

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Врио заместитель главного врача
Кузовникова Е.Ж.

(Ф.И.О. Подпись)
« 04 » февраля 2021 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 196 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных
испытаний № 1078 – 1081, 1083, 1084 от 29.01.2021 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение о проведении внеплановой выездной проверки № 17 от 12.01.2021 г., вх. 81-ЦА от 13.01.2021 г., в отношении индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (далее – ИП Соколова Т.А.), осуществляющего деятельность по оказанию услуги общественного питания в МАОУ "СОШ № 76" г. Перми.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (далее – ИП Соколова Т.А.), по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Лодыгина, д. 48а (МАОУ «СОШ № 76» г. Перми) проведен отбор проб готовых блюд обеда с обеденного стола начальной школы:

- Проба № 1078 – «салат из моркови», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций;
- Проба № 1079 – «суп «Борщ с фасолью и картофелем», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций;
- Проба № 1080 – «котлета рубленая из птицы с кашей гречневой рассыпчатой», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций;
- Проба № 1081 – «компот из ягод замороженных (смородина)», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций;
- Проба № 1083 – «хлеб ржаной», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций;
- Проба № 1084 – «хлеб пшеничный», дата изготовления: 19.01.2021 г., объем партии: 160 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протокола лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Каюмовой Эльвине Анваровне.

Каюмова Эльвина Анваровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «29» января 2021 г., дата окончания «01» февраля 2021 г.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» б/н от 19.01.2021 г.
2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1078 – 1081, 1083, 1084 от 29.01.2021 г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

Помощником врача по гигиене детей и подростков Шарычевой Т.А. проведен:

-отбор готовой продукции с 13:45 до 14:00 часов 19.01.2021 г. с обеденного стола в столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по адресу: г. Пермь, Лодыгина, д. 48а, в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

-доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в 15:00 часов 19.01.2021 г.

Продукция произведена по "Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно – профилактических учреждений, 2018 г.":

-Проба № 1078 – «салат из моркови», технологическая карта № 21;

-Проба № 1079 – «суп «Борщ с фасолью и картофелем», технологическая карта № 93;

-Проба № 1080 – «каша гречневая рассыпчатая», технологическая карта № 204;

-Проба № 1081 – «компот из ягод (смородина)» технологическая карта № 489;

Продукция произведена по "Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания, 2013 г., г. Москва ":

-Проба № 1080 – «котлета рубленая из птицы», технологическая карта № 444.

Продукция произведена по ГОСТ 26983 – 2015 «Хлеб Дарницкий. Технические условия»:

-Проба № 1083 – «хлеб ржаной».

Продукция произведена по ГОСТ 31805 – 2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки»:
-Проба № 1084 – «хлеб пшеничный».

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:40 часов 19.01.2021 г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1078 – 1081 1083, 1084 от 29.01.2021 г.) представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранных с обеденного стола в столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по адресу: г. Пермь, Лодыгина, д. 48а, где услугу общественного питания оказывает ИП Соколова Т.А. на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- в меню обеда 19.01.2021 г. включена закуска (салат из моркови), горячее блюдо (суп «борщ с фасолью и картофелем», котлета рубленая из птицы с кашей гречневой рассыпчатой), хлеб пшеничный, хлеб ржаной, напиток (компот из ягод замороженных (смородина);

-фактическая масса блюд обеда для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 775 г:

-закуска (салат из моркови) – 60 г.;

-горячее блюдо (суп «борщ с фасолью и картофелем», каша гречневая рассыпчатая с котлетой рубленой из птицы) – 205/150/90 г.;

-напиток (компот из ягод замороженных (смородина) – 200 г.;

-хлеб пшеничный – 40 г.;

-хлеб ржаной – 30 г.,

При норме обеда не менее 700 г., что соответствует Приложению № 9, таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-вес отобранных порционных блюд обеда соответствуют выходу блюд, указанные в меню – раскладке; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-В целом фактическая энергетическая ценность завтрака, установленная лабораторным путем, составила 811,09 ккал, что составляет 34,5 % от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величины энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует приложению № 10, табл. 1, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Каюмова Э.А.
Ф.И.О.

