

**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.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 197 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных
испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 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.).

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Соколовой Т.А. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, Лодыгина, д. 48а (МАОУ «СОШ № 76» г. Перми) были проведены исследования:

- проб готовой пищи на микробиологические показатели;
- проб готовой пищи на санитарно-химические показатели (определение пероксидазы в готовом изделии, содержание витамина «С» в третьем блюде, содержание микроэлементов в готовых блюдах);
- проб сырых овощей на содержание нитратов, пестицидов;
- пробы соли пищевой йодированной на содержание йода.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов 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 «04» февраля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертиза протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протоколы отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» б/н от 19.01.2021 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

- № 1128, 1129 от 29.01.2021 г. - готовые блюда на микробиологические показатели;
- № 1146 от 29.01.2021 г. – готовое изделие на качество термической обработки (определение пероксидазы);
- № 1086 от 02.02.2021 г. – определение витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в третьем блюде (компот из ягод замороженных ягод (смородина));
- № 1088 от 04.02.2021 г. – готовые блюда на содержание микроэлементов (железо);
- № 1151, № 1154 от 29.01.2021 г. – пробы сырых овощей на содержание нитратов, пестицидов;
- № 1160 от 29.01.2021 г. – пробы соли пищевой выварочной йодированной Сорт: Экстра «Полесье», изготовитель: ОАО "Мозырьсоль", на определение массовой доли йода.

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", ГОСТ 31904 – 2012 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний», ГОСТ 33770 – 2016 «Соль пищевая. Отбор про и подготовка проб. Определение органолептических показателей», МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

(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 экспертизы протоколов лабораторных испытаний установлено:

Помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. осуществлялся отбор 19.01.2021 г.:

-с 14.15 до 14.20 часов отбор проб овощей, соли пищевой выварочной йодированной на санитарно-химические показатели;

-с 13.35 до 13.40 часов отбор готовых блюд на микробиологические показатели;

-в 13.35 часов отбор готового изделия на качество термической обработки;

-в 13.40 часов отбор третьего блюда для определения витамина «С» (аскорбиновой кислоты);

-отбор проб произведен в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-отбор проб произведен в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб осуществлена автотранспортом;

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

ВЫВОД

В объеме проведенных исследований в отношении ИП Соколовой Т.А. по месту фактического осуществления деятельности – оказание услуги общественного питания в МАОУ «СОШ 76» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Лодыгина, д. 48а установлено:

-по протоколу № 1076, № 1077 от 29.02.2021 г. – пробы готовой пищи «котлета рубленая из птицы», «компот из ягод замороженных (смородина)» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют приложениям 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

-по протоколу № 1085 от 29.01.2021 г. – в пробе готового изделия «котлета рубленая из птицы» фермент пероксидаза не обнаружен, качество термической обработки достаточное;

-по протоколу № 1086 от 02.02.2021 г. – содержание витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в компоте из ягод замороженных (смородина), составила $18,3 \pm 1,3$ мг/100 г, что не ниже величины (24,1 мг/200 г), указанной в технологической карте № 489 «Сборник 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 год»;

-по протоколу № 1088 от 04.02.2021 г. - в пробе «каша гречневая рассыпчатая» содержание микроэлемента составило: железо – $6,1 \pm 1,7$ мг/кг, что соответствует 0,92 мг на порцию (150 г), что ниже величины (4,63 мг на порцию 150 г), указанной в технологической карте № 204 «Сборник 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 год»;

-по протоколу № 1090 № 1091 от 29.01.2021 г. – в пробе «картофель, очищенный в вакуумной упаковке», изготовитель: ИП Башарова Е.В., юридический адрес - Пермский край, г. Пермь, ул. Проспект Парковый, 25а, кв. 44, фактический – Пермский край, г. Пермь, ул. Бордовский тракт, 15, оф. 2, содержание нитратов не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; в пробе «морковь свежая в потребительской таре (сетке)», изготовитель ИП Желебовский Н.Н., адрес – Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а, содержание пестицидов (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты) не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

-по протоколу № 1092 от 29.01.2021 г. – в пробе соли пищевой выварочной йодированной Сорт: Экстра «Полесье», изготовитель: ОАО "Мозырьсоль" Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, массовая доля йода составила $0,035 \pm 0,006$ мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Каюмова Э.А.
Ф.И.О.

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Сотонина Н.В.
Ф.И.О.