



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

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, 5Н, 6Н

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

М.П.

/Клюкина Н.Ю./
ФИО

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 6456

« 28 » февраля 20 22 года

Вид или тип инспекции: санитарно-эпидемиологическая экспертиза

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

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

Наименование и местонахождение 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: заявка (вх. № 78-20-05ф/И50401-2021 от 15.12.2021г.); договор № 0000-60701 от 23.12.2021г.; обязательство о беспристрастности Батищева Д.Н. от 08.02.2022г.

Дата проведения инспекции: с «08» февраля 2022г. по «28» февраля 2022г.

Объект инспекции: пищевая продукция (кулинарные изделия и продукция общественного питания; птица, яйца и продукты их переработки; плодоовощная продукция; мясо и мясная продукция; молоко и молочная продукция); рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них; общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы.

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) готовые кулинарные изделия: рацион блюд - обед от 08.02.2022г.: огурец свежий; суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки; бефстроганов из отварного мяса; каша гречневая

№ А-0000991493

Продолжение: листов 8

с № А-0000991494

по № А-0000954000

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

рассыпчатая; напиток лимонный; йогурт в индивидуальной упаковке; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон, обогащенный микронутриентами, дата изготовления 08.02.2022г., по пищевой и энергетической ценности требованиям действующих санитарных норм и правил: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

2) готовое кулинарное изделие собственного изготовления: бефстроганов из отварного мяса, дата изготовления: 08.02.2022г., по показателю термическая (тепловая) обработка требованиям действующих санитарных норм и правил: п. 2.8, приложение 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

3) пищевая продукция собственного изготовления: каша гречневая рассыпчатая, дата изготовления: 08.02.2022г., по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, табл. 1, п. 1.8 ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

4) пищевая продукция собственного изготовления: суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки, дата изготовления: 08.02.2022г., по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, табл. 1, п. 1.8 ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

5) образец пищевой продукции: филе грудки без кожи из мяса цыплят-бройлеров натуральное замороженное, дата изготовления – 28.12.2021, изготовитель - АО «Птицефабрика РОСКАР», Россия, Ленинградская обл., Выборгский р-н, Выборгское шоссе, Первомайская тер., стр. 100, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*) требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, п.1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

6) образец пищевой продукции: отрубы из говядины бескостные замороженные, тазобедренный отруб, внутренняя часть; дата изготовления: 26.01.2022г., изготовитель: ООО «Мясные правила», РФ, Московская обл., г. Балашиха, мкр. Керамик, ул. Керамическая, д. 3, к. 6, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*) требованиям действующих технических регламентов: приложение 1, раздел 1, п. 2 ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; приложение 1, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

7) образец пищевой продукции: треска филе на коже и/з, дата изготовления 11.10.2021г., изготовитель - ООО «Май», Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, д. Лаголово, Южная пром. зона, стр. 7, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S. aureus*, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*, *V. parahaemolyticus*) требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»?

8) образец пищевой продукции: сметана с м.д.ж. 15%, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», РФ, Тверская обл., г. Торжок, ул. Максима Горького, д. 57, по микробиологическим показателям (молочнокислые микроорганизмы, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, плесневые грибы, дрожжи) требованиям действующих технических регламентов: приложение 8, раздел I, п. 9 ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

№ А- 0000991494

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

9) образец пищевой продукции: яйцо куриное пищевой С1, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: ООО «Птицефабрика Пошехонская», РФ, Ярославская обл., Пошехонский район, Кладовский сельский округ, территория птицефабрики, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, п. 1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

10) образец пищевой продукции: картофель продовольственный, урожай 2021г., изготовитель: ИП Шарстук Евгения Петровна, место жительства: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, ул. Новоселов, д. 14, адрес осуществления деятельности: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, по содержанию нитратов, токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть) и пестицидов (ГХЦГ – сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты), требованиям действующего технического регламента: приложение 3, п. 6 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; по паразитологическим показателям (яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших) требованиям действующего технического регламента: глава 2, п. 5 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»?

11) образец пищевой продукции: масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5 %, дата изготовления 15.02.2022г., изготовитель: ООО «МИКС», Россия, Рязанская область, Рыбновский район, г. Рыбное, ул. Победы, д. 2/1, по физико-химическим показателям (жирно-кислотный состав продукта, массовая доля жира) требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»?

Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Состав материалов инспекции:

1. протоколы лабораторных исследований № 1243 от 15.02.2022г., № 1708 от 25.02.2022г., аккредитованного Испытательного Лабораторного Центра Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.513110);

2. акты отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья № 78-05-1062 от 08.02.2022г., № 78-05-1677 от 18.02.2022г. аккредитованного Органа инспекции Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306);

3. копия меню и копии технологических карт кулинарных изделий (блюд) №№ 278,181, 081, 060, 056, 004, 103, 95, утвержденные директором ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга О.Н. Богдановой.

4. товаросопроводительная документация на пищевую продукцию:

-филе грудки без кожи из мяса цыплят-бройлеров натуральное замороженное: товарная накладная № 42559 от 14.01.2022г.;

-отрубы из говядины бескостные замороженные, тазобедренный отруб, внутренняя часть: ветеринарная справка № 13082036108 от 26.01.2022г.; товарная накладная № 42559 от 14.01.2022г.;

№ А-0000991495

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

-треска филе на коже и/з: ветеринарная справка № 12981740650 от 18.01.2022г.; товарная накладная № 43121 от 18.01.2022г.;
-сметана с м.д.ж. 15%: ветеринарная справка № 13359971787 от 17.02.2022г.;
-масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5 %: ветеринарная справка № 13359964999 от 17.02.2022г.;
-яйцо куриное пищевой С1: ветеринарная справка № 13345012556 от 16.02.2022г.;
-картофель продовольственный: декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.AE52.B.00762/19 по 29.09.2022г.

УСТАНОВЛЕНО:

В целях проведения производственного контроля для установления соответствия требованиям по обеспечению безопасности пищевой продукции, предотвращения возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза: рациона блюд по пищевой и энергетической ценности; готового кулинарного изделия собственного изготовления по показателю термическая (тепловая) обработка; пищевой продукции собственного изготовления по микробиологическим показателям; образцов пищевой продукции (птица, яйца и продукты их переработки) по микробиологическим показателям; образца пищевой продукции (мясо и мясная продукция) по микробиологическим показателям; образца пищевой продукции (молоко и молочная продукция) по физико-химическим показателям; образца пищевой продукции (молоко и молочная продукция) по микробиологическим показателям; образцов пищевой продукции (плодоовощная продукция) по содержанию токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ – сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты), нитратов и по паразитологическим показателям.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы санитарно-эпидемиологической экспертизы: 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 собственного изготовления, пробы готового кулинарного изделия собственного изготовления и образцов пищевой продукции проводился 08.02.2022г. и 18.02.2022г. 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 проводилась специалистом аккредитованного Органа инспекции Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306) в соответствии с утвержденной областью аккредитации и включенными в нее методами отбора:

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» п.п. 5.2, 5.4, п.п. 6.1-6.2;
- МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»;
- ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты» п.п. 4.5, 3.6, 3.7;
- ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», п. 7.1;
- ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям», п.п. 4.2-4.7, п. 5.1, п. 5.4;
- ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб», п.п. 4.1-4.6;
- ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб» п.п. 5.1-5.3, п.п. 6.1-6.5;

№ А- 0000991496

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

- ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приёмки и методы определения качества» п. 2.1.

Образцы и пробы доставлены автотранспортом в изотермической сумке с охлаждением. Требования к отбору и условиям доставки соблюдены.

- 1) проба готовых кулинарных изделий (рацион блюд (обед)) № 1243-1.ХБЗд: огурец свежий; суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки; бефстроганов из отварного мяса; каша гречневая рассыпчатая; напиток лимонный; йогурт в индивидуальной упаковке; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон, обогащенный микронутриентами, дата изготовления 08.02.2022г., исследовалась по показателям: энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов);
- 2) проба готового кулинарного изделия собственного изготовления № 1243-2.ХБЗд: бефстроганов из отварного мяса; дата изготовления: 08.02.2022г., исследовалась по показателю: термическая (тепловая) обработка;
- 3) проба пищевой продукции собственного изготовления № 1243-3.ХБЗд: каша гречневая рассыпчатая, дата изготовления: 08.02.2022г., исследовалась по показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*), бактерии рода *Proteus*;
- 4) проба пищевой продукции собственного изготовления № 1243-4.ХБЗд: суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки, дата изготовления: 08.02.2022г., исследовалась по показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*);
- 5) образец пищевой продукции (проба № 1243-5.ХБЗд): филе грудки без кожи из мяса цыплят-бройлеров натуральное замороженное, дата изготовления – 28.12.2021, изготовитель - АО «Птицефабрика РОСКАР», Россия, Ленинградская обл., Выборгский р-н, Выборгское шоссе, Первомайская тер., стр. 100, исследовался по показателям: КМАФАнМ, бактерии рода *Salmonella*, бактерии *Listeria monocytogenes*;
- 6) образец пищевой продукции (проба № 1243-6.ХБЗд): отрубы из говядины бескостные замороженные, тазобедренный отруб, внутренняя часть; дата изготовления: 26.01.2022г., изготовитель: ООО «Мясные правила», РФ, Московская обл., г. Балашиха, мкр. Керамик, ул. Керамическая, д. 3, к. 6, исследовался по показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *Listeria monocytogenes*;
- 7) образец пищевой продукции (проба № 1243-7.ХБЗд): треска филе на коже и/з, дата изготовления 11.10.2021г., изготовитель - ООО «Май», Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, д. Лаголово, Южная пром. зона, стр. 7, исследовался по показателям: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *L. monocytogenes*, *V. parahaemolyticus*;
- 8) образец пищевой продукции (проба № 1708-1.ХБПЗд): сметана с м.д.ж. 15%, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», РФ, Тверская обл., г. Торжок, ул. Максима Горького, д. 57, исследовался по показателям: молочнокислые микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), *S. aureus*, бактерии рода *Salmonella*, плесневые грибы, дрожжи;
- 9) образец пищевой продукции (проба № 1708-2.ХБПЗд): яйцо куриное пищевой С1, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: ООО «Птицефабрика Пошехонская», РФ, Ярославская обл., Пошехонский район, Кладовский сельский округ, территория Птицефабрики, исследовался по показателям: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*;
- 10) образец пищевой продукции (проба № 1708-3.ХБПЗд): картофель продовольственный, урожай 2021г., изготовитель: ИП Шарстук Евгения Петровна, место жительства: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, ул. Новоселов, д. 14, адрес осуществления деятельности: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, исследовался по содержанию нитратов, токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его

№ А- 0000991497

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

метаболиты: ДДЭ и ДДД) и по паразитологическим показателям (яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших);

11) образец пищевой продукции (проба № 1708-4.ХБПЗд): масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5 %, дата изготовления 15.02.2022г., изготовитель: ООО «МИКС», Россия, Рязанская область, Рыбновский район, г. Рыбное, ул. Победы, д. 2/1, исследовался по физико-химическим показателям: жирно-кислотный состав продукта, массовая доля жира.

Исследования проводились аккредитованным Испытательным Лабораторным Центром Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU. 0001.513110) в соответствии с утвержденной областью аккредитации и внесенными в нее методами исследований. Средства измерений, применяемые при выполнении исследований, соответствуют требованиям законодательства о единстве измерений, требования к срокам проведения исследований соблюдены.

По результатам лабораторных исследований, представленным в протоколах № 1243 от 15.02.2022г.; № 1708 от 25.02.2022г. аккредитованного Испытательного Лабораторного Центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU. 0001.513110):

- 1) в пробе готовых кулинарных изделий рацион блюд (обед) (проба № 1243-1.ХБЗд): энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов) находится в пределах допустимых отклонений от расчетных данных, полученных на основании информации по составу блюд в технологических картах, что отвечает требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 2) в пробе готового кулинарного изделия собственного изготовления (проба № 1243-2.ХБЗд), 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»;
- 3) в пробе пищевой продукции собственного изготовления (проба № 1243-3.ХБЗд): превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается; БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S.aureus*, бактерии рода *Proteus* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 4) в пробе пищевой продукции собственного изготовления (проба № 1243-4.ХБЗд): превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается; БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S.aureus* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 5) в образце пищевой продукции (проба № 1243-5.ХБЗд): превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается, бактерии рода *Salmonella*, бактерии *L. monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; приложения 2, п.1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 6) в образце пищевой продукции (проба № 1243-6.ХБЗд): превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *L. monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1, раздела 1, п. 2 ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; приложения 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

№ А-0000991498

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

7) в образце пищевой продукции (проба № 1243-7.ХБЗд): превышений нормативных значений по исследованным микробиологическим показателям: КМАФАнМ, *V. parahaemolyticus* не отмечается; БГКП (колиформы), коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*), бактерии рода *Salmonella*, бактерии *L. monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; таблицы 1 приложения 1 ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

8) в образце пищевой продукции (проба № 1708-1.ХБПЗд): превышений нормативных значений по исследованным микробиологическим показателям (молочнокислые микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи) не отмечается; БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 8, раздела I, п. 9 ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

