

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

РА.RU.510375

Дата внесения в реестр

аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

в Пермском крае»

М. В. Савинова

26 апреля 2021 г.

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 7855-7859,7861**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 7855 - винегрет овощной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций  
Проба № 7856 - рассольник домашний со сметаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций  
Проба № 7857 - жаркое по-домашнему; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций  
Проба № 7858 - кисель из концентрата; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций  
Проба № 7859 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций  
Проба № 7861 - хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Градобоева С.А. в МАОУ "СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова" г. Перми Юридический адрес: г. Пермь, ул. Революции, 16 - 1  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102 а **страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ИП Градобоева С.А. в МАОУ "СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102 а, обеденный стол
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 09.04.2021 г. с 12:10 до 12:20  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 09.04.2021 г. 14:20 НД на отбор проб:  
ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 641 от 01.04.2021 г.; вх. № 2300-ЦА от 01.04.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проба № 7855 – 7 проба № 7856 – 132, проба № 7857 – 369, проба № 7858 – 503, проба № 7859 – 109, ГОСТ 26983-2015, проба № 7861 – 108, ГОСТ 31805-2018

9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -

10. Код образца (пробы): х.21.7855 ; х.21.7856 ; х.21.7857 ; х.21.7858 ; х.21.7859 ; х.21.7861

11. Средства измерений:

| № п/п | Тип прибора                            | Заводской номер | № свидетельства о поверке | Срок действия свидетельства |
|-------|--|-----------------|---------------------------|-----------------------------|
| 1     | Весы лабораторные электронные CUW 420H | D616900019      | 13/56922 от 02.10.2020    | 01.10.2021                  |

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

| №№ п/п   | Определяемые показатели  | Ед. изм.    | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | НД на методы испытаний |
|--|--|-------------|---|-----------------------------|------------------------|
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7855<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 15.04.2021 16:24  |  |             |   |                             |                        |
| 1  | Содержание белков  | г на порцию | 0,67                                    | -                           | МУ 4237-86             |
| 2  | Содержание жиров/жиры  | г на порцию | 4,1                                     | -                           | МУ 4237-86             |
| 3  | Масса <sup>6</sup>   | г           | 67,85                                   | -                           | МУ 4237-86             |
| 4  | Углеводы   | г на порцию | 6,67                                    | -                           | МУ 4237-86             |
| 5  | Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная) | ккал        | 66,26                                   | -                           | МУ 4237-86             |
| Мнения и интерпретации:<br>Белок: 67,85 г порции - 0,67 г на порцию<br>на 60,0 г порции - 0,59 г на порцию;<br>Жир: на 67,85 г порции - 4,1 г на порцию<br>на 60,0 г порции - 3,63 г на порцию;<br>Углеводы: на 67,85 г порции - 6,67 г на порцию<br>на 60,0 г порции - 5,89 г на порцию;<br>Эн. ценность: на 67,85 г порции - 66,26 ккал<br>на 60,0 г порции - 58,59 ккал.<br>Зав. ЛХФ Шардакова Л.О. |  |             |   |                             |                        |
| Ответственный: Шардакова Л.О., зав. лабораторией   |  |             |   |                             |                        |
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7856<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 15.04.2021 16:25  |  |             |   |                             |                        |
| 1  | Содержание белков  | г на порцию | 1,48                                    | -                           | МУ 4237-86             |
| 2  | Содержание жиров/жиры  | г на порцию | 2,89                                    | -                           | МУ 4237-86             |
| 3  | Масса  | г           | 255                                     | -                           | МУ 4237-86             |
| 4  | Белки и углеводы   | г на порцию | 9,81                                    | -                           | МУ 4237-86             |
| 5  | Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная) | ккал        | 71,17                                   | -                           | МУ 4237-86             |
| Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией  |  |             |   |                             |                        |

