


**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
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: 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.710044

**Утверждаю:**  
Заместитель главного врача  
А.В. Кравченко

  
(Ф.И.О. Подпись)



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1593-ЦА  
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 106 от 30.03.2023г. (вх. № 2119-ЦА от 31.03.2023г.) о проведении плановой выездной проверки в отношении индивидуального предпринимателя Соколовой Т.А. (далее ИП Соколова Т.А.), по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Лодыгина, 48а (ОГРН 304590506400127, ИНН 590501494601).

(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 фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48а, на пищеблоке МАОУ «СОШ №76» г. Перми, проведен отбор проб готовых блюд завтрака:

-Проба № 7570 – помидор свежий порционный, дата изготовления 03.04.2023; время изготовления 09 часов 20 минут; срок реализации: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 161 порция;

-Проба № 7573 – котлета «Домашняя» с кашей гречневой рассыпчатой, дата изготовления 03.04.2023; время изготовления 09 часов 20 минут; срок реализации: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 161 порция;

-Проба № 7576 – чай каркаде, дата изготовления 03.04.2023; время изготовления 09 часов 20 минут; срок реализации: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 161 порция;

-Проба № 7577 – хлеб пшеничный порционный, дата изготовления: 03.04.2023 г.; время изготовления 09 часов 20 минут; срок реализации: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 161 порция;

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам проведения экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки пищевой ценности рациона (завтрак) было поручено провести врачу по гигиене питания Пискуновой Е.А.

Пискунова Е.А. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «10» апреля 2023г., дата окончания «10» апреля 2023г.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Соколовой Т.А., организатора питания в МАДОУ «СОШ №67», по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48а, обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности:

1. готовые блюда (завтрак) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 828-ЦА от 03.04.2023 г.
2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 7570.23, 7573.23, 7576.23, 7577.23 от 06.04.2023 г.
3. Технологические карты №№ 145, 168, 204, 461, 108
4. Меню-раскладка на питание (завтрак) 03.04.2023г.

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)

Лабораторные испытания проводились Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (далее - ИЛЦ), юридический адрес: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375), в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

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

В результате установлено:

Помощником врача эпидемиолога Родиной М.Г. проведен:

- отбор готовой продукции с 09:35 до 09:55 часов 03.04.2023 г. на пищеблоке МАОУ «СОШ №76» г. Перми в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);
- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;
- доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 11:00 часов 03.04.2023 г.

Пробы готовых блюд отобраны в объеме:

- Проба № 7570 – помидор свежий порционный – 60г
- Проба № 7573 – котлета «Домашняя» с кашей гречневой рассыпчатой – 90г/150 г
- Проба № 7576 – чай каркаде – 200 г
- Проба № 7577 – хлеб пшеничный порционный – 60г

Продукция изготовлена в соответствии с документами:

- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013год;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г;



- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, 2018 год

Результаты исследований представлены в протоколах испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 7570.23, 7573.23, 7576.23, 7577.23 от 06.04.2023 г.

### ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований отобранных образцов готовых блюд завтрака, изготовленных на пищеблоке МАОУ «СОШ №76» г. Перми, по адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48а (организатор питания 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 завтрака 03.04.2023г. для детей 7 – 11 лет включены закуска (помидор свежий порционный), второе блюдо (котлета Домашняя с кашей гречневой рассыпчатой), третье блюдо (чай каркаде), хлеб пшеничный;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год; единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, 2018 год; сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г;

- Фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах. Вес отобранных порционных блюд завтрака соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке от 03.04.2023г.; 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;

- Фактическая суммарная масса блюд обеда для возрастной группы от 7 до 11 лет составила 560 г, при норме суммарного объема завтрака не менее 500г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд завтрака за 03.04.2023г. для возрастной группы 7-11 лет составила: закуска (холодное блюдо) – 60г при норме 60 – 100 г, второе блюдо из мяса – 90г при норме 90-120г, гарнир – 150г при норме 150 – 200г, третье блюдо – 200г при норме 180-200г, хлеб пшеничный порционно 2 куска – 60г, это свидетельствует о том, что реализация основного меню осуществляется в соответствии с требованиями установленными п. 8.1.2, Приложение № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В целом фактическая энергетическая ценность завтрака, установленная лабораторным путем, составила 672,61 ккал, что составило 28,6% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности завтрака 20 -25 %, что не противоречит п. 8.1.2, 8.1.2.3, приложение 10, табл.1, табл. 3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по гигиене питания  
должность

  
подпись

Пискунова Е.А.  
Ф.И.О.

Приложение к экспертному заключению  
№ 1892-ЦА от 11 апреля 2023г

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки и углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически			
Меню Помидор свежий порционный рецептура № 145, СБ 2018г Котлета Домашняя с кашей гречневой рассыпчатой рецептура № 168, СБ 2003г рецептура №204 СБ2018	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): - помидор свежий – 60,0	На порцию 60 г Расход сырья вес нетто (г): - помидор свежий – 60,0	60	60	2,94	-	11,76
	На порцию 240 г Расход сырья вес нетто (г): - говядина 1 категории – 39,5 - свинина котлетное мясо – 23,9 - лук репка – 2,2 - яйцо куриное – 2,4 - хлеб пшеничный – 14,3 - вода – 22,7 - соль йодированная – 1,3 - сухари панировочные – 4,4 - масло сливочное – 4,4 - крупа гречневая – 68,3 - вода – 102,0 - масло сливочное – 6,8 - соль йодированная – 1,5	На порцию 240 г Расход сырья вес нетто (г): - говядина 1 категории – 39,5 - свинина котлетное мясо – 23,9 - лук репка – 2,2 - яйцо куриное – 2,4 - хлеб пшеничный – 14,3 - вода – 22,7 - соль йодированная – 1,3 - сухари панировочные – 4,4 - масло сливочное – 4,4 - крупа гречневая – 68,3 - вода – 102,0 - масло сливочное – 6,8 - соль йодированная – 1,5	240	240	66,01	20,85	451,69
Чай каркаде рецептура № 461 СБ 2018г.	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): - чай каркаде весовой – 1,0 - вода – 54,0 - сахарный песок – 15,0 - вода – 150,0	На порцию 200 г Расход сырья вес нетто (г): - чай каркаде весовой – 1,0 - вода – 54,0 - сахарный песок – 15,0 - вода – 150,0	200	200	14,40	-	57,60
	На порцию 60 г	На порцию 60 г	60	60	36,54	0,6	151,56

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки и углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически			
<b>Всего за обед:</b>			560	560	119,89	21,45	672,61