

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:
Главный врач
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Тульской области»



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 06/539-2022-14-04 от « 08 » 11 2022 года

Место проведения экспертизы: г. Тула, ул. Мира, д.25

Дата и время начала экспертизы: 14.10.2022г. 11 час. 10 мин.

Дата и время окончания экспертизы: 08.11.2022г. 14 час. 30 мин.

Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб экспертными организациями для проведения обследования, испытания, экспертизы от 04.10.22г. № 71-00-20/08-8186-2022 (вх. № 71-20/4714-2022 от 05.10.2022г.).

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

Настоящая экспертиза проведена: заведующей отделения 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 20 лет.

(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 бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 39 имени Героя Советского Союза Алексея Арсентьевича Рогожина», по адресам: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2; Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1.

(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 (10); соответствие пробы воды питьевой по микробиологическим показателям (2); соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (4); соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (5); соответствие проб пищевых продуктов по микробиологическим (2), санитарно-химическим (2), физико-химическим (2) показателям, отобранных в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 39 имени Героя Советского Союза Алексея Арсентьевича Рогожина», по адресам: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2; Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1.

(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы лабораторных испытаний №№ ПР 8886, 8882 от 17.10.2022г. (смывы); №№ 30831, 30834 от 17.10.22г. (вода питьевая); №№ 30833, 30835, 30855, 30856 от 18.10.22г., №№ 30826, 30829, 30848, 30853, 30854 от 21.10.22г. (готовые блюда); № 30858 от 19.10.22г., № 30837 от 20.10.22г., №№ 30857, 30860 от 21.10.22г., № 30842 от 24.10.22г., № 30839 от 25.10.22г. (пищевые продукты) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604; технологические карты №№ 000013521, 000013418, 000013419, 000013519, 000013060, 000013016; меню на 14.10.22г.

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

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор смывов, проб воды, готовых блюд, пищевых продуктов, измерения температуры готовых блюд проведены 14.10.2022г. в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 39 имени Героя Советского Союза Алексея Арсентьевича Рогожина», по адресам: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2; Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 14.10.2022г. Пробы готовых блюд изготовлены 14.10.2022г., изготовитель: ООО «Вектор», по адресам: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2; Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1.

1. по адресу: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2.

1.1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 8886 от 17.10.22г.) в 5 исследованных смывах (со спецодежды повара, с рук повара, со стола «Г.П.», с разделочной доски «М.В», с ложек разливный) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

1.2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30831 от 17.10.2022г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (кран моечной пищеблока), по исследованным микробиологическим показателям (ОМЧ, E.coli, ОКБ) соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30833 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (биточки из курицы) по исследованным микробиологическим показателям (Proteus, S.aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30835 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (чай с лимоном и сахаром) по исследованным микробиологическим показателям (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.4. Пробы готовых блюд завтрака (макаронны отварные, биточки из курицы; чай с лимоном и сахаром) отобраны на пищеблоке.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) готового блюда завтрака (макаронны отварные, биточки из курицы), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда.

указанному в технологических картах (протокол лабораторных испытаний № 30826 от 21.10.2022г.).

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: углеводов) готового блюда завтрака (чай с лимоном и сахаром), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30829 от 21.10.2022г.).

1.5. Проба пищевого продукта – молоко питьевое ультрапастеризованное, с м.д.ж. 3,2%; дата изготовления: 06.09.2022г., по ГОСТ 31450-2013. Изготовитель: ООО «Кагальницкий молочный завод», Ростовская область, Кагальницкий район, ст. Кагальницкая, ул. Почтовая, д. 151.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30842 от 24.10.22г.) проба пищевого продукта по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ) соответствует требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.6. Проба пищевого продукта – масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, первый сорт; дата изготовления: 09.05.22г., продукция изготовлена в соответствии с ГОСТ 1129-2013. изготовитель: ООО «МЭЗ Юг Руси», Белгородская область, г. Валуйки, ул. Никольская, д. 119.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30839 от 25.10.22г.) проба пищевого продукта (масло подсолнечное), по исследованным физико-химическим показателям (кислотное число, перекисное число) соответствует прил. 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

1.7. Проба пищевого продукта – картофель свежий, урожай 2022 года, изготовитель: Аветисян Манук Жульевич, Тульская область, Веневский район, с. Урусово.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30837 от 20.10.22г.) проба пищевого продукта (картофель свежий) по исследованным санитарно-химическим показателям (ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (сумма альфа, бета, гамма-изомеров), массовая доля нитрата) соответствует требованиям прил. 3 п. 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. по адресу: Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1.