| №№<br>п/п  | Определяемые<br>показатели  | Ед.<br>изм.    | Результаты<br>исследований<br>погрешн./неопр. | Величина<br>допустимого уровня | НД на методы<br>испытаний |
|--|---|----------------|---|--------------------------------|---------------------------|
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7857<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 16.04.2021 14:12  |   |                |   |                                |                           |
| 1  | Содержание белков   | г на<br>порцию | 18,48   | -                              | МУ 4237-86                |
| 2  | Содержание жиров/жиры   | г на<br>порцию | 5,24  | -                              | МУ 4237-86                |
| 3  | Масса   | г              | 198,3   | -                              | МУ 4237-86                |
| 4  | Углеводы  | г на<br>порцию | 25,27   | -                              | МУ 4237-86                |
| 5  | Химический<br>состав/калорийность/пищевая<br>ценность/энергетическая<br>ценность(фактическая,расчетная) | ккал           | 222,16  | -                              | МУ 4237-86                |
| Мнения и интерпретации:<br>Белки: на 198,3 г порции - 18,48 г на порцию; на 180,0 г порции - 16,77 г на порцию.<br>Жиры: на 198,3 г порции - 5,24 г на порцию; на 180,0 г порции - 4,76 г на порцию.<br>Углеводы: на 198,3 г порции - 25,27 г на порцию; на 180,0 г порции - 22,94 г на порцию.<br>Энерг.ценность: на 198,3 г порции - 222,16 г на порцию; на 180,0 г порции - 201,66 г на порцию.<br>Ответственный за мнения и интерпретации<br>Зав. ЛХФ Шардакова Л.О. |   |                |   |                                |                           |
| Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией  |   |                |   |                                |                           |
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7858<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 15.04.2021 17:47  |   |                |   |                                |                           |
| 1  | Содержание белков   | -              | 0,1   | -                              | МУ 4237-86                |
| 2  | Масса   | -              | 200   | -                              | МУ 4237-86                |
| 3  | Углеводы  | -              | 30,48   | -                              | МУ 4237-86                |
| 4  | Химический<br>состав/калорийность/пищевая<br>ценность/энергетическая<br>ценность(фактическая,расчетная) | -              | 122,32  | -                              | МУ 4237-86                |
| Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией  |   |                |   |                                |                           |
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7859<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 15.04.2021 15:40  |   |                |   |                                |                           |
| 1  | Содержание белков   | г на<br>порцию | 1,98  | -                              | МУ 4237-86                |
| 2  | Содержание жиров/жиры   | г на<br>порцию | 0,33  | -                              | МУ 4237-86                |
| 3  | Масса   | г              | 30  | -                              | МУ 4237-86                |
| 4  | Углеводы  | г на<br>порцию | 12,3  | -                              | МУ 4237-86                |
| 5  | Химический<br>состав/калорийность/пищевая<br>ценность/энергетическая<br>ценность(фактическая,расчетная) | ккал           | 60,09   | -                              | МУ 4237-86                |
| Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией  |   |                |   |                                |                           |
| <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Код образца (пробы) 7861<br>Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50<br>тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru<br>дата начала испытаний 09.04.2021 15:00 дата выдачи результата 15.04.2021 15:40  |   |                |   |                                |                           |

| №№<br>п/п   | Определяемые<br>показатели  | Ед.<br>изм.    | Результаты<br>исследований<br>погрешн./неопр. | Величина<br>допустимого уровня | НД на методы<br>испытаний |
|---|---|----------------|---|--------------------------------|---------------------------|
| 1   | Содержание белков   | г на<br>порцию | 3,24  | -                              | МУ 4237-86                |
| 2   | Содержание жиров/жиры   | г на<br>порцию | 0,4   | -                              | МУ 4237-86                |
| 3   | Масса   | г              | 40,0  | -                              | МУ 4237-86                |
| 4   | Углеводы  | г на<br>порцию | 21,12   | -                              | МУ 4237-86                |
| 5   | Химический<br>состав/калорийность/пищевая<br>ценность/энергетическая<br>ценность(фактическая,расчетная) | ккал           | 101,04  | -                              | МУ 4237-86                |
| Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией |   |                |   |                                |                           |

