



**ООО «АГЕНТСТВО ОБУЧЕНИЯ,
КОНСУЛЬТИРОВАНИЯ И СЕРТИФИКАЦИИ «ПРОФЭКСПЕРТ»**
620014, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург,
ул. Антона Валека, д. 15, офис 228
Телефон: +7(343)266-75-10, E-mail: proffexp@yandex.ru

ОТЧЁТ

О ДИАГНОСТИЧЕСКОМ АУДИТЕ ПИЩЕБЛОКА

**ГБОУ СО «КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» – дошкольное
образовательное учреждение с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательнo-речевому развитию детский сад №565**

**на соответствие ПРИНЦИПАМ ХАССП и ТРЕБОВАНИЯМ
ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

ЦЕЛЬ АУДИТА	3
МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА.....	3
ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА.....	3
ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ.....	3
ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫБОРОЧНОСТИ.....	3
РЕЗУЛЬТАТЫ АУДИТА С ОЦЕНКОЙ СТЕПЕНИ СООТВЕТСТВИЯ.....	5
ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	13
РАССЫЛКА ОТЧЕТА	24

ЦЕЛЬ АУДИТА

Проверка степени соответствия имеющейся системы управления качеством пищевых продуктов на соответствие принципам ХАССП (ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП») и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – система ХАССП).

МЕТОД ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА

Диагностический аудит проводился путём наблюдения за ведущейся деятельностью на местах, опроса сотрудников об их непосредственной деятельности и проверки имеющейся документации.

ОРГАНИЗАЦИЯ

В ходе аудита рассматривалась деятельность ГБОУ СО «КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» – дошкольное образовательное учреждение с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детский сад №565, далее по тексту именуемое «Учреждение».

МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА

Аудит проводился по адресу: г. Екатеринбург, ул. Мурзинская, дом 30а.

Дата проведения аудита: «21» февраля 2019 года.

ОБЛАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА

Общественное питание, производство готовых блюд.

ЭКСПЕРТ ООО «АОКС «ПрофЭксперт»:

Цееб Ольга Валерьевна

ЗАЯВЛЕНИЕ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ

Руководство ООО «АОКС «ПрофЭксперт» официально заявляет, что любая информация, полученная нашими экспертами в письменной, устной или иной форме от Ваших сотрудников не подлежит разглашению третьим лицам без предварительного уведомления и получения письменного согласия на то руководства Вашей организации.

ЗАЯВЛЕНИЕ О ВЫБОРОЧНОСТИ

Настоящий аудит проводился на выборочной основе, т.е. проверяемые подразделения, процессы и документы отбирались для анализа, исходя из целей проверки. В ходе аудита были проверены все основные элементы требований стандарта ГОСТ Р 51705.1 и выборочные требования ТР ТС 021/2011.

Проверяемые элементы требований стандарта:

- Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов;
- Руководитель группы ХАССП, команда ХАССП;
- Анализ опасностей;
- Программы производственного контроля;
- План ХАССП;
- Идентификация и прослеживаемость;
- Инфраструктура;
- Производственная среда;
- Обращение с потенциально небезопасными продуктами;
- Общие санитарные требования.

Настоящий отчёт является результатом анализа информации, полученной в ходе проведения аудита, и отражает точку зрения эксперта на систему ХАССП.

Данный отчёт составлен таким образом, чтобы максимально доступно изложить весь предстоящий объём работ в Учреждении. Текст отчёта разбит на наиболее важные (с точки зрения эксперта) разделы, которые требуют либо более длительного периода для проработки, либо значительных материальных вложений.

В тексте отчёта даны рекомендации относительно первоочередных задач.

Построение системы ХАССП необходимо начать со следующих элементов:

- определить область применения системы ХАССП;
- подготовить и издать приказ о формировании группы ХАССП в Учреждении;
- составить политику в области качества и безопасности пищевых продуктов;
- назначить Руководителя группы ХАССП. Руководитель группы должен обладать необходимыми полномочиями, ресурсами и знаниями для организации производственных, управленческих процессов и координирования всех участников системы ХАССП. Руководителем группы ХАССП рекомендуется назначить Директора Учреждения;
- начать формирование группы ХАССП. В группу ХАССП включить следующих сотрудников: Заведующих структурными подразделениями Учреждения;
- установить идентификационные признаки документов на рабочих инструкциях (подпись, расшифровка подписи, дата утверждения, ссылка на нормативный документ);
- необходимо проверить наличие документов на все средства измерения (паспорта, свидетельства (акты) поверки и т.д.) и сроки годности (поверки) гигрометров и термометров в складских помещениях и в холодильных, морозильных камерах;
- обязательно разработать процедуру по личной гигиене персонала и соблюдения санитарно – противоэпидемиологических правил.

РЕЗУЛЬТАТЫ АУДИТА С ОЦЕНКОЙ СТЕПЕНИ СООТВЕТСТВИЯ

В стандарте ГОСТ Р 51705.1 основные требования начинаются с пунктов 4, а в ТР ТС 021/2011 с главы 3 статьи 10, в связи с этим в отчете приведены ссылки на соответствующие пункты.

