПиН 2.3.6.1079-012 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», приложение 4. -коэффициент пульсации освещенности в кабинет № 106 за партой и у доски на момент измерений составил 40% и 33% при норме не более 10%, что не соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», приложение 2.</p>
<p>Измерение освещённости на рабочих местах пользователей ПЭВМ (30 рабочих мест);</p> <p><u>места замеров:</u> кабинет информатики № 303, 304, математики № 302, библиотечный информационный центр ; <u>№ протокола:</u> 392 от 05.04.2013 г. <u>показатели:</u> освещенность клавиатуры, монитора, яркость белого поля, коэффициент пульсации;</p>

места измерения: учебные кабинеты, спортивный зал, столовая, кабинет директора, библиотечный информационный центр;

определяемый показатель: МЭД-гамма излучение (20 замеров);

№ протокола: 363 от 03.04.2013 г.

результат измерений: в результате проведённых измерений установлено, что МЭД-гамма излучение в обследованных местах не превышает уровней, регламентируемых СанПиН 2.6.1.2800-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счёт природных источников ионизирующего излучения».

Радиологические измерения.

места измерения: учебные кабинеты, спортивный зал, столовая;

определяемый показатель: ЭРОА изотопов радона-222 (4 замера);

№ протокола: 364 от 03.04.2013 г.

результат измерений: в результате проведённых измерений установлено, что содержание ЭРОА Rn-222 в обследованных местах не превышает уровней, регламентируемых СанПиН 2.6.1.2800-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счёт природных источников ионизирующего излучения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных исследований, испытаний, инструментальных измерений, проведённых в отношении Многопрофильного лицея - муниципального бюджетного образовательного учреждения установлено:

--коэффициент пульсации освещенности в кабинет № 106 за партой и у доски на момент измерений составил 40% и 33% при норме не более 10%, что **не соответствует** требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», приложение 2;

- коэффициент пульсации на рабочих местах пользователей ПЭВМ в кабинетах информатики № 303, 304, математики № 302, библиотечном информационном центре на момент измерений составил от 11% до 31% при норме не более 5%, что **не соответствует** СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ», п. 6.14.

Образцы (пробы) воды питьевой, готовых блюд, пищевого сырья, пищевой продукции, воздуха закрытых помещений, смывов на бактерии группы кишечной палочки, стафилококк, сальмонеллы, яйца гельминтов, иерсинии. инструментальные замеры уровней электромагнитных полей, шума, инфразвука, параметров микроклимата, содержание ЭРОА Rn-222, уровни МЭД-гамма излучения, соответствуют требованиям санитарно-эпидемиологических правил и иных нормативов.

Эксперт



Завьялова А.Р.