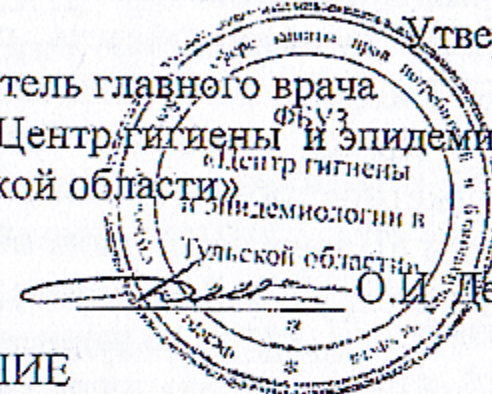


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ»  
300012, г.Тула, ул.Мира, д.25; тел.: 8 (4872) 37-38-64, факс: 8 (4872) 37-34-31, e-mail: [cgig@fbuz71.ru](mailto:cgig@fbuz71.ru)  
ИНН 7106064800; ОГРН 1057100793331

*Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710038 от 21.05.2015*

Утверждаю:  
Заместитель главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Тульской области»



О.И. Ленисова

### ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

№ 06/770-2023-17-04 от «04» 05.2023 года

Место проведения экспертизы: г. Тула, ул. Мира, д. 25

Дата и время начала экспертизы: 18.04.2023г. 11 час. 00 мин.

Дата и время окончания экспертизы: \_\_\_\_\_.2023г. 10 час. 50 мин.

Основание: поручение Щекинского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб, инструментального обследования, испытания, экспертизы (внеплановое КНМ - выездная проверка) от 27.03.23г. № 19-19/683-2023 (вх. № 71-20/1813-2023 от 28.03.23г.).

(указать документ, на основании которого проводится экспертиза, его реквизиты и сведения о лице или органе, назначившем экспертизу: предписание, определение, постановление)

Настоящая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Щукиной Н.В., образование высшее медицинское, стаж работы по специальности 4 года; врачом по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Цыганковой А.С., образование высшее медицинское.

(указать должность, Ф.И.О., образование, стаж работы по специальности лица, которому поручено проведение экспертизы)

Объект инспекции в соответствии с областью аккредитации: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования Плавский район «Плавская средняя общеобразовательная школа № 2», по адресу: Тульская область, г. Плавск, ул. Коммунаров, д. 68А.

(общественные здания, продукция, проектная документация и др., наименование, местонахождение, иные идентифицирующие сведения)

На разрешение эксперту поставлены вопросы: соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (2); соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (1); соответствие проб пищевых продуктов по микробиологическим (1), по физико-химическим (1) показателям в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении муниципального образования Плавский район «Плавская средняя общеобразовательная школа № 2», по адресу: Тульская область, г. Плавск, ул. Коммунаров, д. 68А.

(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы испытаний № 71-00/08389-23 от 24.04.2023г., №№ 71-00/08390-23, 71-00/08392-23 от 25.04.2023г. (готовые блюда); № 71-00/08393-23 от 27.04.2023г., № 71-00/08404-23 от 24.04.2023г. (пищевые продукты) ИЛЦ



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.03.2016г.; технологические карты кулинарных блюд. (акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обследований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор проб проведен 18.04.23г. в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении муниципального образования Плавский район «Плавская средняя общеобразовательная школа № 2», по адресу: Тульская область, г. Плавск, ул. Коммунаров, д. 68А. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 18.04.23г.

Пробы готовых блюд изготовлены 18.04.23г., изготовитель: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования Плавский район «Плавская средняя общеобразовательная школа № 2», по адресу: Тульская область, г. Плавск, ул. Коммунаров, д. 68А.

1. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08389-23 от 24.04.2023г.) проба готового блюда (капуста тушеная с мясом) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформные бактерии), бактерии рода *Proteus*, КМАФАнМ, *Salmonella*) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп картофельный с клецками), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/08390-23 от 25.04.2023г.).

Фактический вес блюда (среднее значение) составил 200г., выход блюда согласно технологической карте – 200г.

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) готового блюда (капуста тушеная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/08392-23 от 25.04.2023г.).

Фактический вес блюда (среднее значение) составил 240г., выход блюда согласно технологической карте – 240г.

3. Проба пищевого продукта – сок яблочный восстановленный осветленный, дата изготовления: 03.02.2023г., по ГОСТ 26313-2014, изготовитель: ООО фирма «Нектар», РФ, Самарская область, г. Самара, проезд Мальцева, д. 9.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08404-23 от 24.04.2023г.) проба пищевого продукта (сок яблочный восстановленный осветленный) соответствует по исследованным физико-химическим показателям (примеси растительного происхождения) нормативному документу, по которому изготовлена продукция.

4. Проба пищевого продукта – питьевое молоко ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%, дата изготовления: 16.03.2023г. Изготовитель: ООО «ТМЗ», РФ, Рязанская область, Шиловский муниципальный район, с. Тырново, ул. Советская, д. 3.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08393-23 от 27.04.2023г.) проба пищевого продукта (питьевое молоко ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%) по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ) соответствует требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

#### Заключение по результатам экспертизы:

1. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08389-23 от 24.04.2023г.) проба готового блюда (капуста тушеная с мясом) по



исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп картофельный с клецками), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол испытаний № 71-00/08390-23 от 25.04.2023г.), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) готового блюда (капуста тушеная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (протокол испытаний № 71-00/08392-23 от 25.04.2023г.), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08404-23 от 24.04.2023г.) проба пищевого продукта (сок яблочный восстановленный осветленный) соответствует по исследованным физико-химическим показателям нормативному документу, по которому изготовлена продукция.

4. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/08393-23 от 27.04.2023г.) проба пищевого продукта (питьевое молоко ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

(ответы на поставленные вопросы)

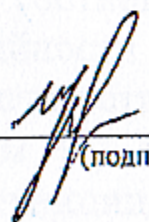
Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Щекинский территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, составлено на 3 листах и действительно при наличии документов и материалов экспертизы, предоставленных в распоряжение эксперта.

«Права и обязанности, предусмотренные статьей 33 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», мне разъяснены.

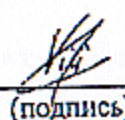
Одновременно я предупрежден(а) об административной ответственности по статье 19.26 КоАП РФ и об уголовной ответственности по статье 307 УК РФ за дачу заведомо ложного заключения».

Врач по общей гигиене отделения  
гигиены детей и подростков  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Шукина Н.В.  
(Ф.И.О.)

Врач по общей гигиене отделения  
гигиены детей и подростков  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Цыганкова А.С.  
(Ф.И.О.)