В таблице 1 представлены критерии и требования стандарта, выполнение которых свидетельствует о наличии в Учреждении действующей системы ХАССП, а также перечислены документы, необходимые для документирования системы ХАССП. Даны пояснения о содержании каждого документа.

Критерий	Требования ГОСТ Р 51705.1	Документ	Рекомендации / комментарии
<p>Ответственность руководства</p>	<p><i>4.1.2 Руководство организации должно определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях</i></p>	<p>Политика в области безопасности пищевых продуктов</p>	<p>Руководство Учреждения должно принять стратегическое решение о начале разработки системы управления качеством пищевых продуктов на соответствие принципам ХАССП (ГОСТ Р 51705.1). Необходимо разработать Политику в области безопасности пищевых продуктов. Все сотрудники должны быть ознакомлены с Политикой. Возможно размещение Политики в открытом доступе на информационных стендах, ознакомление всего персонала Учреждения на совещаниях, собраниях или заседаниях рабочих групп. Политика представлена в документации программы ХАССП</p>
	<p><i>4.1.4 Руководство организации должно подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.</i></p> <p><i>4.1.4.1 Члены группы ХАССП должны обладать достаточными знаниями и</i></p>	<p>Приказ о создании группы ХАССП</p>	<p>Необходимо подготовить Приказ о создании группы ХАССП. В группу ХАССП рекомендовано включить не только сотрудников пищеблока, но и специалистов Учреждения, компетентных в вопросах организации качественного и безопасного питания на определённом производственном этапе. С Приказом должен быть ознакомлен весь персонал. Данным приказом рекомендуется также назначить Руководителя группы ХАССП, с описанием</p>

	<p><i>опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию</i></p>		<p>возлагаемой на него ответственности и полномочий.</p> <p>В обязанности Руководителя группы ХАССП входит: формирование группы ХАССП и организация её работы.</p> <p>Группа ХАССП должна быть сформирована из представителей различных структурных подразделений Учреждения, чтобы представлять собой экспертный совет, который будет заниматься разработкой системы ХАССП. Имеет смысл включать в данную группу людей, обладающих, помимо опыта работы и знания процессов, оборудования и продукции, способностью логически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, а также обладающего достаточными полномочиями для организации выполнения работ или трансляции этой необходимости руководству своего подразделения. В случае недостаточности имеющихся у члена группы ХАССП полномочий, таковые должны быть ему предоставлены руководством.</p> <p>Также обязанностью Руководителя группы ХАССП является обеспечение соответствующего обучения и образования у членов группы ХАССП</p>
	<p><i>4.1.3 Руководство организации должно определить область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, транспортировка, оптовая и розничная продажа и потребление, включая сферу</i></p>		<p>Область распространения системы ХАССП определяется и документируется в Приказе о создании группы ХАССП.</p> <p>Приказ о создании группы ХАССП представлен в документации программы ХАССП</p>

	<i>общественного питания)</i>		
<p>Информация о продукции</p>		<p>Стандарты, технологические инструкции, технологические регламенты, инструкции приёмки и хранения сырья и т.п.</p> <p>Технологические карты</p>	<p>Для каждого вида (группы) продукции должны быть указаны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименования и обозначения нормативных документов и технических условий; - наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий, по которым они выпускаются; - требования безопасности (указанные в нормативной документации) и признаки идентификации выпускаемой продукции; - условия хранения и сроки годности; - известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению, а при необходимости - рекомендации по применению и ограничения в применении продукции, в том числе по отдельным группам потребителей (дети, беременные женщины, больные диабетом и т. п.) с указанием соответствующей информации в сопроводительной документации; - возможность возникновения опасности в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению. <p>Технологические карты необходимо поддерживать в актуальном состоянии, проставить дату разработки и утвердить руководителем (подпись, печать). Проверить наличие следующей информации в картах: № карты, наименование блюда, название сборника, состав, БЖУ, калорийность, технология приготовления, режимы приготовления, органолептические показатели (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p> <p>Необходимо задокументировать информацию о сырье, используемом в производстве, посредством</p>

			<p>составления Спецификация при организации тендеров на продукцию и заключении договоров с Поставщиками, а также ведением Журнала входного контроля поступающего сырья</p>
<p>Информация о производстве</p>		<p>Блок-схемы процессов, планы помещения, ППК.</p> <p>Рабочие инструкции (о процедурах уборки, дезинфекции, дератизации, гигиене персонала, мойке оборудования и инвентаря, графики уборки и очистки)</p>	<p>Группа ХАССП должна составить блок-схему производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений.</p> <p>Необходимо разработать блок-схему производственного процесса. В данной схеме необходимо подробно описать процессы производства. После того как группа ХАССП разработает данную схему, важно ещё раз проверить и убедиться в её соответствии фактическим процессам. Данную проверку необходимо задокументировать, возможно в виде протокола собрания группы ХАССП или путём утверждениям блок-схемы Руководителем группы ХАССП.</p> <p>Необходимо актуализировать ППК и переработать в соответствие с новыми требованиями законодательства. В перечень необходимой документации ППК следует внести при отсутствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ГОСТ Р 51705.1-2001, а также проверить актуальность СанПиНов и другой НТД, представленной в ППК, и при необходимости внести дополнения и изменения в данный перечень.</p> <p>На плане-схеме производственных помещений необходимо обозначить потоки движения персонала в уличной одежде – санитарной одежде – сырья – полуфабрикатов – готовой продукции.</p> <p>На производстве необходимо завести график ежедневных и генеральных уборок. Возможно путём прикрепления листа уборок на дверь и внесения отметки об исполнении (подпись сотрудника).</p>

