

Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710038 от 21.05.2015

Утверждаю:

В.В. Болдырева Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Тульской области»



В.В. Болдырева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 06/56-2023-17-04 от «27» 01.2023 года

Место проведения экспертизы: г. Тула, ул. Мира, д. 25
Дата и время начала экспертизы: 17.01.2023г. 12 час. 00 мин.
Дата и время окончания экспертизы: 27.01.2023г. 10 час. 30 мин.

Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб экспертными организациями для проведения обследования, испытания, экспертизы от 10.01.23г. № 71-00-20/08-31-2023 (вх. № 71-20/32-2023 от 10.01.23г.).
(указать документ, на основании которого проводится экспертиза, его реквизиты и сведения о лице или органе, назначившем экспертизу: предписание, определение, постановление)

Настоящая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Щукиной Н.В., образование высшее медицинское, стаж работы по специальности 4 года; врачом по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Цыганковой А.С., образование высшее медицинское.
(указать должность, Ф.И.О., образование, стаж работы по специальности лица, которому поручено проведение экспертизы)

Объект инспекции в соответствии с областью аккредитации: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы – муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Скоморошинская начальная общеобразовательная школа муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, с. Скоморошки, ул. Молодежная, д. 9.
(указать наименование, местонахождение, иные идентифицирующие сведения)

На разрешение эксперту поставлены вопросы: соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (2); соответствие температуры готовых блюд (2); соответствие пробы воды питьевой по микробиологическим (1), по санитарно-химическим (1) показателям; соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (1); соответствие проб пищевых продуктов по микробиологическим (1), по физико-химическим (1) показателям в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Скоморошинская начальная общеобразовательная школа муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, с. Скоморошки, ул. Молодежная, д. 9.
(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы лабораторных испытаний № 71-00/00520-23 от 19.01.2023г. (вода питьевая); № 71-00/00573-23 от 23.01.2023г., №№ 71-00/00524-23, 71-00/00564-23 от 19.01.23г. (готовые блюда); № 71-00/00582-23 от 25.01.2023г. (пищевые продукты); № 71-00/00620-01-23 от 17.01.2023г. (температура готовых блюд) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.03.2016г.; меню на 17.01.2023г.; технологические карты кулинарных блюд: № 54-6с-2020, № 54-10м-2020.
(акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обследований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор пробы воды питьевой, проб готовых блюд, пробы пищевого продукта, измерения температуры готовых блюд проведены 17.01.23г. в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Скоморошинская начальная общеобразовательная школа муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, с. Скоморошки, ул. Молодежная, д. 9. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 17.01.23г.

Пробы готовых блюд изготовлены 17.01.23г., изготовитель: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Скоморошинская начальная общеобразовательная школа муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, с. Скоморошки, ул. Молодежная, д. 9.

1. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00573-23 от 23.01.23г.) проба готового блюда (капуста тушеная с мясом) по исследованным микробиологическим показателям (бактерии рода *Proteus*, *S. aureus*, БГКП (колиформные бактерии), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), *Salmonella*) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00520-23 от 19.01.23г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (на пищеблоке), по исследованным микробиологическим (ОМЧ, ОКБ, *E. coli*) и санитарно-химическим (железо общее, жесткость общая, запах (характер, интенсивность запаха), мутность) показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Пробы готовых блюд: первое блюдо (суп картофельный с клецками), второе блюдо (капуста тушеная с мясом) отобраны с обеденного стола.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп картофельный с клецками), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00524-23 от 19.01.23г.).

Фактический вес блюда составил 205г., выход блюда согласно технологической карте – 200г.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (капуста тушеная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00564-23 от 19.01.23г.).

Фактический вес блюда составил 238г., выход блюда согласно технологической карте – 240г.

4. Проба пищевого продукта – сметана с м.д.ж. 15%, дата изготовления: 16.01.2023г. Изготовитель: ООО «Молодел», Московская область, г. Коломна, д. Зарудня, цех по переработке молока.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00582-23 от 25.01.23г.) проба пищевого продукта (сметана с м.д.ж. 15%) по исследованным физико-химическим (массовая доля жира) и микробиологическим (*S. aureus*, БГКП, дрожжи и плесени в сумме, *Salmonella*, молочнокислые микроорганизмы) показателям соответствует требованиям прил. № 1, таблица 2; прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

5. Согласно протоколу лабораторных испытаний № 71-00/00620 от 17.01.23г.:

- температура готового блюда: суп картофельный с клецками составила 75,6°C (среднее значение 75,6°C), при величине допустимого уровня, указанной в технологической карте не менее 75°C;

- температура готового блюда: капуста тушеная с мясом составила 65,6°C (среднее значение 65,6°C), при величине допустимого уровня, указанной в технологической карте не менее 65°C.

Заключение по результатам экспертизы:

1. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00573-23 от 23.01.23г.) проба готового блюда (капуста тушеная с мясом) по исследованным микробислогическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00520-23 от 19.01.23г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (на пищеблоке), по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда обеда (суп картофельный с клецками), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (отклонение менее 5%) (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00524-23 от 19.01.23г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (капуста тушеная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (отклонение менее 5%) (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00564-23 от 19.01.23г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00582-23 от 25.01.23г.) проба пищевого продукта (сметана с м.д.ж. 15%) по исследованным физико-химическим и микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. № 1, таблица 2; прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

5. Температура готовых блюд (протокол лабораторных испытаний № 71-00/00620 от 17.01.23г.): суп картофельный с клецками, капуста тушеная с мясом находится в диапазоне допустимых величин, указанных в технологических картах, что **соответствует** п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(ответы на поставленные вопросы)

Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, составлено на 4 листах и действительно при наличии документов и материалов экспертизы, предоставленных в распоряжение эксперта.

«Права и обязанности, предусмотренные статьей 33 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», мне разъяснены.

Одновременно я предупрежден(а) об административной ответственности по статье 19.26 КоАП РФ и об уголовной ответственности по статье 307 УК РФ за дачу заведомо ложного заключения».

Врач по общей гигиене отделения
гигиены детей и подростков
(должность)



(подпись)

Щукина Н.В.
(Ф.И.О.)

Врач по общей гигиене отделения
гигиены детей и подростков
(должность)



(подпись)

Цыганкова А.С.
(Ф.И.О.)