

**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

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

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 228 -ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 18 от 12.01.2023 г., (вх. 234-ЦА от 13.01.2023г.) о проведении плановой выездной проверки на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 17 января 2023г. № 5 в отношении ООО «Звезда» по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Гусарова, д. 4 (ОГРН 1045900526682, ИНН 5904116840).

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ООО «Звезда», по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Гусарова, д. 4 были проведены отбор и исследования готовых блюд завтрака («Лакомка», дети 12-18 лет):

- Проба № 986 - Салат из моркови и яблок; дата изготовления: 17.01.2023 11:30; объем партии: 20 порций;
- Проба № 990 - Тефтели из говядины; дата изготовления: 17.01.2023 11:30; объем партии: 20 порций;
- Проба № 991 - Каша гречневая вязкая; дата изготовления: 17.01.2023 11:30; объем партии: 20 порций;
- Проба № 992 - Напиток из шиповника; дата изготовления: 17.01.2023 11:35; объем партии: 20 порций;
- Проба № 993 - коржик молочный; дата изготовления: 17.01.2023 11:30; объем партии: 20 порций;
- Проба № 994 - Хлеб пшеничный порционно; дата изготовления: 17.01.2023 11:30; объем партии: 20 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Макаренковой Евгении Фаруковне.

Макаренкова Е.Ф. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «26» января 2023г. в 09-00 час., дата окончания «26» января 2023г. в 15-00 час.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 18 от 12.01.2023 г., (вх. 234-ЦА от 13.01.2023г.)
2. Протокол отбора образцов (проб) № 38-ЦА от 17.01.2023г.
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: №№ 986.23, 990.23-994.23 от 24.01.2023г.

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки калорийности обеда было поручено провести врачу по общей гигиене Макаренковой Евгении Фаруковне.

Макаренкова Евгения Фаруковна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

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 испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № 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 по гигиене питания Чудиновой О.М. проведен отбор готовой продукции с 11:33 до 12:00 24.01.2023 г. на пищеблоке ООО «Звезда» по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Гусарова, д. 4. Пробы отобраны в лабораторную посуду, 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» произведена в 13-55 час 24.01.2023 г.

Пробы готовых блюд отобраны с обеденного стола в объеме:

- Проба № 986 - Салат из моркови и яблок – 100 г.

- Проба № 990 - Тефтели из говядины – 105 г.

- Проба № 991 - Каша гречневая вязкая – 180 г.

- Проба № 992 - Напиток из шиповника – 200 г.

- Проба № 993 - коржик молочный – 50 г.

- Проба № 994 - Хлеб пшеничный порционно – 60г.

Продукция изготовлена 17.01.2023 г.

Продукция произведена в соответствии с документами, а именно:

- Единый 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 г., г. Пермь, рецептура № 22, 346, 493, 544;

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2013г., рецептура № 248, рецептура № 108.

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 16:45 часов 17.01.2023 г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 986.23, 990.23-994.23 от 24.01.2023г. представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Гусарова, д. 4 на пищеблоке МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 76» где услугу общественного питания оказывает ООО «Звезда» 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 17.01.2023г. включена закуска (салат из моркови и яблок), второе блюдо (тефтели из говядины паровые, каша гречневая вязкая), третье блюдо (напиток из шиповника), хлеб пшеничный, коржик молочный;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам Единого сборника 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 2013 г., 2018г., г. Пермь;


- 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 17.01.2023г.; 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 завтрака для возрастной группы от 12 лет и старше составила 695 г, при норме суммарного объема обеда не менее 550г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд завтрака за 17.01.2023г. для возрастной группы старше 12 лет составила: закуска (холодное блюдо) – 100г при норме 100 - 150 г, второе блюдо – 100/5г. при норме 100-120 г., гарнир – 180 г., при норме 180-230 г., третье блюдо – 200г при норме 180-200г., что соответствует 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 1072,3 ккал, что составило 39,4% от усредненной физиологической потребности в энергии (2720 ккал) в день для детей возрастной категории старше 12 лет при нормируемой величине энергетической ценности завтрака не менее 20-25 %, ($\pm 5\%$), что не противоречит требованиям п.8.1.2.3, приложению № 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
должность



подпись

Макаренкова Е.Ф.
Ф.И.О.

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки+Углеводы,г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
Салат из моркови и яблок рецептура № 22	<u>На порцию 100 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - морковь – 62,4 - яблоки – 39,6 - масло растительное – 8,0	<u>На порцию 100 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - морковь – 62,4 - яблоки – 39,6 - масло растительное – 8,0	100	100	12,68	5,64	101,48
Тефтели из говядины (паровые), рецептура № 346	<u>На порцию 100/5 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - мясо говядина котлетная – 70,0 -лук репка -32,7 -хлеб пшеничный -15,0 -масло сливочное -5,0 -соль йодированная – 2,0	<u>На порцию 100/5г.</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - мясо говядина котлетная – 70,0 -лук репка -32,7 -хлеб пшеничный -15,0 -масло сливочное -5,0 -соль йодированная – 2,0	105	105	25,79	3,83	137,63
Каша гречневая вязкая, рецептура № 248	<u>На порцию 180 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5 % - 90,0 -крупа гречневая ядрица - 45,0 - масло сливочное -9,0 -хлеб пшеничный -15,0 -масло сливочное -5,0 -соль йодированная – 4,0	<u>На порцию 180 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5 % - 90,0 -крупа гречневая ядрица - 45,0 - масло сливочное -9,0 -хлеб пшеничный -15,0 -масло сливочное -5,0 -соль йодированная – 4,0	180	180	35,70	29,40	407,4
Напиток из шиповника рецептура № 493	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес брутто(г):</u> - шиповник -20,0 - сахарный песок – 20,0	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес брутто (г):</u> - шиповник -20,0 - сахарный песок – 20,0	200	200	20,60	0	82,40

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки+Углеводы,г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
хлеб пшеничный (порционно), Рецептура № 108	<u>2 порции 30 г – 60 г</u>	<u>2 порции 30 г – 60 г</u>	60	60	36,54	0,6	151,56
Коржик молочный Рецептура № 544	<u>На порцию 50 г</u> <u>Расход сырья вес брутто(г):</u> - мука пшеничная – 24,0 - сахарный песок – 12,7 - масло сливочное м.д.ж. 72,5% - 6,0 - молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5 % -4,5 - яйцо куриное – 1,0 - соль йодированная – 1,0 - ванилин – 1,0 - сода пищевая – 0,3	<u>На порцию 50 г</u> <u>Расход сырья вес брутто(г):</u> - мука пшеничная – 24,0 - сахарный песок – 12,7 - масло сливочное м.д.ж. 72,5% - 6,0 - молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5 % -4,5 - яйцо куриное – 1,0 - соль йодированная – 1,0 - ванилин – 1,0 - сода пищевая – 0,3	50	50	36,91	4,91	191,83
<u>Всего за обед:</u>			695	695	168,22	44,38	1072,3
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню обеда в % от калорийности</u>					62,7%	37,2 %	