



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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**Юго-Западный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге
и Ленинградской области»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710309,
дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 23.10.2019г.
Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д. 77
Адрес места осуществления деятельности: 198329, г. Санкт-Петербург, ул. Отважных, д. 6, лит. А



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Органа инспекции

Кармак А.В. /
ФИО

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-01Ф-03.007.Л. *17678* «*23*» *апреля* 20 25 года

Заявитель: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 4 общеразвивающего вида Петродворцового района Санкт-Петербурга.

Местонахождение заявителя: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А.

Местонахождение объекта: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А.

Основание для проведения инспекции: заявка № 78-20-01Ф/И17911-2025 от 10.04.2025 г.,
Контракт №67/24-ЭА от 02.12.2024 г.

Дата проведения инспекции: с 10.04.2025 г. по 23.04.2025

Продолжение: листов *3*

с № *10002217060*

по № *10002217062*

№ А- 0002217059

Юго-Западный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
198329, Санкт-Петербург, ул. Отважных, д. 6, лит. А
тел. (812) 735-59-43, т/ф (812) 735-99-90

Объект инспекции: Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации.

Вопросы, поставленные перед экспертом: оценить пробы, отобранные 11.04.2025 г. на объекте в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Петродворцового района Санкт-Петербурга, по адресу: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А:

- на соответствие требованиям ТР ТС образец пищевой продукции: картофель отварной;
- на соответствие требованиям санитарных норм и правил соблюдение технологических процессов (технической документации) приготовления кулинарных изделий по результатам лабораторных исследований образца пищевой продукции: рыба отварная;
- на соответствие требованиям санитарных норм и правил: образец пищевой продукции (рацион обеда) на соответствие величины фактической калорийности величине расчётной по представленным технологическим картам;

Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Состав материалов инспекции: акт отбора проб Испытательного лабораторного центра № 2 Юго-Западного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510228) № 2282 от 11.04.2025 г;

- протоколы испытаний Испытательного лабораторного центра № 2 Юго-Западного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510228) № 78-20-01/28182-25 от 18.04.2025 г.

Установлено: в рамках проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена оценка образцов пищевой продукции:

- (Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации): картофель отварной на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 2 статьи 7 п.1, п. 2, приложение 1; приложение 2 табл.1 п. 1.8.
- (Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации) – говядина отварная на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8, п. 2.7;
- (Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации) - рацион обеда на соответствие величины фактической калорийности величине расчётной по представленным технологическим картам на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использованы документы, устанавливающие методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследовании, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», МУ № 1-40/3805-1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний».

Исследования проведены специалистами Испытательного лабораторного центра № 2 Юго-Западного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области" (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510228).

Исследования проведены в соответствии с требованиями действующей нормативной документации на методы исследования.

Согласно представленному протоколу испытаний № 78-20-01/28182-25 от 18.04.2025 г. Испытательного лабораторного центра № 2 Юго-Западного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области" (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510228):

В исследованной пробе: картофель отварной по микробиологическим показателям:

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 2 статьи 7 п.1, п. 2, приложение 1;
- содержание микроорганизмов (БГКП, S.aureus, протей) не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 2 статьи 7 п.1, п. 2, приложение 2 табл. 1 п. 1.8.
- содержание микроорганизмов (КМАФАнМ) находятся в пределах допустимых величин, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 2 статьи 7 п.1, п. 2, приложение 2 табл.1 п. 1.8.

В исследованной пробе: говядина отварная, определяемые показатели: проба на фосфатазу отрицательная, что свидетельствует о достаточности термической обработке и соблюдении требований технологических процессов (технологических документов) приготовления кулинарной продукции, что отвечает требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.7, п. 2.8, МУ № 1-40/3805-1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», п.7.1.2.

В исследованной пробе/ рацион обеда: белок по анализу – 20,54 г, по раскладке – 20,33 г, процент отклонения «+1,03%»; жир по анализу – 14,22 г, по раскладке – 13,92 г, процент отклонения «+2,17 %»; сухие вещества по анализу – 103,47 г, по раскладке – 102,21 г, углеводы по анализу – 63,21 г, по раскладке – 62,46 г, процент отклонения «+1,20%»; энергетическая ценность (калорийность) по анализу – 462,99 г, по раскладке – 456,43 г.

Юго-Западный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
198329, Санкт-Петербург, ул. Отважных, д. 6, лит. А
тел. (812) 735-59-43, т/ф (812) 735-99-90

процент отклонения «+1,44%»). Фактическая энергетическая ценность обеда соответствует технологической карте, что отвечает требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8, МУ № 1-40/3805-1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», п.7.4.5.

Заключение: образец пищевой продукции (Кулинарные изделия и продукция общественного питания): картофель отварной, изготовленный и отобранный 11.04.2025 г. на объекте в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Петродворцового района Санкт-Петербурга, по адресу: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» главы 2 статьи 7 п.1, п. 2, приложение 1; приложение 2, табл.1 п. 1.8.;

- образец пищевой продукции (Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации): говядина отварная, изготовленный и отобранный 11.04.2025 г. на объекте в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Петродворцового района Санкт-Петербурга, по адресу: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А на соблюдение технологических процессов (технологических документов) приготовления кулинарных изделий **соответствует** требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.7, п. 2.8;

- образец пищевой продукции (Продукты пищевые готовые и блюда/ Инспекция в процессе эксплуатации): рацион обеда на соответствие величины фактической калорийности величине расчётной по представленным технологическим картам, изготовленный и отобранный 11.04.2025 г. на объекте в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Петродворцового района Санкт-Петербурга, по адресу: 198412, г. Санкт-Петербург, г. Ломоносов, ул. Скуридина, д. 5, лит. А **соответствует** требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.8.

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения



Глушнева Е.В.