			<p>Необходимо разработать процедуру по личной гигиене персонала (важно отразить действующий в Учреждении процесс не соприкосновения уличной одежды сотрудников с чистой рабочей одеждой).</p> <p>Раковины для мытья рук необходимо идентифицировать (подписать) соответствующим образом, разместить инструкцию по мытью рук, полотенце, мыло. На процессе обработки яиц необходимо обеспечить сотрудника дезинфицирующим средством для рук</p>
Анализ опасностей			<p>Проведению анализа опасностей предшествует большой подготовительный этап работ, которые должна проделать группа ХАССП. Необходимо иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описание всего сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом, - описание характеристик конечных продуктов, - составить подробные технологические схемы, отражающие последовательность всех этапов производства, места включения в процесс сырья, ингредиентов и технологических сред, точки переработки и повторного использования, - описание мер контроля процесса производства, - схемы перемещения сырья и материалов, персонала. <p>Необходимо провести анализ технологических схем, схему перемещения персонала, сырья и готовой продукции, чтобы оценить полноту и адекватность имеющейся информации</p>
Оценка опасных факторов	<i>4.3.2 Анализ рисков</i>	Перечень опасных факторов	<p>Во время разработки документов будет проведена большая работа, по оценке рисков с помощью методики.</p> <p>С помощью методики «Дерево решений» определяется степень влияния и вероятность появления опасных факторов и среди них выявляются критические</p>

			<p>контрольные точки (далее – ККТ). Информация обо всех опасных факторах будет задокументирована в перечне опасных факторов</p>
Критические контрольные точки (ККТ)		План ХАССП	<p>Критические контрольные точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.</p> <p>Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня). По итогам аудита можно выделить 3 критические контрольные точки. Выявленные ККТ будут задокументированы в Плане ХАССП, а также данные ККТ необходимо внести в ППК</p>
Определение критических пределов для каждой ККТ		План ХАССП	<p>В Плане ХАССП также будут указаны критические контрольные пределы для каждой ККТ, которые определяются исходя их нормативной документации, признанных научных исследований.</p> <p>Примером критических пределов могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - температура хранения сырья и полуфабрикатов в холодильной камере с температурой от +2 до +6⁰С; - температура в рефрижераторе при транспортировке сырья и полуфабрикатов
Предупреждающие действия	<i>4.3.3 Предупреждающие действия</i>	ППК	<p>Группа ХАССП должна определить и задокументировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.</p> <p>К предупреждающим действиям относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль параметров технологического процесса производства;

			<ul style="list-style-type: none"> - термическую обработку; - периодический контроль концентрации вредных веществ; - мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.; - дератизация и дезинсекция; - производственный контроль; - вывоз отходов. <p>Данный пункт стандарта выполняется в Учреждении через разработанные документы: Программа производственного контроля</p>
Система мониторинга		План ХАССП, рабочие листы на рабочих местах, где определены ККТ	<p>Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).</p> <p>Данная информация для проведения мониторинга, с описанием угроз, критических пределов для каждой ККТ, контролируемого параметра, ответственного, действий в случае отклонения будет прописана и задокументирована в Плане ХАССП</p>
Корректирующие действия		План ХАССП	<p>Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и задокументированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов</p>
Проверка выполнения		Процедура проведения внутренних проверок (внутренних аудитов)	<p>Данное требование будет выполняться в Учреждении путём проведения внутренних аудитов системы ХАССП. Необходимо организовать группу независимых экспертов из других подразделений Учреждения.</p> <p>Установить периодичность проведения внутренних аудитов. Закрепить эти процессы в виде Положения о</p>

			<p>проведения внутренних аудитов или процедуры проведения внутренних аудитов.</p> <p>Результаты проверок можно документировать в виде отчётов о проведении внутренних аудитов</p>
Управление документацией	<i>4.9. Управление документацией</i>	<p>Учётно-регистрационные записи (журналы идентификации внутренней документации)</p>	<p>Необходимо идентифицировать все документы, регламентирующие производственные и сопутствующие процессы.</p> <p>Необходимо вести журнал регистрации всей внутренней документации, присваивать индивидуальные идентификационные номера.</p> <p>Важно фиксировать все входящие рекламации, жалобы, претензии, связанные с нарушением безопасности продукции.</p> <p>Документация должна поддерживаться в актуальном состоянии. Неактуальные документы должны быть переданы в архив, о чём должна быть соответствующая запись</p>

