

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ»
300012, г.Тула, ул.Мира, д.25; тел.: 8 (4872) 37-38-64, факс: 8 (4872) 37-34-31, e-mail: cgig@fbuz71.ru
ИНН 7106064800; ОГРН 1057100793331

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

Утверждаю:

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Тульской области»



О.И. Денисова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 06/5082023-17-04 от «22» 12.2023 года

Место проведения экспертизы: г. Тула, ул. Мира, д. 25
Дата и время начала экспертизы: 07.12.2023г. 11 час. 20 мин.
Дата и время окончания экспертизы: 22.12.2023г. 15 час. 00 мин.

Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб экспертными организациями для проведения обследования, испытания, экспертизы (внеплановое КНМ - выездная проверка) от 16.11.23г. № 71-00-20/08-9341-2023 (вх. № 71-20/5654-2023 от 16.11.23г.).

(указать документ, на основании которого проводится экспертиза, его реквизиты и сведения о лице или органе, назначившем экспертизу: предписание, определение, постановление)

Настоящая экспертиза проведена: заведующей отделением гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Катуркиной Е.А., образование высшее медицинское, стаж работы по специальности 21 год; 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.

(общественные здания, продукция, проектная документация и др., наименование, местонахождение, иные идентифицирующие сведения)

На разрешение эксперту поставлены вопросы: наличие БГКП в смывах с объектов окружающей среды (5); наличие яиц гельминтов, цист простейших в смывах с объектов окружающей среды (3); смывы на иерсинии с овощей (3); соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (2), по вложению витамина «С» (1); соответствие температуры готовых блюд (2); соответствие пробы воды питьевой по микробиологическим (1), по санитарно-химическим (1) показателям; соответствие проб

готовых блюд по микробиологическим показателям (2); соответствие проб пищевых продуктов по санитарно-химическим (2), 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 испытаний № 71-00/49736-01-23 от 07.12.23г.; № 71-00/49745-01-23 от 11.12.23г.; № 71-00/49771-01-23 от 08.12.23г. (смывы); № 71-00/49963-23 от 15.12.23г. (вода питьевая); №№ 71-00/49972-23, 71-00/49967-23 от 11.12.23г.; №№ 71-00/49975-23, 71-00/49977-23 от 13.12.23г., № 71-00/50008-23 от 07.12.23г. (готовые блюда); № 71-00/50000-23 от 08.12.23г.; №№ 71-00/49982-23, № 71-00/49993-23 от 11.12.23г.; № 71-00/50003-23 от 07.12.23г. (пищевые продукты); протокол лабораторных испытаний № ПР 160 от 07.12.23г. (температура готовых блюд) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604; протокол испытаний № 71-00/49963-23.В от 15.12.23г. (вода питьевая); технологические карты кулинарных блюд.

(акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обсле́дований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор проб и замеры проведены 07.12.23г. 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» 07.12.23г.

Пробы готовых блюд изготовлены 07.12.23г., 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. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49745-01-23 от 11.12.23г.) в 5-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с тарелки для 1 бл., с весов «ГП», с ножа разделочного «ОВ», с доски разделочной «КВ», с ложки порционной), не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49736-01-23 от 07.12.23г.) в 3-х исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с весов ГП, с обеденного стола № 1, с доски разделочной «О.В.»), не обнаружены яйца гельминтов, цисты простейших.

По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49771-01-23 от 08.12.23г.) в 3-х исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с картофеля продовольственного свежего, с моркови столовой свежей, со свеклы столовой свежей), не обнаружены ДНК *Y.enterocolitica*, возбудитель *Y.pseudotuberculosis*.

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49972-23 от 11.12.23г.) проба готового блюда (оладьи из печени по-кунцевски) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформные бактерии), бактерии рода *Proteus*, КМАФАнМ, *Salmonella*) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49967-23 от 11.12.23г.) проба готового блюда (рагу из овощей) по исследованным микробиологическим показателям (*S.aureus*, БГКП (колиформные бактерии), бактерии рода *Proteus*, КМАФАнМ, *Salmonella*) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний №№ 71-00/49963-23.В, 71-00/49963-23 от 15.12.23г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (из крана моечной пищеблока), по исследованным микробиологическим (ОМЧ при 37°C, ОКБ, E. coli, энтерококки) и санитарно-химическим (железо общее, жесткость общая, мутность, запах (характер, интенсивность запаха)) показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп картофельный с макаронными изделиями), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/49975-23 от 13.12.23г.).

Фактический вес блюда составил 202г., выход блюда согласно технологической карте – 200г.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (рагу из овощей, оладьи из печени по-кунцевски), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/49977-23 от 13.12.23г.).

Фактический вес блюда составил 240г., выход блюда согласно технологическим картам – 240г.

Согласно протоколу испытаний № 71-00/50008-23 от 13.12.23г. содержание витамина «С» в блюде (чай с сахаром) – 49,03+/-3,43 мг., что составляет 81,72% от суточной потребности в витамине «С» для детей в возрасте от 7 до 11 лет (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение № 10, табл. 1); согласно данным, указанным в технологической карте, содержание витамина «С» в блюде – 50 мг.

