

Регистрационный входящий № 13-20/619-2024 от 31.05.2024г.
заключение № 266/06 от 26.06.2024, страница 1 из 5

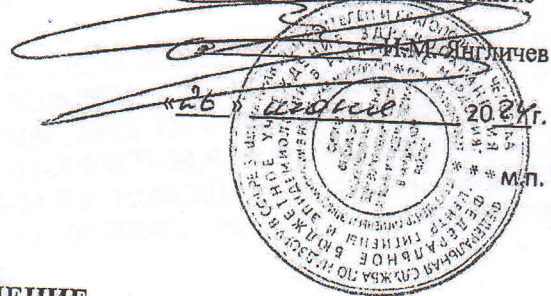
Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ МОРДОВИЯ»
(ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ МОРДОВИЯ»)

431720, Республика Мордовия, Чамзинский район, р.п. Комсомольский, ул.
Республиканская, д.18
адрес места осуществления деятельности

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала ФБУЗ "Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике
Мордовия в Чамзинском районе "


И.М. Янличев
«26» июня 2024г.
М.П.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний
№ 266/06 от 26.06.2024г.

Наименование объекта: МОБУ «Рождественская СОШ».

Адрес объекта юридический:

Республика Мордовия, Ичалковский район, с. Рождествено, ул. Первомайская, д. 6.

Адрес объекта фактический: Республика Мордовия, Ичалковский район, с. Рождествено,
ул. Первомайская, д. 6.

Заказчик: УРПН по Республике Мордовия.

Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

Поручение № 300 от 30.05.2024г.

Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
соответствие(несоответствие) объектов требованиям : обед, требованиям СанПиН
2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения» - по энергетической ценности (калорийности); вода
питьевая требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к
обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию
территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и
питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,
эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»- на
микробиологические показатели безопасности; смывов с объектов окружающей среды
требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой

Заключение составлено в 2 -х экземплярах.
Настоящие результаты относятся исключительно к заказанной работе.

Подпись специалиста (ов)



продукции» (ТР ТС 021/2011), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на микробиологические и паразитологические показатели; овощи требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) - на паразитологические показатели; готовые блюда, требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) - на микробиологические показатели, санитарно-физические показатели; почва, требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; соковая продукция требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Логиновой С.Н., уникальный номер реестровой записи аккредитации специалиста 7724 031805034 от 26.03.24г. (срок действия до 26.03.29 г.)

Рассмотренные (представленные) документы:

1. Поручение № 300 от 30.05.2024г.
2. Протоколы испытаний: № 13-13-.4/03261-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03262-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03264-01-24.В от 10.06.2024г., № 13-13-.4/03265-01-24.В от 10.06.2024г., № 13-13-.4/03268-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03269-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03272-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03273-24.В от 07.06.2024г., № 13-13-.4/03274-24.В от 18.06.2024г., № 13-13-.4/03276-24.В от 10.06.2024г., № 13-13-.4/03278-24.В от 10.06.2024г., № 13-13-.4/03279-24.В от 10.06.2024г., № 13-13-.4/03280-24.В от 13.06.2024г., № 13-13/13775-24 от 18.06.2024г.

3. Протоколы(акты) отбора проб от 06.06.24г.;

4. Копии меню-требования от 06.06.24г.;

Информация по отбору проб:

пробы отобраны помощником врача по гигиене питания ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Чамзинском районе» Москалевой Л.И.

