



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»
Филиал в городе Шарыпово**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальная запись в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710074

Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 02 июля 2015 г.

Юридический адрес:
660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38,
Тел. (391) 202-58-33, факс (391) 243-18-47
E-mail: mail@fbuz24.ru
www.fbuz24.ru
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,
ИНН/КПП 2463070760/246301001

Фактический адрес:
662315, г. Шарыпово, 2 мкр. д. 8/4, пом.2,
тел. (391-53) 2-23-14, факс 2-23-14
E-mail: sharypovo@fbuz24.ru
www.fbuz24.ru
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,
ИНН/КПП 2463070760/246301001



УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель руководителя

Органа инспекции

Главный врач

О.И. Курбонов

«02» 07 2024

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований (испытаний), измерений по протоколам №№ 172-1693, 172-1694 от 20.06.2024, 172-1695 от 21.06.2024, 174-610 от 18.06.2024, 177-131 от 25.06.2024

г. Шарыпово

№ 8195

Гигиеническая оценка (далее – оценка) результатов лабораторных исследований (испытаний) готовой продукции, смывов проведена в соответствии со ст. 42 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ. врачом по общей гигиене Маслицким С.С. санитарно-эпидемиологического отдела Органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае в г. Шарыпово, на основании заявления вх. № 6-5-1-5-1/10033 от 19.03.2024 и в соответствии с договором № 120299р/24 от 20.03.2024, заключенным между Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа

№8» г. Шарыпово (далее – МАОУ СОШ №8 города Шарыпово) и филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Шарыпово.

Дата проведения инспекции с 25.06.2024 по 01.07.2024.

Оценка проводилась на соответствие требованиям следующих нормативных документов:

а) Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011);

б) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разд. VIII (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

в) МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» п 4.1 (далее МР 4.2.0220-20).

Гигиенической оценке подлежали протоколы:

а) протоколы исследований (испытаний), измерений №№ 172-1693, 172-1694 от 20.06.2024, 172-1695 от 21.06.2024, 174-610 от 18.06.2024, 177-131 от 25.06.2024, выданные аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Ачинске, фактический адрес места осуществления деятельности: 662315, Россия, Красноярский край, Шарыпово, мкр. 2-й, д. 8/4, пом. 2, уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510639 (бессрочный), дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 29.10.2015.

1. Общие сведения

Гигиеническая оценка проведена по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений, зафиксированных в протоколах №№ 172-1693, 172-1694 от 20.06.2024, 172-1695 от 21.06.2024, 174-610 от 18.06.2024, 177-131 от 25.06.2024.

2. Результаты гигиенической оценки

Проводится экспертиза результатов исследований (испытаний), измерений проб (образцов) готовой продукции, смывов в организации отдыха детей и их оздоровления МАОУ СОШ №8 города Шарыпово, по адресу: 662315, Красноярский край, г. Шарыпово, 3-й мкр, 32.

По результатам гигиенической оценки протокола исследований (испытаний), измерений № 172-1693 от 20.06.2024, установлено:

- исследованная проба (образец) готовой продукции (компот из сухофруктов), отобранная на пищеблоке, по определяемым микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее - КМАФАнМ) - менее $1,0 \times 10^1$ КОЕ/г, при нормативе - не более 5×10^2 КОЕ/г.; бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (далее - БГКП) - не обнаружено, при нормативе - не допускается; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружено, при нормативе - не допускается) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011.

По результатам гигиенической оценки протокола исследований

(испытаний), измерений № 172-1694 от 20.06.2024, установлено:

- исследованная проба (образец) готовой продукции (котлета из говядины), отобранная на пищеблоке, по определяемым микробиологическим показателям (КМАФАнМ - менее $1,0 \times 10^1$ КОЕ/г, при нормативе - не более 1×10^3 КОЕ/г; БГКП (колиформы) - не обнаружено, при нормативе - не допускается; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружено, при нормативе - не допускается) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011.