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

По итогам диагностического аудита, проведенного в ГБОУ СО «КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» – дошкольное образовательное учреждение с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детский сад №565, первостепенными моментами для решения, на взгляд эксперта, являются:

Наблюдения	Рекомендация	Ссылка на нормативный документ
В складе сыпучих продуктов и в коридоре пищеблока обнаружены зеркала, в овощном цехе обнаружена стеклянная мерная емкость для дозирования соли	Согласно требованию СанПиН в производственных и складских помещениях запрещается хранить бьющиеся предметы. Зеркала следует размещать только в гардеробных. Рекомендуется заменить стеклянную мерную емкость для соли на емкость, изготовленную из небьющегося материала	СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.10
В складе расположено рабочее место Кладовщика	Во избежание рисков физического загрязнения сырья и пищевых продуктов от бумаг, канцелярских принадлежностей и других предметов, а также с целью соблюдения требований пожарной безопасности рекомендуется рассмотреть возможность организации рабочего места для Кладовщика вне помещения склада. При оборудовании рабочего места Кладовщика вне помещения склада, рекомендуется перенести холодильные камеры со склада пищеблока, разделив тем самым хранение овощей отдельно от остальных пищевых продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 4; ст. 13, п. 4; ст. 17, п. 8
В складе обнаружена лампа без плафона	Осветительные приборы в помещениях складов и пищеблока должны иметь пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру (плафоны)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 7.10
Отсутствие щетки для сметания крошек в хлебном шкафу	При уборке мест хранения хлеба крошки следует сметать специальной промаркированной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.6
В холодильной камере склада обнаружен отрезанный сыр	Разрезать продукты необходимо в производственной зоне, на складах осуществляется только хранение. Далее, продукт, у которого уже повреждена целостность оболочки, необходимо маркировать на листочке датой отреза и хранить в производственной зоне в холодильной камере. Хранение вскрытой упаковки в складской зоне может способствовать загрязнению самого продукта из-за вскрытой оболочки	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 17, п. 8; ст. 13, п. 4
Обнаружены ведра без крышек	Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.18

<p>для сбора пищевых отходов</p>	<p>промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается</p>	
<p>Обнаружено хранение овощей вместе с другими пищевыми продуктами</p>	<p>Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Согласно требованию СанПиН картофель и корнеплоды должны храниться в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях, при температуре не выше +10⁰С. С целью соблюдения требуемых СанПиН условий хранения овощей и снижения риска перекрестных загрязнений других пищевых продуктов рекомендуется оборудовать для хранения овощей отдельный овощной склад: следует перенести холодильные камеры в склад сыпучих продуктов (после перенесения рабочего места сотрудника за пределы склада). В овощном складе необходимо разместить лари, изготовленные из легкообрабатываемых материалов (например, нержавеющей стали) с перегородками для хранения картофеля и других корнеплодов и овощей, а также предусмотреть отдельный ларь для хранения капусты. При невозможности оборудования овощного склада рекомендуется рассмотреть возможность закупа овощей в вакуумной упаковке</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 7; ст. 17, п. 7</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.6</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.27</p>
<p>На момент проведения аудита 21.02.2019 г. обнаружено, что в складе вафли хранятся при температуре +24⁰С (на этикетке допустимое хранение при температуре не более +21⁰С). Чай также хранится в складе при температуре +24⁰С (на этикетке допустимое хранение при температуре не более +15⁰С). Замороженная говядина храниться при температуре -30⁰С</p>	<p>Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Рекомендуется заранее рассматривать условия хранения предлагаемой продукции, чтобы условия хранения на складах и в холодильных (морозильных) камерах Учреждения позволяли соблюдать требуемые условия и обеспечивать безопасность продуктов</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 7; ст. 17, п. 7</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.6</p>

(на маркировочном ярлыке указано допустимое хранение при температуре -18 ⁰ С)		
На момент проведения аудита 21.02.2019 г. в овощном цехе отсутствовал фартук для обработки овощей (по словам сотрудников, фартук отдан в прачечную)	Рекомендуется проверить наличие фартука для обработки овощей. Следует рассмотреть возможность приобретения дополнительных сменных фартуков	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1 и 2
Обнаружена бактерицидная лампа, не ведется журнал учета работы лампы	Рекомендуется проверить в паспорте на имеющуюся бактерицидную лампу количество часов наработки (некоторые лампы имеют срок эксплуатации в количестве 4000 часов, другие – 8000). Необходимо фиксировать в соответствующем журнале дату и время включения / выключения лампы и вести учет количества оставшихся часов работы бактерицидной лампы с целью своевременной ее замены	СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение №4 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.9
В складе обнаружен халат для обработки яиц. По словам сотрудников, обработку яиц осуществляет Кладовщик	Согласно требованию СанПиН обработку яиц необходимо осуществлять только в мясорыбном цехе и размещать отдельный промаркированный халат или фартук, предназначенный для обработки яиц, следует на отдельном крючке также в мясорыбном цехе. Обработку яиц должны осуществлять Повара либо Помощники поваров, в чьи функциональные обязанности входит подготовка сырья и пищевых продуктов. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства (антисептиком)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1 и 2 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.12
В мясорыбном цехе обнаружена одна производственная ванна и один производственный стол для обработки мяса и рыбы. В овощном цехе обнаружен один производственный стол и одна производственная ванна. Отсутствие раковины для мытья рук в овощном цехе. В овощном цехе обнаружена	Рекомендуется обратить внимание на необходимое количество оборудования, ванн и столов для обработки сырья согласно требованиям СанПиН. В зоне мясорыбного цеха при наличии одной производственной ванны и одного производственного стола для обработки различного сырья (мяса и рыбы) необходимо разместить инструкцию, содержащую порядок работы с каждым видом сырья и продемонстрировать, что между процессами проводится обработка и дезинфекция рабочей поверхности – минимизация риска перекрестных загрязнений. Согласно требованию СанПиН в овощном цехе должно быть	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 1 и 2 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.1, Приложение №4 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 3.3