Информация по ИЛЦ: ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия в Чамзинском районе» . ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия в Чамзинском районе» (уникальный номер записи об аккредитации лиц № RA.RU.21HE18).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты экспертизы):

Протоколы испытаний № 13-13-.4/03261-24.В от 07.06.24г

Проба воды питьевая системы централизованного холодного водоснабжения (разводящая сеть, раковина для мытья рук персонала пищеблока) по микробиологическим показателям: ОМЧ, общие (обобщенные) колиформные бактерии, колифаги, E.coli - соответствует требованиям табл. 3.5 раздела III СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - по микробиологическим показателям безопасности;

Протоколы испытаний № 13-13-.4/03262-24.В от 07.06.24г

Проба воды питьевая системы централизованного холодного водоснабжения (разводящая сеть, питьевой фонтанчик) по микробиологическим показателям: ОМЧ

Заключение составлено в 2-х экземплярах.
Настоящие результаты относятся исключительно к заказанной работе.

Подпись специалиста (ов)

, общие (обобщенные) колиформные бактерии, колифаги, E.coli - **соответствует** требованиям табл. 3.5 раздела III СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - по микробиологическим показателям безопасности;

Протокол испытаний № 13-13-.4/03264-01-24.В от 10.06.24г

Результаты исследования смывов на БГКП (10 шт.) (с рук и спецодежды повара, со столовой посуды, с разделочного инвентаря и т.д.), соответствуют требованиям п.8 ч.3, п.9 ч.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ч. 3.4, ч.3.10 главы III СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Протокол испытаний № 13-13-.4/03265-01--24.В от 10.06.24г

Смывы на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших (5 шт), отобранных с пищеблока (с разделочного инвентаря и стола «ОВ», спецодежды повара, полка для хранения кухонной посуды, разделочная доска «Хлеб») - **соответствуют** п.8, ч.3 ст.10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); ч. 3.4, ч. 3.10 главы III СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Протокол испытаний № 13-13-.4/03268-24 .В от 07.06.2024г

Качество исследованной пробы почвы на территории игровой площадки ЛОЛ по паразитологическим показателям: цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца, личинки гельминтов, по степени эпидемиологической опасности относится к категории «Чистая», что соответствует требованиям таб. 4.6. раздела IV СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Протокол испытаний № 13-13-.4/03269-24 :В от 07.06.2024г

Качество исследованной пробы почвы на территории игровой площадки ЛОЛ по паразитологическим показателям: цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца, личинки гельминтов, по степени эпидемиологической опасности относится к категории «Чистая», что соответствует требованиям таб. 4.6. раздела IV СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Протокол испытаний № 13-13-.4/03274-24.В от 18.06.24г.

Исследованная проба: «Яблочный нектар осветленный с подсластителем, производства: Россия, ООО «Ширококамьшинский консервный завод-», Лысогорский район; даты изготовления: 29.11.2023. (срок годности 2 года) по микробиологическим показателям (непорообразующие микроорганизмы в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы и (или) дрожжи) - **соответствует** требованиям ст.5, ч.1 прил.1 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Протокол испытаний № 13-13-.4/03276-24.В от 10.06.2024г., № 13-13/13775-24 от 18.06.2024г.

Заключение составлено в 2 -х экземплярах.
Настоящие результаты относятся исключительно к заказанной работ.

Подпись специалиста (ов)



Образец: Тушка цыпленка-бройлера 1-го сорта потрошенная замороженная (производитель: АО «Птицефабрика «Чамзинская», РМ, Чамзинский район, с. Сабур-Мачкасы, ул. Заводская, д. 1 офис 1, дата изготовления: 25.05.2024г.) по содержанию антибиотиков (бацитрацин, хлорамфеникол (левомицетин), тетрациклиновая группа) соответствует требованиям ч. 32, раздела VII, приложения 4 Технического регламента таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013); по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, сальмонеллы, бактерии рода Shigella), соответствует требованиям ч. 1, ч. 2. ст. 7, приложение 1, раздела 1.1 таблицы 1 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), приложение 1, раздела 1.1 таблицы 1 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), по физическому показателю: массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании, составляет 3,0%, что не превышает гигиенический норматив «не более 4,0%», соответствует требованиям ч. 57 раздела VII Технического регламента Таможенного союза 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ТС 051/2021).