По результатам гигиенической оценки протокола исследований (испытаний), измерений № 172-1695 от 21.06.2024, установлено:

- исследованная проба (образец) готовой продукции (рис отварной), отобранная на пищеблоке, по определяемым микробиологическим показателям (КМАФАнМ - менее 1×10^1 КОЕ/г, при нормативе - не более 1×10^3 КОЕ/г.; БГКП - не обнаружено, при нормативе - не допускается; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не обнаружено, при нормативе - не допускается; *S.aureus* - не обнаружено, при нормативе - не допускается; Бактерии рода *Proteus* - не обнаружено, при нормативе - не допускается) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011.

По результатам гигиенической оценки протокола исследований (испытаний), измерений № 174-610 от 18.06.2024, установлено:

- в исследованных смывах, отобранных с объектов окружающей среды на пищеблоке: с линии раздачи, со стола ГП, с доски «Хлеб», с ножа М.В., с тарелок 1 блюдо, с ложек, с кружек, с кастрюли 2 блюдо, с шумовки, со стеллажа чистой посуды, БГКП не обнаружены, что свидетельствует о качественно проведенной обработке и дезинфекции инвентаря, оборудования, посуды и соответствует требованиям п. 4.1. МР 4.2.0220-20.

В результате проведенной гигиенической оценки протокола исследований (испытаний), измерений № 177-131 от 25.06.2024, установлено, что в состав обеда входит (возрастная категория детей 7-11 лет): огурцы свежие, рассольник Ленинградский с мясом и со сметаной, котлета, биточки с маслом сливочным, рис отварной, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, йогурт, компот из сухофруктов.

При оценке массы порций готовых блюд, входящих в состав обеда (возрастная категория детей 7-11 лет) установлено следующее:

- огурцы свежие - фактический вес порции – 90 г, при нормируемой массе порций закуски – 60-100 г, что соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- рассольник Ленинградский с мясом и со сметаной - фактический вес порции – 244,86 г, при нормируемой массе порций первого блюда – 200-250 г, что соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- биточки с маслом сливочным - фактический вес порции – 93,74 г, при нормируемой массе второго блюда – 90-120 г, что соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- рис отварной - фактический вес порции – 153,90 г, при нормируемой

массе порций гарнира – 150-200 г, что соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- компот из сухофруктов - фактический вес порции – 200 г, при нормируемой массе порций третьего блюда – 180-200 г, что соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- йогурт - фактический вес порции составил 110,0 г;

- хлеб пшеничный - фактический вес порции составил 55,0 г;

- хлеб ржаной - фактический вес порции составил 35,0 г.

Таким образом, фактический вес порций обеда, для возрастной категории детей 7-11 лет соответствует требованиям табл. 1, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем блюд обеда (возрастная категория детей 7-11 лет) фактически составил 982,5 г и является в пределах норматива суммарного объема блюд обеда для детей 7-12 лет (не менее 700 г), что соответствует требованиям табл. 3, прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выводы

По результатам проведенной гигиенической оценки результатов исследований (испытаний), измерений в организации отдыха детей и их оздоровления МАОУ СОШ №8 города Шарыпово, по адресу: 662315, Красноярский край, г. Шарыпово, 3-й мкр, 32, установлено:

- исследованные пробы (образцы) готовой продукции (компот из сухофруктов, котлета из говядины, рис отварной) отобранные на пищеблоке по определяемым микробиологическим показателям соответствуют требованиям прил. 1, прил. 2 ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- в исследованных смывах, отобранных с объектов окружающей среды на пищеблоке, БГКП не обнаружены, что свидетельствует о качественно проведенной обработке и дезинфекции инвентаря, оборудования, посуды и соответствует требованиям п. 4.1. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды;

- фактический вес порций и суммарный объем блюд обеда для детей 7-11 лет соответствуют требованиям табл. 1, табл. 3 прил. 9 разд. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель:
Врач по общей гигиене

С.С. Маслицкий

Согласовано:
Технический директор

Е.Ю. Гнеденко