<p>овощерезка. В мясорыбном цехе обнаружены доска с маркировкой «ОС».</p> <p>В зоне холодного цеха ответствует производственная ванна</p>	<p>предусмотрено не менее двух производственных столов и не менее двух производственных ванн. В овощном цехе следует также оборудовать раковину для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусмотреть такую конструкцию смесителей, которая исключают повторное загрязнение рук после мытья (локтевой привод).</p> <p>С целью соблюдения поточности технологических процессов и исключения риска перекрестных загрязнений следует нарезать овощи в зоне горячего цеха на столе для сырой продукции, в овощном цехе происходит только их сортировка, мытье, очистка, повторная промывка. Таким образом, необходимо перенести овощерезку из овощного цеха на стол для сырой продукции в горячем цехе, а также разделочную доску и нож с маркировкой «ОС» следует убрать из зоны мясорыбного цеха и разместить над столом для сырой продукции в зоне горячего цеха.</p> <p>В зоне холодного цеха необходимо оставить производственную моечную ванну для повторной обработки, промывки овощей, мытью зелени и фруктов</p>	
<p>В овощном цехе обнаружены емкости с нашинкованными картофелем и капустой, на подоконнике в мясорыбном цехе обнаружен очищенный картофель. В холодильной камере был обнаружен очищенный лук и нарезанная зелень</p>	<p>Шинкование овощей следует осуществлять непосредственно к моменту приготовления блюд и в объеме, позволяющем полное использование данных продуктов без последующего их хранения и использования.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов на столе для сырой продукции в зоне горячего цеха.</p> <p>Предварительное замачивание овощей не допускается. Рекомендуется на емкость с очищенными овощами в воде наносить маркировку о дате и времени выработки, чтобы отследить допустимое время использования овощей.</p> <p>С целью исключения риска перекрестного загрязнения и попадания пыли из внешней среды запрещается ставить на подоконники пищевые продукты</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.16.1, 14.16.3, 14.16.7</p>
<p>Отсутствие воздушного разрыва под производственной ванной для обработки овощей в овощном цехе</p>	<p>В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.9</p>
<p>Обнаружено отсутствие гигрометра в складе хранения</p>	<p>С целью контроля температурного и влажностного режимов хранения овощей необходимо приобрести гигрометр ВИТ 1 (температурные</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст.</p>

овощей	<p>пределы измерения от 0 до +25⁰С). Температура хранения овощей не более +10⁰С. Как альтернативный вариант вместо водяного гигрометра ВИТ 1 возможно приобрести электронный гигрометр (с последующей его калибровкой по окончанию межповерочного интервала). Результаты ежедневного контроля температуры и влажности при хранении овощей в складе следует фиксировать в соответствующем журнале или листе. Рекомендуется проверить срок межповерочного интервала (срок годности, срок эксплуатации) и работоспособность всех имеющихся термометров в каждой холодильной и морозильной камерах. Если срок эксплуатации истек, то необходимо данные термометры заменить. При покупке средств измерений следует сохранять все документы, паспорта и данные о сроках поверки для отслеживания межповерочного интервала. Можно составить список, реестр всех средств измерения, мест их размещения и сроков годности, чтобы проще отслеживать, когда подходит к окончанию срок на замену</p>	<p>10, п. 3, п.п. 4</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.2, 14.4</p>
Отсутствие решетки на отверстия вытяжки над плитой	<p>Во избежание попадания посторонних предметов в готовящиеся на плите блюда необходимо отверстия вентиляционных систем закрывать мелкоячеистой полимерной сеткой, решеткой.</p> <p>Следует проводить обслуживание вентиляционной системы не реже 1 раза в год с привлечением специализированной организации и получением от нее актов по проведенному обслуживанию вентиляции (вытяжки).</p> <p>Важно проводить очистку вытяжки и самой трубы от жировых отложений, чтобы в готовую продукцию в процессе её приготовления на плите не попали посторонние загрязнители</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 8.1, 13.4</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 4.4, 4.5</p>
На пищеблоке Учреждения обнаружено нарушение поточности производственных процессов: приготовление салатов и теста осуществляется на одном столе, расположенном вблизи зоны моечных ванн для мытья кухонного инвентаря	<p>В связи в малой площадью пищеблока происходит нарушение поточности технологических процессов: приготовление салатов и замеса теста осуществляется на одном столе, что провоцирует возникновение риска перекрёстных загрязнений между сырьем и готовыми блюдами. Соседство зоны приготовления салатов и замеса теста с зоной мытья кухонной посуды способствует возникновению риска перекрестных загрязнений готовых блюд и полуфабрикатов от моющих средств, применяемых в процессе мытья кухонной посуды. При невозможности выделить полноценную зону для приготовления салатов с размещением необходимого оборудования, а также при невозможности выделить зону</p>	<p>ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 2</p>