Протокол испытаний № 13-13-4/03273-24.В от 07.06.2024г.

В исследованном образце «Морковь свежая столовая», изготовитель – пришкольный участок, дата изготовления – урожай 2023г., отобранный на пищеблоке определяемые показатели: яйца гельминтов, цысты (ооцисты) кишечных патогенных простейших – не обнаружены, что соответствует требованиям п. 11 ст. 7 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), по показателю (массовая доля нитратов (с учетом неопределенности) составила от 43 до 73 мг/кг, при величине допустимого уровня – не более 250 мг/кг) соответствуют требованиям гл. 2, ч. 1, ч. 2 ст. 7, ч. 1 ст. 20, приложения № 3 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

Протокол испытаний № 13-13-4/03272-24.В от 07.06.2024г.

В исследованном образце «Картофель свежий продовольственный», изготовитель – пришкольный участок, дата изготовления – урожай 2023г., отобранный на пищеблоке определяемые показатели: яйца гельминтов, цысты (ооцисты) кишечных патогенных простейших – не обнаружены, что соответствует требованиям п. 11 ст. 7 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), по показателю (массовая доля нитратов (с учетом неопределенности) составила от 52 до 86 мг/кг, при величине допустимого уровня – не более 250 мг/кг) соответствуют требованиям гл. 2, ч. 1, ч. 2 ст. 7, ч. 1 ст. 20, приложения № 3 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

Протокол испытаний № 13-13-4/03280-24.В от 13.06.2024

Обед для детей в возрасте от 7 до 11 лет, приготовленный 06.06.2024 г. согласно меню-раскладки включает: закуска- сыр порционный, массой-15г., масло сливочное, массой-15 г, первое блюдо – суп картофельный с курицей, массой 250 г., второе блюдо- каша рисовая молочная, массой 170 г., кофейный напиток с молоком, массой 200г, хлеб пшеничный, массой 25 г., хлеб ржаной, массой 40г, яйцо отварное, массой 60г, банан, массой 250г, что соответствует массам порций блюд для детей в возрасте от 7 до 11 лет, установленными п. 8.1.2, таблицей 1, приложения 9, раздела 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заключение составлено в 2 -х экземплярах.
Настоящие результаты относятся исключительно к заказанной работе.

Подпись специалиста (ов)

Суммарный объем блюд обеда составил 1025 г., при величине допустимого уровня для данной возрастной группы – не менее 700 г., что соответствует требованиям п. 8.1.2, таблицы 3, приложения 9 раздела 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Фактическая калорийность обеда, установленная лабораторным путем, составляет 906,95 ккал, что составляет 38% от суточной потребности в энергии для детей в возрасте от 7 до 11 лет и ст. (2350 ккал/сут), что не ниже нормативов суточной потребности в пищевых веществах и энергии для обеда, равного 35% для детей, посещающих данный тип организации - соответствует требованиям п. 8.1.2.3 табл. 3, приложения 10, раздела 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Протокол испытаний № 13-13-4/03278 -24.В от 10.06.2024г.

В исследованной пробе готового блюда: каша рисовая молочная (дата изготовления: 06.06.24г.) по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, патогенные м/о- бактерии рода Salmonella, бактерии рода Shigella, бактерии рода Proteus) соответствуют требованиям ч. 1, ч. 2 ст. 7, приложения № 1, раздела 1.8 таблицы 1 приложения № 2 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Протокол испытаний № 13-13-4/03279 -24.В от 10.06.2024г.

В исследованной пробе готового блюда: суп картофельный с курицей (дата изготовления: 06.06.24г.) по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, патогенные м/о- бактерии рода Salmonella, бактерии рода Shigella) соответствуют требованиям ч. 1, ч. 2 ст. 7, приложения № 1, раздела 1.8 таблицы 1 приложения № 2 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Специалист:

Врач по общей гигиене

Логинова С.Н.

Дата проведения экспертизы:

26.06.2024г.