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

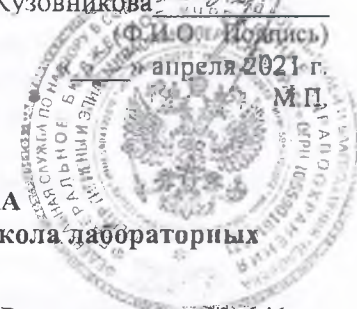
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч  
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России  
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Врио Заместитель главного врача  
Е.Ж. Кузовникова



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1333 -ЦА**  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных  
испытаний № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Распоряжение № 641 от 01.04.2021г., вх. 2300-ЦА от 01.04.2021г., о проведении внеплановой выездной проверки в отношении Индивидуального предпринимателя Градобоевой Светланы Алексеевны (далее – ИП Градобоева С.А.).

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Градобоевой С.А. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а (МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми) был проведен отбор проб готовых блюд обеда с обеденного стола начальной школы:

- Проба № 7855 - винегрет овощной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;
- Проба № 7856 - рассольник домашний со сметаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;
- Проба № 7857 - жаркое по-домашнему; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;
- Проба № 7858 - кисель из концентрата; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;
- Проба № 7859 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7861 - хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций.

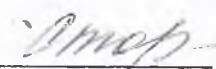
(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протокола лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Сторожевой Александре Владимировне.

Сторожева Александра Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «26» апреля 2021 г., дата окончания «27» апреля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Градобоевой С.А. обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанным в распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 641 от 01.04.2021г. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а (МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми):

1. готовые блюда с обеденного стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1005 от 09.04.2021г.
2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. проведен 09.04.2021г. отбор проб в присутствии главного специалиста-эксперта Управления Роспотребнадзора Челпановой С.И.:

-отбор готовой продукции проведен в 12.10-12.20 часов с обеденного стола 3 «д» класса в столовой МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Советская, 102а, в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

-доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 14-20 час 09.04.2021г.

Продукция произведена по Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования,

специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год:

- Проба № 7855 - винегрет овощной, технологическая карта № 76;
- Проба № 7856 - рассольник домашний со сметаной, технологическая карта № 132;
- Проба № 7857 - жаркое по-домашнему, технологическая карта № 369;
- Проба № 7858 - кисель из концентрата, технологическая карта № 503;
- Проба № 7859 - хлеб ржаной, технологическая карта № 109, ГОСТ 26983-2015;
- Проба № 7445 - хлеб пшеничный, технологическая карта № 108, ГОСТ 31805-2018.

Начало испытаний образцов готовых блюд в ИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:00 часов 09.04.2021г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.) представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

### ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных с обеденного стола начального звена в столовой МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Советская, 102а, где услугу общественного питания оказывает ИП Градобоева С.А., на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- в меню обеда 09.04.2021г. включена овощная закуска, горячее первое блюдо, горячее второе блюдо, напиток, хлеб ржаной и пшеничный;

-фактическая суммарная масса блюд завтрака для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 790г, по меню раскладке 765г при норме не менее 700г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-масса порций блюда обеда по меню за 09.04.2021г. для возрастной группы от 7 до 11 лет составила: салат 60 г при норме 60-100г, первое блюдо 255 при норме 200-250г, второе блюдо (жаркое по-домашнему) 180г, третье блюдо (кисель) 200 при норме 180-200г, хлеб пшеничный 40г, хлеб ржаной 30г, что не противоречит требованиям п.8.1.2. приложения № 9 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-согласно меню-раскладке от 09.04.2021г. изготовление продукции произведено по технологическим картам «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год»; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 643,04 ккал, что составляет 27,3% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величины энергетической ценности обеда 30-35 %, что не соответствует требованиям п.8.1.2. приложению № 10, табл.1., табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене  
должность

  
подпись

Сторожева А.В.  
Ф.И.О.