	для замеса и подготовки теста для выпечки, необходимо рассмотреть возможность перехода на закупку готовой выпечки и приготовления только овощных нарезок и однокомпонентных салатов	
В морозильной камере обнаружено мороженое (личный продукт)	Рекомендуется рассмотреть возможность оборудования комнаты приема пищи для сотрудников пищеблока с размещение холодильной камеры для хранения личных пищевых продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 11, п. 5 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 13.4
В складе обнаружена ржавая холодильная камера для хранения свеклы	Ржавая поверхность холодильной камеры является источником загрязнения хранящейся в ней свеклы. Рекомендуется рассмотреть возможность приобретения новой холодильной камеры	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 8 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.1
Весы в складе стоят друг на друге	В целях предупреждения сбоя точности работы весов, которую настраивают при ежегодных поверках, не допускается ставить весы друг на друга	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 4
В коридоре пищеблока обнаружены шкафы для личной одежды и обуви сотрудников пищеблока. В мясорыбном цехе обнаружено радио	Согласно требованию ТР ТС в производственных и складских помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви сотрудников. Рекомендуется рассмотреть возможность оборудования гардеробной для сотрудников пищеблока за его пределами. Личные вещи также следует оставлять в гардеробной	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 3 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 13.4
Обнаружены сколы и трещины плиток на полу и стенах в складе, часть плитки на стенах отсутствует, а также потолок с трещинами штукатурки. В складе сыпучих продуктов обнаружен линолеум на полу	Согласно требованию ТР ТС поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции. Вследствие невозможности проведения качественной санитарной обработки в сколах и трещинах плитки на полу и стенах может со временем скапливаться пыль и грязь, которая является источником физического загрязнения сырья и пищевых продуктов. Аналогично, потолки должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков и способствовать уменьшению конденсации влаги. Рекомендуется провести капитальный ремонт помещений складов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 14, п. 5, п.п. 1, 2, 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 5.1, 5.2, 5.4, 5.5

<p>В складе обнаружены деревянные поддоны и подтоварники для хранения овощей, деревянные полки, окрашенные краской</p>	<p>Оборудование, используемое в складах, должно иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Дерево – материал, который сложно подвергнуть качественной санитарной обработке, из-за его неровной, гигроскопичной поверхности. Со временем под действием моющих и дезинфицирующих средств могут образовываться сколы краски, которые являются источником загрязнения сырья и пищевых продуктов. Рекомендуется рассмотреть возможность замены данного деревянного оборудования складов на оборудование, изготовленное из легкообрабатываемых материалов (например, нержавейка)</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 8; ст. 15, п. 1, п.п. 2 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.2</p>
<p>Обнаружено отсутствие маркировочных ярлыков на целлофановых пакетах с замороженной рыбой, на мандаринах и лимонах, на яйцах</p>	<p>Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта. Отсутствие сопроводительной информации на сырьё и пищевые продукты (ярлыков) не позволяет идентифицировать сырьё и пищевые продукты, находящиеся в производстве, определить требуемые условия для их хранения и проследить их. При перетаривании сырья или пищевых продуктов с тары поставщика необходимо маркировочный ярлык отрезать и размещать на емкости или на пакете для обеспечения прослеживаемости. Если сырьё или пищевой продукт с одной партии размещается на нескольких полках стеллажа или в разных холодильных (морозильных) камерах, то следует копировать ярлыки и размещать их на каждом тарном месте. Стараться меньше перетаривать сырьё и пищевые продукты, так как при перетаривании повышаются риски их загрязнения из внешней среды</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 17, п. 9 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ст. 4, п. 4.2, п.п. 1 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.29</p>
<p>Обнаружено хранение уборочного инвентаря в складах и в производственных помещениях. Обнаружен веник. Отсутствует маркировка на уборочном инвентаре для овощного цеха</p>	<p>Согласно требованиям СанПиН допускается совместное хранение уборочного инвентаря и приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для пищеблока и других помещений дошкольной образовательной организации. С целью исключения риска перекрестного загрязнения пищевых продуктов не допускается хранение уборочного инвентаря в складах и в производственных цехах. Рекомендуется рассмотреть возможность</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 4.28 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.13</p>