9) в образце пищевой продукции (проба № 1708-1.ХБПЗд): превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella* – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1; приложения 2, п.1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

10) в образце пищевой продукции (проба № 1708-1.ХБПЗд), превышений нормативных значений по содержанию нитратов, пестицидов (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты: ДДЭ и ДДД) и токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть) – не выявлено, что отвечает требованиям приложения 3, п. 6 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших – не обнаружены, что отвечает требованиям главы 2, п. 5 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

11) в образце пищевой продукции (проба № 1708-4.ХБПЗд): фактический жирно-кислотный состав соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, что отвечает требованиям п. 5, раздел II; п. 6, раздел III ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; массовая доля жира не менее установленного нормативного значения, что отвечает требованиям приложения 1, таблицы 2 ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной 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) готовые кулинарные изделия: рацион блюд - обед от 08.02.2022г.: огурец свежий; суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки; бефстроганов из отварного мяса; каша гречневая рассыпчатая; напиток лимонный; йогурт в индивидуальной упаковке; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон, обогащенный микронутриентами, дата изготовления 08.02.2022г., по пищевой и энергетической ценности **соответствуют** требованиям действующих санитарных норм и правил: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2) готовое кулинарное изделие собственного изготовления: бефстроганов из отварного мяса; дата изготовления: 08.02.2022г., по показателю термическая (тепловая) обработка **соответствует** требованиям действующих санитарных норм и правил: п. 2.8, приложение 6 (п. 22) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

№ А-0000991499

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

- 3) пищевая продукция собственного изготовления: каша гречневая рассыпчатая, дата изготовления: 08.02.2022г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, табл. 1, п. 1.8 ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 4) пищевая продукция собственного изготовления: суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью петрушки, дата изготовления: 08.02.2022г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S.aureus*, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, табл. 1, п. 1.8 ТР ТС Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 5) образец пищевой продукции: филе грудки без кожи из мяса цыплят-бройлеров натуральное замороженное, дата изготовления – 28.12.2021, изготовитель - АО «Птицефабрика РОСКАР», Россия, Ленинградская обл., Выборгский р-н, Выборгское шоссе, Первомайская тер., стр. 100, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, п.1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 6) образец пищевой продукции: отрубы из говядины бескостные замороженные, тазобедренный отруб, внутренняя часть; дата изготовления: 26.01.2022г., изготовитель: ООО «Мясные правила», РФ, Московская обл., г. Балашиха, мкр. Керамик, ул. Керамическая, д. 3, к. 6, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*) **соответствует** требованиям действующих технических регламентов: приложение 1, раздел 1, п. 2 ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; приложение 1, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 7) образец пищевой продукции: треска филе на коже и/з, дата изготовления 11.10.2021г., изготовитель - ООО «Май», Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, д. Лаголово, Южная пром. зона, стр. 7, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S. aureus*, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, *L. monocytogenes*, *V. parahaemolyticus*) **соответствует** требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- 8) образец пищевой продукции: сметана с м.д.ж. 15%, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», РФ, Тверская обл., г. Торжок, ул. Максима Горького, д. 57, по исследованным микробиологическим показателям (молочнокислые микроорганизмы, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, плесневые грибы, дрожжи) **соответствует** требованиям действующих технических регламентов: приложение 8, раздел I, п. 9 ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- 9) образец пищевой продукции: яйцо куриное пищевой С1, дата изготовления: 15.02.2022г., изготовитель: ООО «Птицефабрика Пошехонская», РФ, Ярославская обл., Пошехонский район, Кладовский сельский округ, территория Птицефабрики, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложение 1; приложение 2, п. 1.1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

№ А- 0000991500

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

10) образец пищевой продукции: картофель продовольственный, урожай 2021г., изготовитель: ИП Шарстук Евгения Петровна, место жительства: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, ул. Новоселов, д. 14, адрес осуществления деятельности: Россия, Псковская область, д. Новый Изборск, по содержанию нитратов, токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ – сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: приложение 3, п. 6 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; по паразитологическим показателям (яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: глава 2, п. 5 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

11) образец пищевой продукции: масло сладко-сливочное несоленое Традиционное, м.д.ж. 82,5 %, дата изготовления 15.02.2022г., изготовитель: ООО «МИКС», Россия, Рязанская область, Рыбновский район, г. Рыбное, ул. Победы, д. 2/1, по исследованным физико-химическим показателям (жирно-кислотный состав продукта, массовая доля жира) **соответствует** требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения



Батищев Д.Н.

№ А- 0000957000

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