Приложение к экспертному заключению  
№ \_\_\_\_\_ - ЦА от \_\_\_\_\_

| Меню  | Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013/ГОСТ   | Раскладка фактическая (меню – раскладка)   | Выход, г          |            | Белки, г   | Жиры, г    | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--|--|-------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------------------------|
|   |  |  | По меню-раскладке | Фактически | Фактически | Фактически | Фактически  | Фактически                    |
| винегрет овощной, технологическая карта № 76                  | <u>На порцию 60г</u><br><u>Расход сырья вес нетто (г):</u><br>-картофель -13,2<br>-свекла – 9,0<br>-морковь-6,0<br>-огурец соленый-18,0<br>-лук репчатый-9,0<br>-масло растительное-6,0                              | <u>На порцию 60 г</u><br><u>Расход сырья вес нетто (г):</u><br>-картофель -13,2<br>-свекла – 9,0<br>-морковь-6,0<br>-огурец соленый-18,0<br>-лук репчатый-9,0<br>-масло растительное-6,0                             | 60                | 67         | 0,67       | 4,1        | 6,67        | 66,26                         |
| рассольник домашний со сметаной, технологическая карта № 132; | <u>На порцию 200 г</u><br><u>Расход сырья вес нетто (г):</u><br>-капуста белокочанная -20,0<br>-картофель-75,0<br>-морковь-10,0<br>-лук репка – 10,0<br>-огурец соленый-15,0<br>-масло сливочное—5,0<br>-сметана-5,0 | <u>На порцию 200 г</u><br><u>Расход сырья вес нетто (г):</u><br>-капуста белокочанная -20,0<br>-картофель-75,0<br>-морковь-10,0<br>-лук репка – 10,0<br>-огурец соленый-15,0<br>-масло сливочное—5,0<br>-сметана-5,0 | 255               | 255        | 1,48       | 2,89       | 9,81        | 71,17                         |
| жаркое домашнему, технологическая карта № 369                 | <u>На порцию 180г</u><br>-говядина-90,0<br>-картофель-93,3<br>-лук репка-12,3<br>-масло сливочное-5,7<br>-томат-паста-2,3  | <u>На порцию 180 г</u><br>-говядина-90,0<br>-картофель-93,3<br>-лук репка-12,3<br>-масло сливочное-5,7<br>-томат-паста-2,3   | 180               | 198,3      | 18,4       | 5,24       | 25,27       | 222,16                        |



| Меню  | Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013/ГОСТ | Раскладка фактическая (меню – раскладка)                                       | Выход, г          |            | Белки, г   | Жиры, г    | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--|--|-------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------------------------|
|   |  |  | По меню-раскладке | Фактически | Фактически | Фактически | Фактически  | Фактически                    |
| кисель из концентрата, технологическая карта № 503                    | <u>На порцию 200г</u><br>-кисель из концентрата «Брусника»-24,0<br>-сахар-10,0             | <u>На порцию 200г</u><br>-кисель из концентрата «Брусника»-24,0<br>-сахар-10,0 | 200               | 200        | 0,1        | -          | 30,48       | 122,32                        |
| хлеб ржаной, технологическая карта № 109, ГОСТ 26983-2015             | <u>На порцию 30г</u>   | <u>На порцию 30г</u>   | 30                | 30         | 1,98       | 0,33       | 12,3        | 60,09                         |
| хлеб пшеничный, технологическая карта № 108, ГОСТ 31805-2018          | <u>На порцию 40г</u>   | <u>На порцию 40г</u>   | 40                | 40         | 3,24       | 0,4        | 21,12       | 101,04                        |
| <b>Всего за обед:</b>   |  |  | 765               | 790,3      | 25,87      | 12,96      | 105,65      | 643,04                        |
| <b>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</b> |  |  |                   |            | 16%        | 18%        | 66%         |                               |