1.1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 8882 от 17.10.22г.) в 5 исследованных смывах (со спецодежды повара, с рук повара, со стола «Г.П.», с разделочной доски «М.В», с ложек разливный) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

1.2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30834 от 17.10.2022г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (кран моечной пищеблока), по исследованным микробиологическим показателям (ОМЧ, E.coli, ОКБ) соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30855 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (суп картофельный с рыбой) по исследованным микробиологическим показателям (S.aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30856 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (голубцы ленивые) по исследованным микробиологическим показателям (Proteus, S.aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.4. Пробы готовых блюд обеда (суп картофельный с рыбой, голубцы ленивые, компот из изюма) отобраны на пищеблоке.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда обеда (суп картофельный с рыбой), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30848 от 21.10.2022г.).

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда обеда (голубцы ленивые), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30853 от 21.10.2022г.).

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: углеводов) третьего блюда обеда (компот из изюма), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30854 от 21.10.2022г.).

1.5. Проба пищевого продукта – сметана с м.д.ж. 15% «Славянские кружева»; дата изготовления: 12.10.2022г., по ГОСТ 31452-2012. Изготовитель: ООО «Молодел», Московская область, г. Коломна, д. Зарудня, Цех по переработке молока.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30858 от 19.10.22г.) проба пищевого продукта по исследованным микробиологическим показателям (S.aureus, БГКП (колиформы), молочнокислые микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, плесени) соответствует требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.6. Проба пищевого продукта – молоко питьевое ультрапастеризованное, с м.д.ж. 3,2%; дата изготовления: 06.09.2022г., по ГОСТ 31450-2013. Изготовитель: ООО «Кагальницкий молочный завод», Ростовская область, Кагальницкий район, ст. Кагальницкая, ул. Почтовая, д. 151.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30857 от 21.10.22г.) проба пищевого продукта по исследованным физико-химическим показателям (массовая доля белка, массовая доля жира) соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.7. Проба пищевого продукта – морковь столовая свежая, урожай 2022 года, изготовитель: Аветисян Манук Жульевич, Тульская область, Веневский район, с. Урусово.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30860 от 21.10.22г.) проба пищевого продукта (морковь столовая свежая) по исследованным санитарно-химическим показателям (ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (сумма альфа, бета, гамма-изомеров), массовая доля нитрата) соответствует требованиям прил. 3 п. 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Заключение по результатам экспертизы:

1. по адресу: Тульская область, г. Тула, ул. Перекопская, д. 2.

1.1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 8886 от 17.10.22г.) в 5 исследованных смывах (со спецодежды повара, с рук повара, со стола «Г.П.», с разделочной доски «М.В», с ложек разливный) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

1.2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30831 от 17.10.2022г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (кран моечной пищеблока), по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30833 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (биточки из курицы) 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 лабораторных испытаний № 30835 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (чай с лимоном и сахаром) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.4. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) готового блюда завтрака (макароны отварные, биточки из курицы), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологических картах (протокол лабораторных испытаний № 30826 от 21.10.2022г.), 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: углеводов) готового блюда завтрака (чай с лимоном и сахаром), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30829 от 21.10.2022г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.5. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30842 от 24.10.22г.) проба пищевого продукта (молоко питьевое ультрапастеризованное) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30839 от 25.10.22г.) проба пищевого продукта (масло подсолнечное), по исследованным физико-химическим показателям **соответствует** прил. 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

1.7. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30837 от 20.10.22г.) проба пищевого продукта (картофель свежий) по исследованным санитарно-химическим показателям **соответствует** требованиям прил. 3 п. 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. по адресу: Тульская область, г. Тула, село Осиновая Гора, микрорайон Левобережный, улица Героя России Макаровца, дом 1.

1.1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 8882 от 17.10.22г.) в 5 исследованных смывах (со спецодежды повара, с рук повара, со стола «Г.П.», с разделочной доски «М.В», с ложек разливный) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

1.2. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30834 от 17.10.2022г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети (кран моечной пищеблока), по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30855 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (суп картофельный с рыбой) 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 лабораторных испытаний № 30856 от 18.10.2022г.) проба готового блюда (голубцы ленивые) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.4. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда обеда (суп картофельный с рыбой), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30848 от 21.10.2022г.), 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 обеда (голубцы ленивые), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30853 от 21.10.2022г.), 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: углеводов) третьего блюда обеда (компот из изюма), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда (среднее значение) соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол лабораторных испытаний № 30854 от 21.10.2022г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.5. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30858 от 19.10.22г.) проба пищевого продукта (сметана) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30857 от 21.10.22г.) проба пищевого продукта (молоко) по исследованным физико-химическим показателям (массовая доля белка, массовая доля жира) **соответствует** требованиям прил. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.7. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 30860 от 21.10.22г.) проба пищевого продукта (морковь столовая свежая) по исследованным санитарно-химическим показателям **соответствует** требованиям прил. 3 п. 6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
(ответы на поставленные вопросы)

Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Управление Роспотребнадзора по Тульской области, составлено на 7 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.)

