



Федеральная служба

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения

«Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области»

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

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710060

Токарева ул., д. 5, г. Владимир, 600005

ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах

Фактический адрес: 601443, Владимирская область, г. Вязники, ул. Ленина, дом 30

Тел. (факс) :8(49233) 2-56-65

№ ~~767~~ от 09.12.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Главный врач ФФБУЗ ЦГиЭ в
Вязниковском и Гороховецком районах
С.В.Кондрашин



Экспертное заключение № 367/03 от 09.12.2022г.

Объект инспекции: протоколы лабораторных исследований

№№ Вяз 01,02, 04, 05, 06 от 06.12.2022г; № Вяз 03 от 09.12.2022г.

ИЛЦ ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах

аттестат аккредитации № RA.RU.21BO04, дата внесения в реестр 20.07.2016г.

Заявитель: ТО Управления Роспотребнадзора по Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах

(наименование организации, учреждения, физического или юридического лица, заказывающего экспертизу)

Юридический адрес: г. Владимир, ул. Офицерская, дом 20

Фактический адрес: Владимирская область, г. Вязники, ул. Ленина, дом 30

Руководитель заявителя (представитель заявителя): Круглова Валентина Николаевна

Цель проведения: установление соответствия (несоответствия) результатов выполненных исследований требованиям : Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011

« О безопасности пищевой продукции» , приложения 1, 2, 3

-СанПиН 3.3676-21 « Профилактика инфекционных болезней», глава XLIII

Перечень представленных документов: протоколы лабораторных исследований

№№ Вяз 01,02, 04, 05, 06 от 06.12.2022г; № Вяз 03 от 09.12.2022г.

Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:

поручение ТО УРПН № 126 от 30.11.2022г., вх. № 366 от 30.11.2022 (заявление, предписание или поручение с указанием входящего регистрационного номера и даты поступления обращения)

Проведение экспертизы поручено: Абиджба Е.В.- врачу -эпидемиологу ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах

Дата проведения инспекции: 09.12.2022г.

Порядок выполнения работ: 30.11.2022г. в адрес ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах поступило поручение ТО УРПН по Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах № 126 от 30.11.2022г. «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций» на объекте - МБОУ «СОШ № 9 им. А.И.Фатьянова», расположенного по адресу: Владимирская область, г. Вязники, ул. Стахановская, дом 23

05.12.2022г., в соответствии с запланированным объемом и номенклатурой исследований, помощником врача по общей гигиене ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах Камбуловой А.И. в присутствии главного специалиста –эксперта ТО УРПН по Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах Коврижных О.А. , директора СОШ № 9 Балюк О.Н. и шеф-повара столовой Фроловой Св.А. отобраны для лабораторных исследований следующие пробы:

Экспертное заключение № 367 /03 от 09.12.2022г.
Ф.09.03(ДП.02.05)

Подпись эксперта:

Территориальный отдел
в Вязниковском и Гороховецком районах
Управления Роспотребнадзора
по Владимирской области
601443, Владимирская область,
Вязники, ул. Стахановская, дом 30
12.12.2022

- 10 проб смывов с оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды персонала– на наличие бактерий группы кишечных палочек;
- 10 проб смывов с оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды персонала– на паразитологические исследования
- проба готового блюда на микробиологические показатели: «каша геркулесовая молочная завтрак от 05.12.22»
- 2 пробы готовых блюд от 05.12.22 « каша геркулесовая молочная с маслом сливочным» и «компот из свежих яблок» на химический состав и расчет калорийности
- проба свежих овощей: «капуста свежая белокочанная поздняя, изготовитель ООО « ПЗ «Дмитриево» Рязанская область Касимовский район» -на массовую долю нитратов

Результаты лабораторных исследований:

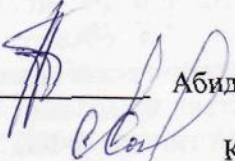
- в исследованных смывах с оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды персонала, бактерии группы кишечных палочек не обнаружены (протокол лабораторных исследований № Вяз 01 от 02.12.2022)
- в исследованных смывах с оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды персонала, яйца гельминтов не обнаружены (протокол № Вяз 02 от 02.12.22)
- в пробе готовых блюд «каша геркулесовая молочная» микробиологические показатели: КМАФАнМ – менее $1 \cdot 10^1$ КОЕ/г (гигиенический норматив – не более 1×10^3 КОЕ/г); БГКП (колиформы) в 1,0г не обнаружены; S. aureus в 1,0г не обнаружен; бактерии рода Proteus в 0,1г не обнаружены; бактерии рода Salmonella в 25г не обнаружены (протокол лабораторных исследований № Вяз 03 от 09.12.2022)
- в пробе готового блюда «каша геркулесовая молочная со сливочным маслом» химический состав по сухим веществам, белкам, углеводам и жирам соответствует расчетным данным (протокол лабораторных исследований № Вяз 04 от 02.12.2022)
- пробе 3 блюда «компот из свежих яблок» химический состав по сухим веществам ниже расчетных данных (протокол лабораторных исследований № Вяз 05 от 02.12.2022)
- в пробе свежих овощей «капуста свежая белокочанная поздняя, изготовитель ООО « ПЗ «Дмитриево» Рязанская область Касимовский район» массовая доля нитратов составляет 392,0мг/кг при гигиеническом нормативе не более 500мг/кг (протокол исследований №Вяз 06 от 02.12.22г)

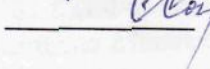
Выводы эксперта:

- отсутствие бактерий группы кишечных палочек в исследованных смывах, косвенно свидетельствует о соблюдении требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», глава 3 статья 10, п.8
- отсутствие яиц гельминтов в исследованных смывах, косвенно свидетельствует о соблюдении требований СанПиН 3.3676-21 «Профилактика инфекционных болезней», гл. XLIII
- проба готовых блюд : « каша геркулесовая молочная», по выполненным микробиологическим показателям, соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» (приложение 1, приложение 2);
- калорийность пробы II блюда составляет 102%, что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 10\%$)
- калорийность пробы III блюда « компот из свежих яблок» составляет 60,4%, что находится ниже пределов допустимых отклонений ($\pm 10\%$)
- проба овощей, по содержанию нитратов, соответствует ТР ТС 021/2011 (приложение 3, п.6);
(Результаты инспекции относятся исключительно к заказанной работе или инспектируемым изделиям, или инспектируемой партии)

Врач -эпидемиолог

Технический директор
(лицо его замещающее)


Абиджба Е.В.


Кондрашин С.В.

