

**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

Зам. главного врача
А. В. Кравченко
(Ф.И.О.)

Утверждаю:

Подпись
« 22 » ноября 2023 г.
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 6451 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**



г. Пермь

В соответствии с Поручением Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю №
№ 353 от 07.11.2023 г., вх. № 6717-ЦА от 07.11.2023 г., о проведении санитарно-
эпидемиологической экспертизы

(вх. № документа-основания, дата)

в отношении Индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны
(далее – ИП Соколова Т. А.), осуществляющего деятельность по организации питания по
фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А (на базе столовой МАОУ «СОШ № 76» г.
Перми)

(наименование юр. лица, ИП)

были проведены:

- отбор проб рациона (завтрака) с раздачи на санитарно-химические исследования;
- измерения температуры горячих блюд с обеденного стола учащегося начальной школы (7 –
11 лет) в обеденном зале с последующей гигиенической оценкой.

(обследования, измерения, оценки)

Результаты оформлены в виде: протокола испытаний №
27957.23,28008.23,28013.23,28015.23,28016.23 от 16.11.2023 г.; протокола измерений
температуры горячих блюд № 244-ЦА от 13.11.2023 г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае».

Проведение гигиенической оценки калорийности обеденного рациона, температуры
горячих блюд

(санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки с
указанием объекта инспекции)

и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по
общей гигиене Кузнецовой Гульсине Файканесияновне.

(должность, Ф.И.О. полностью)

Кузнецова Гульсина Файканесияновна

(Ф.И.О.)

предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.



Подпись

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «16» ноября 2023 г. 14-30 час, дата окончания «21» ноября 2023 г. 10-00 час.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:
(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 353 от 07.11.2023 г., вх. № 6717-ЦА от 07.11.2023 г.;
2. Протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3022-ЦА от 13.11.2023 г.;
3. Протокол испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 27957.23,28008.23,28013.23,28015.23,28016.23 от 16.11.2023 г.;
4. Технологические карты №№ 79,267,616,108,589;
5. Протокол измерений температуры горячих блюд № 244-ЦА от 13.11.2023 г.

В результате установлено:

В столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А, где услугу общественного питания оказывает ИП Соколова Т. А., помощником врача-эпидемиолога ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Родиной М. Г. 13.11.2023 г. с 10-30 час до 10-50 часов проведены:

1. отбор проб рациона (завтрака) с раздачи на санитарно-химические исследования.

Результаты испытаний (протокол испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 27957.23,28008.23,28013.23,28015.23,28016.23 от 16.11.2023 г.):

№ п/п	Меню	Сборник рецептов блюд	Выход, г	Энергетическая ценность, ккал
1	Фрукт свежий	2018 г., ТТК № 79	170,0	80,92
2	Омлет натуральный	2018 г., ТТК № 267	150,0	262,07
3	Чай с витаминами "Валетек классные витаминки"	2013 г., ТТК № 616	200,0	39,20
5	Хлеб пшеничный	2013 г., ТТК № 108	50,0	126,30
6	Пряники	2013 г., ТТК № 589	50,0	172,25
7	Итого:	-	620,0	680,74

2. 2 измерения температуры горячих блюд: на линии раздачи и на обеденном столе учащегося начальной школы (7 – 11 лет) в обеденном зале. Результаты измерений отражены в протоколе измерений температуры горячих блюд № 244-ЦА от 13.11.2023 г:

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений	Результаты измерения температуры блюда, (°С)
1	Омлет натуральный	На линии раздачи	75,1±0,6
2	Омлет натуральный	На обеденном столе	65,7±0,6

Средство измерения:

- термометр цифровой TESTO 106, заводской номер 31223904/312, свидетельство о поверке № С-ВН/12-04-2023/238472378 от 12.04.2023 г., срок действия свидетельства о поверке до 11.04.2024 г.

В отношении ИП Соколовой Т. А., осуществляющего деятельность по организации питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А (на базе столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми), проведена гигиеническая оценка:

- готовых блюд завтрака (калорийность рациона для детей начальной школы) на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- температуры горячего блюда («Омлет натуральный») на линии раздачи и на обеденном столе учащегося начальной школы (7 – 11 лет) в обеденном зале столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вывод

При гигиенической оценке готовых блюд завтрака (калорийность рациона для детей начальной школы) в МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А, где услугу общественного питания оказывает ИП Соколова Т. А., установлено:

- фактическая суммарная масса готовых блюд обеда для возрастной группы 7-11 лет составила 620,0 г, при норме суммарного объема обеда не менее 500 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2., приложения № 9, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- в целом фактическая энергетическая ценность завтрака, установленная лабораторным путем, 680,74 ккал, составляет 28,9 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой величине энергетической ценности завтрака не менее 20 - 25%, что соответствует требованиям п. 8.1.2., приложения № 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При гигиенической оценке горячего блюда («Омлет натуральный») на линии раздачи и на обеденном столе учащегося начальной школы (7 – 11 лет) в обеденном зале столовой МАОУ «СОШ № 76» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48А, где услугу общественного питания оказывает ИП Соколова Т. А., установлено:

- температура горячего блюда «Омлет натуральный» на линии раздачи $75,1 \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что не ниже температуры подачи готового блюда 65°C согласно технологической карте № 267 "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, 2018 год" и соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- температура горячего блюда «Омлет натуральный» на обеденном столе учащегося начальной школы (7 – 11 лет) $65,7 \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что не ниже температуры подачи готового блюда 65°C согласно технологической карте № 267 "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, 2018 год" и соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
(должность)



(подпись)

Г. Ф. Кузнецова
(Ф.И.О.)