

**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: 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю, БИК  
015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Заместитель главного врача  
А.В. Кравченко  
(Ф.И.О. Подпись)

«15» апреля 2022 г.  
м.п.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1832- ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний  
№№ 8156.22, 8159.22, 8160.22, 8161.22, 8162.22, 8163.22 от 14.04.2022 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 139 от 28.03.2022г., вх. 1918-ЦА от 29.03.2022 г о проведении плановой выездной проверки в отношении индивидуального предпринимателя Соколовой Татьяны Александровны (далее ИП Соколова Т.А., ИНН 590501494601, ОГРН 304590506400127).

(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. (ИНН 590501494601, ОГРН 304590506400127) по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, МАОУ «СОШ № 96» г. Перми, в столовой проведен отбор проб готовых блюд *обеда*:

-Проба № 8156 - салат из квашеной капусты с луком; дата изготовления: 07.04.2022, время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 1 час; номер партии: 2; объем партии: 95 порций;

-Проба № 8159 - суп картофельный с макаронными изделиями; дата изготовления: 07.04.2022, время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 2; объем партии: 95 порций;

-Проба № 8160 - плов из отварной птицы; дата изготовления: 07.04.2022, время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 2; объем партии: 95 порций;

-Проба № 8161 - компот из смеси сухофруктов; дата изготовления: 07.04.2022, время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 1 час; номер партии: 2; объем партии: 95 порций;

-Проба № 8162 - хлеб ржаной без упаковки; дата изготовления: 07.04.2022; время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 2; объем партии: 95 порций;

-Проба № 8163 - хлеб пшеничный без упаковки; дата изготовления: 07.04.2022, время изготовления 14 часов 15 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 2; объем партии: 95 порций.  
(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

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



пищевой ценности рациона (обед) было поручено провести врачу по гигиене питания Цыпуштановой М.А.

Цыпуштанова М.А. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «14» апреля 2022г. 09:00 часов, дата окончания «14» апреля 2022г 17.00 часов.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Соколовой Т.А., организатора питания в МАОУ «СОШ № 96» г. Перми, по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10, обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности:

1. готовые блюда (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1061-ЦА от 07.04.2022 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 8156.22, 8159.22, 8160.22, 8161.22, 8162.22, 8163.22 от 14.04.2022 г.
3. Технологические карты №№ 23, 223, 1620, 2419,
7. Примерное 12-ти дневное меню для питания детей 7-11 лет, утвержденное ИП Соколовой Т. А., согласованному директором МАОУ «СОШ № 96» г. Перми.
8. Меню-раскладка на питание на 07.04.2022г.
9. Договор № 1 по организации основного (горячего) питания обучающихся от 11.01.2021г.

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. Аттестат аккредитации RA.RU.510375 Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 08 февраля 2016 г., 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 детей и подростков Шарычевой Т.А. проведен:

- отбор готовой продукции с 14:35 до 14:45 часов 07.04.2022 г. с линии раздачи в столовой МАОУ «СОШ № 96» г. Перми 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» произведена в 15:05 часов 07.04.2022 г.

Пробы готовых блюд отобраны в объеме:

- Проба № 8156 - салат из квашеной капусты с луком – 60г



- Проба № 8159 - суп картофельный с макаронными изделиями – 200г
- Проба № 8160 - плов из отварной птицы – 240г
- Проба № 8161 - компот из смеси сухофруктов – 200г
- Проба № 8162 - хлеб ржаной – 30г
- Проба № 8163 - хлеб пшеничный – 30г

Продукция изготовлена в соответствии с документами:

- 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.:

- Проба № 8156 - салат из квашеной капусты с луком – рецептура № 9,
- Проба № 8159 - суп картофельный с макаронными изделиями – рецептура № 113,
- Проба № 8160 - плов из отварной птицы – рецептура № 372,
- Проба № 8161 - компот из смеси сухофруктов – рецептура № 492,
- Проба № 8162 - хлеб ржаной – ГОСТ 26983-2015 «Хлеб Дарницкий. Технические условия»,
- Проба № 8163 - хлеб пшеничный – ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 07.04.2022г. в 16:00 часов.

