



**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»
Северный 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.710306

Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77

Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А, пом. 4Н



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

/Попов В.В./
ФИО

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 10856 « 24 » марта 20 25 года

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга). ОГРН: 1027808867052, ИНН: 7818010890.

Место нахождения заказчика: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А.

Наименование и фактический адрес объекта: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А.

Основание для проведения инспекции: договор № 16/25 от 10.02.2025г., заявка (вх. № 78-20-05ф/И8843-2025 от 21.02.2025г.).

Дата проведения инспекции: с «03» марта 2025г. по «24» марта 2025г.

Область инспекции/стадия инспекции: продукты пищевые готовые и блюда/реализация.

Вопросы, поставленные перед экспертом: соответствуют ли в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А:

1. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: жаркое по-домашнему, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по показателю термическая (тепловая) обработка требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8, приложение 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

2. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: жаркое по-домашнему, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422

№ А- 0002014908

Продолжение: листов 3
с № А- 0002014909
по № А- 0002014911

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78ce.ru

Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) требованиям действующего технического регламента: приложения 1, п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

3. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: суп из овощей с птицей и зеленью петрушки, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) требованиям действующего технического регламента: приложения 1, п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

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:

1) протокол испытаний № 78-20-05/05093-25 от 11.03.2025г. аккредитованного Испытательного лабораторного центра Северного 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. 0001.513110);

2) акт отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья № 78-05-1996 от 03.03.2025г. аккредитованного Испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) Северного 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. 0001.513110).

УСТАНОВЛЕНО:

В целях проведения производственного контроля для установления соответствия требованиям по обеспечению безопасности пищевой продукции и в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: проб пищевой продукции по микробиологическим показателям и по показателю термическая (тепловая) обработка.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

Отбор проб пищевой продукции проводился 03.03.2025г. в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А.

Отбор и доставка проб проводились специалистом аккредитованного Испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» в соответствии с утвержденной областью аккредитации и включенными в нее методами отбора:

- МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний» п. 1.1;
- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» раздел 4, раздел 5. Требования к условиям доставки соблюдены.

№ А- 0002014909

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78ce.ru

Исследования проводились аккредитованным Испытательным лабораторным центром Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» в соответствии с утвержденной областью аккредитации и внесенными в них методами исследований. Требования к срокам проведения исследований соблюдены.

1. проба пищевой продукции: жаркое по-домашнему, дата изготовления - 03.03.2025г., исследовалась по показателю: термическая (тепловая) обработка.

По результатам лабораторных исследований, представленных в протоколе № 78-20-05/05093-25 от 11.03.2025г., в пробе пищевой продукции: реакция на пероксидазу – отрицательная, что свидетельствует о соблюдении технологии приготовления, достаточности тепловой обработки блюда и отвечает требованиям п. 2.8, приложения 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. проба пищевой продукции: жаркое по-домашнему, дата изготовления: 03.03.2025г., исследовалась по микробиологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, стафилококк коагулазоположительный, бактерии рода *Proteus*.

По результатам лабораторных исследований, представленных в протоколе № 78-20-05/05093-25 от 11.03.2025г., в пробе пищевой продукции: превышения нормативного значения по содержанию количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - не выявлено, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S. aureus*, бактерии рода *Proteus* - не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. проба пищевой продукции: суп из овощей с птицей и зеленью петрушки, дата изготовления: 03.03.2025г., исследовалась по микробиологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, стафилококк коагулазоположительный.

По результатам лабораторных исследований, представленных в протоколе № 78-20-05/05093-25 от 11.03.2025г., в пробе пищевой продукции: превышения нормативного значения по содержанию количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - не выявлено, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S. aureus* - не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

В Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А:

1. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: жаркое по-домашнему, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищевая продукция на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по показателю термическая (тепловая) обработка **соответствует** требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8, приложение 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: жаркое по-домашнему, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищевая продукция на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по исследованным микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S. aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента:

№ А- 0002014910

приложения 1, п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

3. пищевая продукция, отобранная 03.03.2025г.: суп из овощей с птицей и зеленью петрушки, дата изготовления – 03.03.2025, изготовитель - ООО «БАЗА МАРИЯ». Пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А, по исследованным микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложения 1, п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения



Сутормина Е.С.

№ А- 0002014911

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru