

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном»

Орган инспекции

проезд Георгия Митирева, 1, г. Самара, 443079, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99

E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, д. 20,

тел/факс (84661) 2-32-63; 2-22-88 E-mail: ocsgenotr@rambler.ru ОГРН 1056316020155, ИНН 6316098875

Аттестат аккредитации  
органа инспекции  
RA.RU.710072 от 16.07.15



«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель руководителя  
органа инспекции, главный врач  
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и  
эпидемиологии в Самарской области  
в городе Отрадном»

А. Н. Горбунов

«25» января 2024 г.

### Экспертное заключение по результатам испытаний

от 25.01.2024 г. № 1122

#### 1. Наименование предмета экспертизы:

готовая продукция: гуляш из говядины, гречка отварная, щи на мясокостном бульоне, чай сладкий

2. Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном

2.1. Юридический адрес: 443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

2.2 Фактический адрес: 446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, дом 20

3. Изготовитель (разработчик): государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 г. Похвистнево Самарской области

3.1 Юридический адрес: 446452, Самарская область, г. Похвистнево, ул. Мира, 22.

3.2 Фактический адрес: 446452, Самарская область, г. Похвистнево, ул. Полевая, 21

#### 4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

- 1) Поручение №63-04-19/19/-12-2024 от 09.01.2024 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном.
- 2) Протокол лабораторных испытаний № 50 от 25.01.2024 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г).
- 3) Протокол лабораторных испытаний № 54 от 25.01.2024 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г).
- 4) Протокол лабораторных испытаний № 56 от 25.01.2024 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г).
- 5) Протокол лабораторных испытаний № 49 от 25.01.2024 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г).

**5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:**

На экспертизу представлены протоколы с результатами лабораторных испытаний: №№50, 54, 56 и №49 от 25.01.2024 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г) образцов (проб) готовой кулинарной продукции. Пробы отобраны на объекте: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 3 г.Похвистнево Самарской области по адресу: 446452, Самарская область. г.Похвистнево, ул.Полевая, 21.

Экспертиза проведена на основании поручения №63-04-19/19/-12-2024 от 09.01.2024 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном.

Оценка результатов лабораторных испытаний проводилась:

- по микробиологическим параметрам безопасности в соответствии с требованиями Приложения № 1 (патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы) и п.1.8. Приложения № 2 (КМАФАнМ, БГКП(колиформы), S.aureus, Proteus) к ТР ТС 021/2011 Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции";
- по санитарно-химическим параметрам (С- витаминизация) на соответствие требованиям табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- на химический и энергетический состав, на соответствие с требованиям МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах, (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР от 29 декабря 1986 г. N 4237-86); табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Результаты испытаний и допустимые уровни значений представлены в таблице ниже.  
гуляш из говядины

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ Г. ОТРАДНЫЙ			
Регистрационный номер в лаборатории: 21			
КМАФАнМ	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	не более 1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г.	г
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г	не допускаются в 25,0	г
Staphylococcus aureus	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0	г
бактерии рода Proteus	Не обнаружено в 0,1 г	не допускаются в 0,1	г

гречка отварная

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ Г. ОТРАДНЫЙ			
Регистрационный номер в лаборатории: 20			
КМАФАнМ	< 1,0 x 10 <sup>1</sup>	не более 1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г.	г
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г	не допускаются в 25,0	г
Staphylococcus aureus	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0	г
бактерии рода Proteus	Не обнаружено в 0,1 г	не допускаются в 0,1	г

щи на мясокостном бульоне

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Расчетные данные по рецептуре	Процент отклонения	Допустимый процент отклонения
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ				
Регистрационный номер в лаборатории: 20				



Вес блюда	201,0	200,0	-	-
Содержание жиров в блюде	6,38	6,62	- 3,6	не более $\pm 5\%$
Сухие вещества	40,88	-	-	-
Массовая доля белков + углеводов, в граммах	32,09	33,14	- 3,1	не более $\pm 5\%$
Энергетическая ценность (калорийность)	185,78	192,14	- 3,3	не более $\pm 5\%$

чай сладкий

Определяемые показатели	Результаты испытаний $\pm$ характеристика погрешности ** (неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ Г. ОТРАДНЫЙ			
Регистрационный номер в лаборатории: 23			
Витамин С	50,8 $\pm$ 10,2	50	мг/200г

В ходе оценки результатов лабораторных испытаний установлено:

- выявленные значения определяемых показателей в результатах протокола лабораторных испытаний находятся в пределах величин допустимых уровней, установленных требованиями Приложения № 1 и п.1.8. Приложения № 2 к ТР ТС 021/2011;
- калорийность пробы готового блюда и его химический состав (содержания жиров, белков, углеводов), установленные лабораторным путем (фактические данные) соответствуют расчетным данным утвержденных карточек-раскладок, рецептур, меню и находятся в пределах допустимых отклонений (не более  $\pm 5\%$ ), согласно МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах, (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР от 29 декабря 1986 г. N 4237-86), п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах, (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР от 29 декабря 1986 г. N 4237-86);
- Выявленное значение содержания витамина "С" в образце(пробе) укладывается в норматив потребности в витамине "С", установленный требованиями табл.1 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### Заключение по результатам испытаний

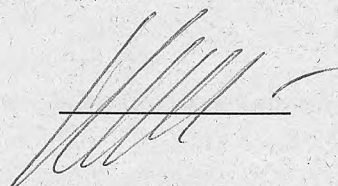
На основании вышеизложенного: готовая продукция: гуляш из говядины, гречка отварная, щи на мясокостном бульоне, чай сладкий

**Соответствует**

требованиям:

- ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



Никонов И. Г.