

**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 руководителя
органа инспекции

Т. Г. Паздерина _____

(Ф.И.О. Подпись)

«30» мая 2024 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 3357 - ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

(Протокол испытаний № 59-01/17764-24, 59-01/17772-24, 59-01/17778-24 от 22.05.2024 г.)

1. Заказчик (Наименование предприятия, организации): МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 101" г. Перми.
2. Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12.
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12.
3. Наименование образца (пробы) (объект инспекции):
- готовые блюда на микробиологические исследования.
4. Место отбора: пищеблок МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 101" г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12.
5. Условия отбора (дата, время, НД на отбор и др.):
Дата и время отбора: 14.05.2024 г. с 09-20 час до 09-23 час.
НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».
6. Дополнительные сведения (цель исследования, вх. № документа основания):
Производственный контроль, Договор № КМ01868-Д/24 от 13.05.2024 г., вх. № 2860-ЦА от 08.05.2024 г., план отбора № 540-ЦА от 13.05.2024 г.
7. НД на продукцию:
- «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 год, г. Пермь, №№ рецептур: проба № 59-01/17764-24 – 338, проба № 59-01/17772-24 – 377, проба № 59-01/17778-24 – 496.
8. НД, устанавливающие требования к объекту инспекции: глава 2, статья 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

9. Санитарно-эпидемиологическая (гигиеническая) оценка проведена: «30» мая 2024 г.

В результате установлено:

1. Проба № 59-01/17764-24 – кнели из говядины с рисом:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более $1 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

2. Проба № 59-01/17772-24 – картофельное пюре без заправки:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	$1,0 \cdot 10^3$	Не более $1 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

3. Проба № 59-01/17778 -24 – напиток из шиповника:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более $5 \cdot 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

ВЫВОД

Проба № 59-01/17764-24 – «кнели из говядины с рисом», отобранная на пищеблоке столовой МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 101" г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям главы 2, статьи 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Проба № 59-01/17772-24 – «картофельное пюре без заправки», отобранная на пищеблоке столовой МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 101" г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям главы 2, статьи 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Проба № 59-01/17778 -24 – «напиток из шиповника», отобранная на пищеблоке столовой МАОУ "Средняя общеобразовательная школа № 101" г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям главы 2, статьи 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Врач по общей гигиене
(должность)



(подпись)

Г. Ф. Кузнецова
(Ф.И.О.)