

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

Утверждаю:

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



В.В. Болдырева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 06/1590-2022-1704 от 16 11.2022 года

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

Дата и время начала экспертизы: 07.11.2022г. 11 час. 00 мин.

Дата и время окончания экспертизы: 16. 11.2022г. 10 час. 05 мин.

Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб экспертными организациями для проведения обследования, испытания, экспертизы от 11.10.22г. № 71-00-20/08-8397-2022 (вх. № 71-20/4814-2022 от 11.10.22г.).

(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 «Присадская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования Киреевский район, по адресу: Тульская область, Киреевский район, п. Станция Присады, строение № 17.

(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); соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (2); соответствие температуры готовых блюд (2); соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (2); соответствие проб пищевых продуктов по санитарно-химическим показателям (1) в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Присадская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования Киреевский район, по адресу: Тульская область, Киреевский район, п. Станция Присады, строение № 17.

(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы лабораторных испытаний № ПР 9673 от 08.11.22г. (смывы); №№ 33184, 33181 от 14.11.22г., №№ 33189, 33187 от 11.11.22г. (готовые блюда); № 33191 от 10.11.22г. (пищевые продукты); № ПР 9691 от 09.11.22г. (температура готовых блюд) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604; технологические карты кулинарных блюд: № 54-1о-2020, № 54-23гн-2020.
(акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обследований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор проб готовых блюд, проб пищевых продуктов, смывов, измерения температуры готовых блюд проведены 07.11.22г. в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Присадская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования Киреевский район, по адресу: Тульская область, Киреевский район, п. Станция Присады, строение № 17. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 07.11.22г.

Пробы готовых блюд изготовлены 07.11.22г., изготовитель: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Присадская средняя общеобразовательная школа» муниципального образования Киреевский район, по адресу: Тульская область, Киреевский район, п. Станция Присады, строение № 17.

1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 9637 от 08.11.22г.) в 5-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с тарелок, со стаканов, с доски разделочной «М.В.», с ножа разделочного «М.В.», с разливных ложек), не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 33189 от 11.11.22г.) проба готового блюда (котлета 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 № 33187 от 11.11.22г.) проба готового блюда (суп из овощей) 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».

3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) завтрака (омлет), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 33181 от 14.11.22г.).

Фактический вес блюда (среднее значение) составил 160г., выход блюда согласно технологической карте – 160г.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) завтрака (кофейный напиток с молоком), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 33184 от 14.11.22г.).

Фактический вес блюда (среднее значение) составил 200г., выход блюда согласно технологической карте – 200г.

4. Проба пищевого продукта – морковь столовая свежая, урожай 2022 года, изготовитель: ООО «Тоника-Агро» Краснодарский край, Усть-Лабинский район, станция Восточная.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 33191 от 10.11.22г.) 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».

6. Согласно протоколу лабораторных испытаний № ПР 9691 от 09.11.22г.:

- температура готового блюда: кофейный напиток с молоком составила 76,0°C (среднее значение 76,0°C), при величине допустимого уровня, указанной в технологической карте не менее 75°C;

- температура готового блюда: омлет составила 66,3°C (среднее значение 66,3°C), при величине допустимого уровня, указанной в технологической карте не менее 65°C.

Заключение по результатам экспертизы:

1. В 5-ти исследованных (протокол лабораторных испытаний № ПР 9637 от 08.11.22г.), отобранных на пищеблоке, **не обнаружено** микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 33189 от 11.11.22г.) проба готового блюда (котлета 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 № 33187 от 11.11.22г.) проба готового блюда (суп из овощей) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) завтрака (омлет), 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 лабораторных испытаний № 33181 от 14.11.22г.), 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) завтрака (кофейный напиток с молоком), 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 лабораторных испытаний № 33184 от 14.11.22г.), 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 № 33191 от 10.11.22г.) 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».

5. Температура готовых блюд (протокол лабораторных испытаний № ПР 9691 от 09.11.22г.): кофейный напиток с молоком, омлет 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.)