

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

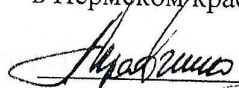
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

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/с 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
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

 Кравченко А.В.

(Ф.И.О. Подпись)

« 01 / 10 / 2023 г. »



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №
по результатам лабораторных испытаний

г. Пермь

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 324 от 13.10.2023 г., вх. № 6286 – ЦА от 13.10.2023 г., в отношении индивидуального предпринимателя Михалевой Ирины Юрьевны (ИНН 590507214152), далее ИП Михалевой И.Ю., на пищеблоке в МАОУ «Открытая школа» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Баумана, д. 5.

указать наименование юридического лица, ИП

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

В отношении ИП Михалевой И.Ю. на пищеблоке в МАОУ «Открытая школа» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Баумана, д. 5 проведен отбор проб готовых блюд обеда (дети 14-18 лет):

- Проба № 26963 – Салат из белокачанной капусты с морковью; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26964 – Борщ с капустой и картофелем; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26965 – Птица отварная, соус молочный с морковью; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26966 – Картофель отварной; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26967 – Компот из изюма; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;

- Проба № 26968 – Хлеб пшеничный порционный; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций.
- Проба № 26969 – Хлеб ржаной порционный; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций.

наименование измерений/исследований; место отбора, измерений

Результаты оформлены в виде протокола испытаний № 26963.23 - 26969.23 от 31.10.2023 г.

Проведение санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки калорийности обеда и оформление экспертного заключения по результатам испытаний было поручено провести врачу по гигиене питания Лунева Натальи Геннадьевне _____

должность, Ф.И.О. полностью

Лунева Наталья Геннадьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.


подпись

Наименование объектов инспекции:

- Пищевые продукты: салат из белокачанной капусты с морковью, борщ с капустой и картофелем, птица отварная, соус молочный с морковью, картофель отварной, компот из изюма, хлеб пшеничный порционный, хлеб ржаной порционный.

Санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка проведена: дата начала « 31 » октября 2023 г., дата окончания « 01 » ноября 2023 г.

Эксперту было дано поручение провести:

1. Санитарно-эпидемиологическую, гигиеническую оценку по результатам исследований отобранных проб (образцов) по установлению соответствия (несоответствия) показателей обязательным требованиям с оформлением экспертного заключения: готовые блюда (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 324 от 13.10.2023 г., вх. № 6286-ЦА от 13.10.2023 г.
2. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2853-ЦА от 24.10.2023 г.
3. Протокол испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 26963.23 - 26969.23 от 31.10.2023 г.

В результате установлено:

24.10.2023 г., в рамках исполнения Поручения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 324 от 13.10.2023 г., на пищеблоке в МАОУ «Открытая школа» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Баумана, д. 5, помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Чудиновой О.М., в присутствии ИП Михалева И.Ю., для лабораторных испытаний отобраны пробы:

- Проба № 26963 – Салат из белокачанной капусты с морковью; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26964 – Борщ с капустой и картофелем; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26965 – Птица отварная, соус молочный с морковью; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26966 – Картофель отварной; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;

- Проба № 26967 – Компот из изюма; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций;
- Проба № 26968 – Хлеб пшеничный порционный; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций
- Проба № 26969 – Хлеб ржаной порционный; дата изготовления: 24.10.2023 11:00; объем партии: 70 порций.

Изготовитель: ИП Михалева И.Ю. пищеблок в МАОУ «Открытая школа» г. Перми, юридический адрес: г. Пермь, шоссе Космонавтов, 116-49, фактический адрес: г. Пермь, ул. Баумана, д. 5.

Продукция произведена в соответствии с документами:

- «Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь. 2008 г», №№ рецептур: проба № 26963 – 4, проба № 26964 – 37, проба № 26965 – 212 и 1, проба № 26966 – 239, проба № 26967 – 280, проба № 26968 – 3, проба № 26969 – 4.

- Технологические карты.

(указывается нормативная документация)

Отбор проб пищевой продукции произведен с 11 ч. 23 мин. до 11 ч. 40 мин. 24.10.2023 г. на пищеблоке согласно ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям" в посуду ИЛЦ с оформлением протокола отбора образцов (проб) продукции № 2853-ЦА от 24.10.2023 г.

Пробы помещены в термоконтейнер с охлаждением, опечатаны с указанием даты и времени изъятия, скреплены подписями, доставлены автотранспортом в аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (АИЛЦ) в 13 ч. 00 мин. 24.10.2023 г. Лабораторные испытания образцов продукции проводились АИЛЦ (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375) в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

Результаты экспертизы представлены в приложении к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранных на пищеблоке ИП Михалева И.Ю. в МАОУ «Открытая школа» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Баумана, д. 5, 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 обеда 24.10.2023 г. включены закуска (салат из белокачанной капусты с морковью), первое блюдо (борщ с капустой и картофелем), второе блюдо (птица отварная, соус молочный с морковью), гарнир (картофель отварной), третье блюдо (компот из изюма), хлеб пшеничный порционный, хлеб ржаной порционный;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам, сборнику технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь. 2008 г.

- Фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая суммарная масса блюд обеда для возрастной группы дети 12 лет и старше составила 930 г, при норме суммарного объема обеда (12 лет и старше) не менее 800 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения № 9 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд обеда за 24.10.2023 г. для возрастной группы дети 12 лет и старше составила: закуска (салат из белокачанной капусты с морковью) – 100 г при норме 100 - 150 г, первое блюдо (борщ с капустой и картофелем) – 250 г при норме 250 – 300 г, второе блюдо (птица отварная, соус молочный с морковью) – 120 г при норме 100-120 г, гарнир (картофель отварной) - 180 г при норме 180-230 г, третье блюдо (компот из изюма) – 200 г при норме 180-200 г, хлеб пшеничный порционный – 40 г, хлеб ржаной порционный – 40 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая энергетическая ценность обеда для возрастной группы дети 12 лет и старше, установленная лабораторным путем, составила 843,6 ккал, что составило 31,0 % от усредненной физиологической потребности в энергии (дети 12 лет и старше - 2720 ккал в день, согласно приложения № 10 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) при нормируемой величине энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует требованиям п. 8.1.2., приложения № 10 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по гигиене питания

должность



подпись

Лунева Н.Г.

Ф.И.О.

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню - раскладка)	Выход, г		Жиры, г	Белки+ Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически			
Салат из белокачанной капусты с морковью рецептура № 4	<p><u>На порцию 100 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - капуста белокачанная свежая - 84,0 - морковь - 10,0 - масло растительное - 10,0 - сахар - 5,0 - кислота лимон. - 0,1 - вода питьевая - 5,0</p>	<p><u>На порцию 100 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - капуста белокачанная свежая - 84,0 - морковь - 10,0 - масло растительное - 10,0 - сахар - 5,0 - кислота лимон. - 0,1 - вода питьевая - 5,0</p>	100	100	6,04	11,40	99,96
	<p><u>На порцию 250 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - свекла - 40,0 - капуста белокачанная свежая - 20,0 - картофель - 20,0 - морковь - 10,0 - петрушка (зелень) - 2,5 - лук репчатый - 5,0 - вода питьевая - 187,5 - масло растительное - 3,0 - кислота лимон. - 0,25 - сметана - 10,0</p>	<p><u>На порцию 250 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - свекла - 40,0 - капуста белокачанная свежая - 20,0 - картофель - 20,0 - морковь - 10,0 - петрушка (зелень) - 2,5 - лук репчатый - 5,0 - вода питьевая - 187,5 - масло растительное - 3,0 - кислота лимон. - 0,25 - сахар - 2,5 - сметана - 10,0</p>	250	250	3,78	15,32	95,30
Борщ с капустой и картофелем рецептура № 37	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	120	120	8,12	20,11	153,52
	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	120	120	8,12	20,11	153,52
Птица отварная, соус молочный с морковью рецептура №221, 1	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	<p><u>На порцию 120 г</u> Расход сырья вес нетто (г): - курица или бедро куриное-100,0 - морковь - 2,0 - петрушка - 3,0 - молоко - 21,0 - мука пшеничная - 4,15 - масло сливочное - 4,15 - бульон овощной - 21,0</p>	120	120	8,12	20,11	153,52

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	ККЭЛ					
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
Картофель отварной рецептура № 239	- Морковь – 8,5	- Морковь – 8,5						
	<u>На порцию 180 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель свежий - 178,0 - масло растительное – 0,8 - соль – 0,1	<u>На порцию 180 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель свежий - 178,0 - масло растительное – 0,8 - соль – 0,1	180	180	4,06	35,58	178,86	
Компот из изюма рецептура № 280	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - изюм. – 32,0 - сахар – 15,0 - вода питьевая – 202,0	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - изюм. – 32,0 - сахар – 15,0 - вода питьевая – 202,0	200	200	-	31,8	127,20	
	Хлеб пшеничный порционный рецептура № 3	<u>На порцию 40 г</u> - хлеб пшеничный – 40 г	40	40	0,40	22,76	94,64	
Хлеб ржаной порционный рецептура № 4	<u>На порцию 40 г</u> - хлеб ржаной – 40 г	<u>На порцию 40 г</u> - хлеб ржаной – 40 г	40	40	0,20	23,08	94,12	
	<u>Всего за обед:</u>		930	930	22,6	160,05	843,6	
<u>Содержание жиров, белков + углеводов в меню обеда в % от калорийности</u>					24,1 %	75,9 %		