	<p>оборудовать в коридоре пищеблока шкаф для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для пищеблока.</p> <p>Следует периодически проверять и при необходимости обновлять маркировку уборочного инвентаря (ведер и лентяек).</p> <p>Рекомендуется заменить веник на щетку, которая подвергается качественной санитарной обработке</p>	
<p>Программа производственного контроля не актуализирована с 2015 года</p>	<p>Необходимо актуализировать ППК и переработать в соответствие с новыми требованиями законодательства. В перечень необходимой документации ППК следует внести при отсутствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ГОСТ Р 51705.1-2001, а также внести другую НТД по системе ХАССП. Также рекомендуется проверить (например, на сайте Техэксперт, ссылка на сайт http://docs.cntd.ru/) актуальность НТД, представленной в ППК, и при необходимости внести дополнения и изменения в данный перечень, в случае, если какой-либо документ утратил силу.</p> <p>Внести в ППК выявленные на пищеблоке критические контрольные точки: ККТ №1 – приемка сырья, ККТ №2 – хранение сырья, ККТ №3 – производство готового продукта</p>	<p>СанПиН 1.1.1058-01 п. 3.1</p>
<p>Отсутствуют рабочие инструкции по обработке мяса, куры и рыбы.</p> <p>Отсутствуют инструкции по безопасной работе с картофелеочистительной машиной, овощерезкой, мясорубкой</p>	<p>Рекомендуется разместить недостающие рабочие инструкции в местах выполнения определенных технологических процессов, например, обработка мяса, рыбы, куры и др. В рабочих инструкциях должны быть указаны ссылки на соответствующий пункт СанПиН 2.4.1.3049-13 или СанПиН 2.3.6.1079-01, из которых взят тот или иной порядок работы с сырьем.</p> <p>Также следует актуализировать инструкции по безопасной работе со всем технологическим оборудованием. В данных инструкциях должен быть прописан порядок работы с оборудованием, правила его мойки и обработки с указанием ссылок на паспорта на оборудование, из которых взят порядок работы, и на инструкции к средствам, применяемым в процессе обработки оборудования.</p> <p>Все инструкции, графики и памятки должны быть утверждены датой, печатью и подписью Заведующего Учреждением, заинтересованные сотрудники должны быть ознакомлены под подпись со всеми инструкциями</p>	

Отсутствие дезинфицирующего коврика	Для снижения риска перекрёстных загрязнений и переноса грязи на обуви при переходе из складов, тамбура и коридора в производственные цехи, рекомендуется разместить дезинфицирующие коврики, которые представляют собой «корытце» на прорезиненной основе (с небольшими ворсинками). Дезинфицирующие коврики следует орошать дезинфицирующим раствором	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 2
Баночки с суточными пробами стоят на полке в холодильной камере. Пустые стеклянные банки для суточных проб были размещены на полке под столом в мясорыбном цехе	Суточные пробы отбираются с целью контроля технологического процесса приготовления пищи. Обратить внимание на необходимость размещать все баночки с суточной пробой в отдельную посуду (кастрюлю, контейнер для пищевых продуктов) и маркировать посуду с пробами наименованием приёма пищи и датой отбора. Отобранные суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 ...+ 6°С. С целью предупреждения загрязнения и разбития пустые стеклянные банки для суточных проб необходимо хранить в отдельной емкости с крышкой в зоне горячего цеха	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.24 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.10
В овощном цехе отсутствуют емкости для чистой и использованной ветоши. Обнаружена губка. В производственной ванне для куры была обнаружена емкость с маркировкой «II блюдо» с ветошью, залитой моющим средством	Не допускается использование на пищеблоке губок и металлических мочалок, которые не подвергаются тщательной санитарной обработке и являются источником загрязнения. Согласно требованию СанПиН допускается использование только щеток и ветоши. После использования ветошь и щетки следует стирать с применением моющих средств в зоне моечной кухонной посуды, просушивать и хранить в специально промаркированной таре с крышкой для чистой ветоши и щеток в соответствующих цехах, где они применяются. Грязные, использованные ветошь и щетки хранят в отдельной таре с крышкой с соответствующей маркировкой. Рекомендуется в каждом цехе пищеблока при отсутствии разместить промаркированные емкости для чистой и использованной ветоши и щеток	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.17 СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 6.19
В холодильной камере склада обнаружена емкость с маркировкой «Вода кипяченая для групп» с пакетами молока, обнаружен совок для сахара с затертой маркировкой. В	Кухонная посуда, столы, моечные ванны, оборудование, инвентарь производственных и складских помещений должны быть промаркированы соответствующим образом и использоваться по назначению. С целью исключения риска перекрестного загрязнения рекомендуется периодически проверять и при необходимости обновлять всю	СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.3