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Сотонина Н.В.
Ф.И.О.

Приложение к экспертному заключению
 № 196 - ЦА от 04.02.2017 г.

Меню:	Раскладка по технологическим картам по «Сборнику технологических нормативов...», 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	
			По раскладке	Фактически	По раскладке	Фактически	По раскладке	Фактически	По раскладке	Фактически	По раскладке	Фактически
Салат из моркови, технологическая карта № 21	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): -морковь свежая – 53,9 -сахар – 3,0 -масло растительное – 3,8	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): -морковь свежая – 53,9 -сахар – 3,0 -масло растительное – 3,8	60	60	0,63	0,41	2,52	3,85	5,94	8,38	49,0	69,81
Суп «Борщ с фасолью и картофелем» со сметаной, технологическая карта № 93	На порцию 205 г Расход сырья вес нетто (г): -свекла – 32,0 -картофель – 19,9 -морковь – 9,7 -лук репчатый – 8,1 -фасоль – 8,0 -томатная паста – 2,4 -сахар – 1,2 -чеснок – 0,7 -сметана – 5,0	На порцию 205 г Расход сырья вес нетто (г): -свекла – 32,0 -картофель – 19,9 -морковь – 9,7 -лук репчатый – 8,1 -фасоль – 8,0 -томатная паста – 2,4 -сахар – 1,2 -чеснок – 0,7 -сметана – 5,0	205	205	2,75	1,24	0,77 – 0,85	4,65	11,33	9,78	63,28	85,93

Меню:	Раскладка по технологическим картам по «Сборнику технологических нормативов...», 2018 г.	Раскладка фактическая (мелко – раскладка)	Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	
			По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически
Котлета рубленая из птицы («Диет сборник, 2013 г., г. Москва») с кашей гречневой рассыпчатой, технологическая карта № 444, №204	На порцию 150/90 г Расход сырья вес нетто (г): (г): -грудка птицы – 75,6 -хлеб пшеничный – 16,2 -молоко – 23,4 -масло растительное – 4,5 -крупы гречневая – 68,3 -масло сливочное – 6,8	На порцию 150/90 г Расход сырья вес нетто (г): -грудка птицы – 75,6 -хлеб пшеничный – 16,2 -молоко – 23,4 -масло растительное – 4,5 -крупы гречневая – 68,3 -масло сливочное – 6,8	240	240	23,9	26,87	9,12 – 10,08	11,78	45,33	52,6	359,02 – 396,81	423,9
			По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически		
Компот из ягод замороженных (смородина), технологическая карта № 489	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): (г): -смородина черная – 30,0 -сахар – 15,0	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): -смородина черная – 30,0 -сахар – 15,0	200	200	-	-	-	-	15,19	17,58	60,77 – 67,17	70,32
			По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически		

Меню:	ГОСТ 26983 – 2015 «Хлеб Дарницкий. Технические условия», ГОСТ 31805 – 2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки»	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал	
			По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически	По меню-раскладке	Фактически
Хлеб ржаной	На порцию 30 г	На порцию 30 г	30	30	1,98 – 1,98	1,98	0,33 – 0,33	0,33	12,3 – 12,3	12,3	60,09 – 60,09	60,09
Хлеб пшеничный	На порцию 40 г	На порцию 40 г	40	40	3,24 – 3,24	3,24	0,4 – 0,4	0,4	21,12 – 21,12	21,12	101,04 – 101,04	101,04
Всего за обед:			775	775	32,5 – 35,36	33,74	13,14 –14,45	21,01	111,2 1 – 119,4	121,7 6	693,2 – 749,2	811,09
Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности						17%		23%				60%