Результаты исследований представлены в протоколах испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 8156.22, 8159.22, 8160.22, 8161.22, 8162.22, 8163.22 от 14.04.2022 г.

## ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований отобранных образцов готовых блюд обеда, изготовленных в столовой МАОУ «СОШ № 96» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Клары Цеткин, 10 (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:

- обед включает закуску (салат из квашеной капусты с луком), первое горячее блюдо (суп картофельный с макаронными изделиями), второе горячее блюдо (плов из отварной птицы), третье блюдо (компот из смеси сухофруктов), хлеб ржаной и хлеб пшеничный;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- согласно меню-раскладке фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептурам, изложенных в технологических картах;
- суммарный объем блюд для возрастной группы 7 - 11 лет, выданных в обед, составляет 760г (при гигиеническом требовании - не менее 700 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- масса порций блюд обеда за 07.04.2022г. для возрастной группы 7-11 лет составила:
  - закуска (холодное блюдо) – 60г при норме 60-100 г,
  - первое блюдо – 200г при норме 200-250г,
  - второе блюдо – 240г при норме 240-320г,
  - третье блюдо – 200г при норме 180-200г.

Таким образом, в фактическом рационе обеда соблюдается выход порционных блюд, указанных в меню, реализация основного меню осуществляется с учетом требований установленных п. 8.1.2, Приложение № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- содержание белков, установленное лабораторным путем обеспечило 19,4%, жиров – 22,4%, углеводов – 58% от калорийности обеда;
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 830,83ккал (при нормируемой суточной потребности для детей возрастной группы 7 – 11 лет 2350 ккал), что составляет 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, при нормируемой величине: 30-35 % для детей возрастной категории 7-11 лет в общеобразовательных организациях с односменным режимом работы, что соответствует требованиям п.8.1.2., приложения № 10, таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене  
должность

\_\_\_\_\_   
подпись

Цыпуштанова М.А.  
Ф.И.О.



Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
<b>Обед:</b> салат из квашеной капусты с луком - рецептура № 9	<b>На порцию 60 г</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - капуста квашеная – 48,7 -лук репка – 6,0 -масло растительное – 6,0 -сахар -3,0	<b>На порцию 60 г</b> <b>Расход сырья вес нетто (г):</b> - капуста квашеная – 48,7 -лук репка – 6,0 -масло растительное – 6,0 -сахар -3,0	60	60	0,94	5,89	5,25	77,93
суп картофельный с макаронными изделиями – рецептура № 113	<b>На порцию 200 г</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - картофель – 60,0 - морковь – 7,8 - лук репчатый –8,1 - масло растительное – 2,0 -макаронные изделия - 8,0	<b>На порцию 200 г</b> <b>Расход сырья вес нетто (г):</b> - картофель – 60,0 - морковь – 7,8 - лук репчатый –8,1 - масло растительное – 2,0 -макаронные изделия - 8,0	200	200	2,71	1,5	23,39	117,9
плов из отварной птицы – рецептура № 372	<b>На порцию 240г.</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - п/ф из мяса цыпленка-бройлера – 80,0 - рис – 55,4 - лук репчатый – 21,0 -морковь – 12,5 -масло растительное – 12,6	<b>На порцию 240г.</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - п/ф из мяса цыпленка-бройлера – 80,0 - рис – 55,4 - лук репчатый – 21,0 -морковь – 12,5 -масло растительное – 12,6	240	240	31,46	12,69	36,97	387,93
компот из смеси сухофруктов – рецептура № 492	<b>На порцию 200 г</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - сухофрукты – 25,0 -сахар -15,0	<b>На порцию 200 г</b> <b>Расход сырья вес брутто (г):</b> - сухофрукты – 25,0 -сахар -15,0	200	200	0,7	-	27,1	111,2
хлеб ржаной – ГОСТ 26983-2015	<b>На порцию 30 г</b>	<b>На порцию 30 г</b>	30	30	1,98	0,33	12,3	60,09

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
хлеб пшеничный – ГОСТ 31805-2018	<u>На порцию 30 г</u>	<u>На порцию 30г</u>	30	30	2,43	0,3	15,84	75,78
<u>Всего за обед:</u>			760	760	40,22	20,71	120,85	830,83
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню обеда в % от калорийности</u>					19,4	22,4	58	