5. Проба пищевого продукта – сметана с м.д.ж. 15%, дата изготовления: 26.11.2023г. Изготовитель: ООО «Молодел», РФ, Московская область, г. Коломна, д. Зарудня, молочный завод.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/50000-23 от 13.12.23г.) проба пищевого продукта (сметана с м.д.ж. 15%) по исследованным физико-химическим показателям (массовая доля жира) соответствует требованиям прил. № 1, таблица 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

6. Проба пищевого продукта - яйца куриные пищевые столовые, дата изготовления: 30.11.23г., изготовитель: ООО «Зерно», РФ, Владимирская область, Собинский район, д. Васильевка, ООО Зерно.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49982-23 от 11.12.23г.) проба пищевого продукта (яйцо куриное пищевое столовое) по исследованным микробиологическим показателям (Salmonella) соответствует прил. 1, прил. 2, п. 1.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7. Проба пищевого продукта – соль пищевая поваренная йодированная сорт № 1, помол № 1, дата изготовления: 05.06.23г., изготовитель: АО «Аралтуз», Республика Казахстан, Кызылординская область, Аральский район, п. Жаксыкылыш, ул. Д. Менделеева, з. 1В.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/50003-23 от 07.12.23г.) проба пищевого продукта (соль пищевая поваренная йодированная сорт № 1, помол № 1) по исследованным санитарно-химическим показателям

(массовая концентрация йода) соответствует требованиям прил. 3, п. 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

8. Проба пищевого продукта – овсяные хлопья «Экстра № 1», дата изготовления: 14.10.23г., изготовитель: ИП Егоров А.С., РФ, г. Владимир, мкр. Юрьевец, ул. Станционная, д.2.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49993-23 от 11.12.23г.) проба пищевого продукта (овсяные хлопья «Экстра № 1») по исследованным санитарно-химическим показателям (ртуть) соответствует требованиям прил. 3 п. 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9. Согласно протоколу испытаний № ПР 160 от 07.12.23г.:

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

- температура готового блюда: рагу из овощей 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. В 5-ти исследованных смывах (протокол испытаний № 71-00/49745-01-23 от 11.12.23г.), отобранных на пищеблоке, **не обнаружено** микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

В 3-х исследованных смывах (протокол испытаний № 71-00/49736-01-23 от 07.12.23г.), отобранных на пищеблоке, **не обнаружены** яйца гельминтов, цисты простейших.

В 3-х исследованных смывах (протокол испытаний № 71-00/49771-01-23 от 08.12.23г.), отобранных на пищеблоке, **не обнаружены** ДНК *Y.enterocolitica*, возбудитель *Y.pseudotuberculosis*.

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49972-23 от 11.12.23г.) проба готового блюда (оладьи из печени по-кунцевски) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49967-23 от 11.12.23г.) проба готового блюда (рагу из овощей) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний №№ 71-00/49963-23.В, 71-00/49963-23 от 15.12.23г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (из крана моечной пищеблока), 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».

4. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп картофельный с макаронными изделиями), 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 (протокол испытаний № 71-00/49975-23 от 13.12.23г.), 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 (рагу из овощей, оладьи из печени по-кунцевски), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологических картах (протокол испытаний № 71-00/49977-23 от 13.12.23г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно протоколу испытаний № 71-00/50008-23 от 13.12.23г. содержание витамина «С» в блюде (чай с сахаром) – 49,03 $\pm$ 3,43 мг., что составляет 81,72% от суточной потребности в витамине «С» для детей в возрасте от 7 до 11 лет (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение № 10, табл. 1); согласно данным, указанным в технологической карте, содержание витамина «С» в блюде – 50 мг.

5. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/50000-23 от 13.12.23г.) проба пищевого продукта (сметана с м.д.ж. 15%) по исследованным физико-химическим показателям **соответствует** требованиям прил. № 1, таблица 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49982-23 от 11.12.23г.) проба пищевого продукта (яйцо куриное пищевое столовое) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** прил. 1, прил. 2, п. 1.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/50003-23 от 07.12.23г.) проба пищевого продукта (соль пищевая поваренная йодированная сорт № 1, помол № 1) по исследованным санитарно-химическим показателям **соответствует** требованиям прил. 3, п. 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

8. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/49993-23 от 11.12.23г.) проба пищевого продукта (овсяные хлопья «Экстра № 1») по исследованным санитарно-химическим показателям **соответствует** требованиям прил. 3 п. 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9. Температура готовых блюд (протокол испытаний № ПР 160 от 07.12.23г.): суп картофельный с макаронными изделиями, рагу из овощей 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 5 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».

Заведующая отделением гигиены детей и
подростков, врач по гигиене детей и подростков
(должность)



(подпись)

Катуркина Е.А.
(Ф.И.О.)

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



(подпись)

Цыганкова А.С.
(Ф.И.О.)