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

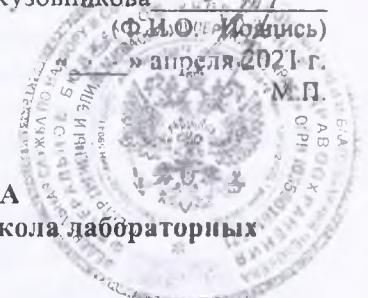
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч  
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России  
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Врио Заместитель главного врача  
Е.Ж. Кузовникова

(Ф.И.О. Подпись)  
» апреля 2021 г.  
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1333 -ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных  
испытаний № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Распоряжение № 641 от 01.04.2021г., вх. 2300-ЦА от 01.04.2021г., о проведении внеплановой выездной проверки в отношении Индивидуального предпринимателя Градобоевой Светланы Алексеевны (далее – ИП Градобоева С.А.).

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Градобоевой С.А. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а (МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми) был проведен отбор проб готовых блюд обеда с обеденного стола начальной школы:

-Проба № 7855 - винегрет овощной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7856 - рассольник домашний со сметаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7857 - жаркое по-домашнему; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7858 - кисель из концентрата; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7859 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций;

-Проба № 7861 - хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 09.04.2021 г. 11:55; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 105 порций.

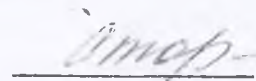
(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протокола лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Сторожевой Александре Владимировне.

Сторожева Александра Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «26» апреля 2021 г., дата окончания «27» апреля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Градобоевой С.А. обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанным в распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 641 от 01.04.2021г. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а (МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми):

1. готовые блюда с обеденного стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1005 от 09.04.2021г.
2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. проведен 09.04.2021г. отбор проб в присутствии главного специалиста-эксперта Управления Роспотребнадзора Челпановой С.И.:

-отбор готовой продукции проведен в 12.10-12.20 часов с обеденного стола 3 «д» класса в столовой МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Советская, 102а, в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

-доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 14-20 час 09.04.2021г.

Продукция произведена по Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования,

специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год:

- Проба № 7855 - винегрет овощной, технологическая карта № 76;
- Проба № 7856 - рассольник домашний со сметаной, технологическая карта № 132;
- Проба № 7857 - жаркое по-домашнему, технологическая карта № 369;
- Проба № 7858 - кисель из концентрата, технологическая карта № 503;
- Проба № 7859 - хлеб ржаной, технологическая карта № 109, ГОСТ 26983-2015;
- Проба № 7445 - хлеб пшеничный, технологическая карта № 108, ГОСТ 31805-2018.

Начало испытаний образцов готовых блюд в ИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:00 часов 09.04.2021г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7855-7859,7861 от 26.04.2021г.) представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

### ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных с обеденного стола начального звена в столовой МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Советская, 102а, где услугу общественного питания оказывает ИП Градобоева С.А., на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- в меню обеда 09.04.2021г. включена овощная закуска, горячее первое блюдо, горячее второе блюдо, напиток, хлеб ржаной и пшеничный;

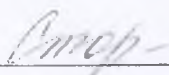
-фактическая суммарная масса блюд завтрака для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 790г, по меню раскладке 765г при норме не менее 700г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-масса порций блюда обеда по меню за 09.04.2021г. для возрастной группы от 7 до 11 лет составила: салат 60 г при норме 60-100г, первое блюдо 255 при норме 200-250г, второе блюдо (жаркое по-домашнему) 180г, третье блюдо (кисель) 200 при норме 180-200г, хлеб пшеничный 40г, хлеб ржаной 30г, что не противоречит требованиям п.8.1.2. приложения № 9 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-согласно меню-раскладке от 09.04.2021г. изготовление продукции произведено по технологическим картам «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год»; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 643,04 ккал, что составляет 27,3% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величины энергетической ценности обеда 30-35 %, что не соответствует требованиям п.8.1.2. приложению № 10, табл.1., табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене  
должность

  
подпись

Сторожева А.В.  
Ф.И.О.