овощном цехе обнаружена неподписанная производственная ванна и обнаружен стол с маркировкой «Хлеб», емкость с маркировкой «II блюдо»	маркировку используемого кухонного инвентаря (ножи, доски, бачки, емкости и пр.), складского инвентаря (совки, ножи), производственных столов и ванн	
В складе обнаружены пластмассовые контейнеры	Рекомендуется обратить внимание, что технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и иметь подтверждающие безопасность документы (сертификаты или декларации), а также маркировку «бокал и вилки». Рекомендуется проверить допустимость использования данных пластмассовых контейнеров для хранения пищевых продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 15, п. 1, п.п. 3; ст. 10, п. 3, п.п. 8
Технологическое и холодильное (морозильное) оборудование	С целью контроля функционального состояния технологического и холодильного (морозильного) оборудования для поддержания его возможностей обеспечивать необходимые режимы приготовления и хранения (для обеспечения требуемых показателей качества и безопасности) необходимо обеспечить его техническое обслуживание. Данное обслуживание рекомендуется проводить с привлечением специализированной организации с получением от нее соответствующих актов выполненных работ	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 5
Поставщики пищевых продуктов не предоставляют акты санитарной обработки транспортных средств	Рекомендуется запрашивать у поставщиков пищевых продуктов акты о проведенной санитарной обработке кузова автотранспорта (информация, подтверждающая условия хранения сырья в момент его транспортирования)	СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.1, 7.2, 7.3
Ветеринарные сопроводительные документы обнаружены только на яйцо и сосиски	Проверить наличие сопроводительных документов на всё сырьё, которое находится на складах и используется в производстве на пищеблоке. Особое внимание необходимо уделить ветеринарным сопроводительным документам (свидетельствам и справкам) на продукцию животного происхождения (мясо, рыбу, курицу, яйцо и др.): они должны быть оформлены с помощью системы ФГИС «Меркурий» до момента привоза продукции в Учреждениях. Поставщику следует указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере ветеринарного сопроводительного документа, оформленного в системе ФГИС «Меркурий». Либо поставщику следует привозить выписку из системы ФГИС «Меркурий». В документации или выписках из системы ФГИС	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 10, п. 3, п.п. 12, ст. 13 СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.1

	<p>«Меркурий» должны чётко и однозначно прописаны Поставщик, от которого идёт сырьё, получатель – само Учреждение, количество привезённого сырья. Количество привезенного сырья должно совпадать с количеством, указанным в ТТН. Полученные ветеринарные документы необходимо погасить в течение суток в личном кабинете Учреждения в системе ФГИС «Меркурий».</p> <p>Следует обратить внимание, что информация в декларациях о соответствии на овощи, фрукты и другие пищевые продукты должна совпадать с информацией, указанной в маркировочных ярлыках. Также следует запрашивать и контролировать с каждой поставкой наличие копии фитосанитарного сертификата на продукцию растительного происхождения, поступающую из-за рубежа (например, на бананы)</p>	
Отсутствуют записи по выполнению ежедневных и генеральных уборок пищеблока и складов	<p>В помещениях пищеблока и складов ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p> <p>Рекомендуется фиксировать подписью факты проведения ежедневных и генеральных уборок в соответствующем журнале или листе</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 3, ст. 11, п. 3, п.п. 7</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.19</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 5.11, 5.12</p>
На момент проведения аудита 21.02.2019 г. последние записи в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд датированы 2017 г.	<p>Данные о витаминизации блюд следует ежедневно заносить медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.21, Приложение №8, таблица 2</p>
В журнале бракеража готовой кулинарной продукции не прописывается время изготовления блюда, обнаружена одна подпись	<p>Привести данный журнал в соответствие с формой, представленной в СанПиН: фиксировать время изготовления блюда.</p> <p>Рекомендуется проводить оценку степени соответствия / несоответствия готовой продукции органолептическим показателям, обозначенным в технологических картах к конкретному блюду.</p> <p>При проведении оценки продуктов, не произведенных на пищеблоке Учреждения (например, хлеб, печенье и пр.), в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» следует прописывать фразу: «Доброкачественно /</p>	<p>СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.23, Приложение №8, таблица 1</p>

	<p>Недоброкачественно» по каждому продукту. При проведении оценки продуктов, произведенных на пищеблоке Учреждения, в колонке «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» следует прописывать фразу: «Соответствует ТК / Не соответствует ТК» по каждому блюду. Отпускать в реализацию следует каждое блюдо – прописывать фразу в колонке «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» напротив каждого блюда «Разрешено для реализации». Ставить не менее трех подписей членов бракеражной комиссии за каждый прием пищи</p>	
--	---	--

РАССЫЛКА ОТЧЕТА

Настоящий отчет предоставлен следующим пользователям:

1. ГБОУ СО «КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» – дошкольное образовательное учреждение с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детский сад №565;
2. ООО «АОКС «ПрофЭксперт».

Организация–Заказчик аудита имеет право копирования и рассылки своего экземпляра на своё усмотрение и под свою ответственность. Следовательно, организация сама несёт ответственность за любую утечку информации, повлекшую за собой разглашение конфиденциальной информации третьим лицам, после рассылки отчёта по своей инициативе.

Отчет составлен экспертом:



О. В. Цееб