Приложение к экспертному заключению  
№ \_\_\_\_\_ - ЦА от \_\_\_\_\_

| Меню  | Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013/ГОСТ   | Раскладка фактическая (меню – раскладка)   | Выход, г          |            | Белки, г   | Жиры, г    | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--|--|-------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------------------------|
|   |  |  | По меню-раскладке | Фактически | Фактически | Фактически | Фактически  | Фактически                    |
| винегрет овощной, технологическая карта № 76                  | <b>На порцию 60г</b><br><b>Расход сырья вес нетто (г):</b><br>-картофель -13,2<br>-свекла – 9,0<br>-морковь-6,0<br>-огурец соленый-18,0<br>-лук репчатый-9,0<br>-масло растительное-6,0                              | <b>На порцию 60 г</b><br><b>Расход сырья вес нетто (г):</b><br>-картофель -13,2<br>-свекла – 9,0<br>-морковь-6,0<br>-огурец соленый-18,0<br>-лук репчатый-9,0<br>-масло растительное-6,0                             | 60                | 67         | 0,67       | 4,1        | 6,67        | 66,26                         |
| рассольник домашний со сметаной, технологическая карта № 132; | <b>На порцию 200 г</b><br><b>Расход сырья вес нетто (г):</b><br>-капуста белокочанная -20,0<br>-картофель-75,0<br>-морковь-10,0<br>-лук репка – 10,0<br>-огурец соленый-15,0<br>-масло сливочное—5,0<br>-сметана-5,0 | <b>На порцию 200 г</b><br><b>Расход сырья вес нетто (г):</b><br>-капуста белокочанная -20,0<br>-картофель-75,0<br>-морковь-10,0<br>-лук репка – 10,0<br>-огурец соленый-15,0<br>-масло сливочное—5,0<br>-сметана-5,0 | 255               | 255        | 1,48       | 2,89       | 9,81        | 71,17                         |
| жаркое домашнему, технологическая карта № 369                 | <b>На порцию 180г</b><br>-говядина-90,0<br>-картофель-93,3<br>-лук репка-12,3<br>-масло сливочное-5,7<br>-томат-паста-2,3  | <b>На порцию 180 г</b><br>-говядина-90,0<br>-картофель-93,3<br>-лук репка-12,3<br>-масло сливочное-5,7<br>-томат-паста-2,3   | 180               | 198,3      | 18,4       | 5,24       | 25,27       | 222,16                        |

| Меню  | Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013/ГОСТ | Раскладка фактическая (меню – раскладка)                                       | Выход, г          |            | Белки, г   | Жиры, г    | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--|--|-------------------|------------|------------|------------|-------------|-------------------------------|
|   |  |  | По меню-раскладке | Фактически | Фактически | Фактически | Фактически  | Фактически                    |
| кисель из концентрата, технологическая карта № 503                    | <u>На порцию 200г</u><br>-кисель из концентрата «Брусника»-24,0<br>-сахар-10,0             | <u>На порцию 200г</u><br>-кисель из концентрата «Брусника»-24,0<br>-сахар-10,0 | 200               | 200        | 0,1        | -          | 30,48       | 122,32                        |
| хлеб ржаной, технологическая карта № 109, ГОСТ 26983-2015             | <u>На порцию 30г</u>   | <u>На порцию 30г</u>   | 30                | 30         | 1,98       | 0,33       | 12,3        | 60,09                         |
| хлеб пшеничный, технологическая карта № 108, ГОСТ 31805-2018          | <u>На порцию 40г</u>   | <u>На порцию 40г</u>   | 40                | 40         | 3,24       | 0,4        | 21,12       | 101,04                        |
| <u>Всего за обед:</u>   |  |  | 765               | 790,3      | 25,87      | 12,96      | 105,65      | 643,04                        |
| <u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</u> |  |  |                   |            | 16%        | 18%        | 66%         |                               |