



**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

Аттестат аккредитации RA.RU.710306 от 13.09.2019 г.
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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

М.П.

Компанец Л.Ю./

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 8640

« 31 » марта 20 21 года

Вид или тип инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Информация о заявителе: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга.

Фактический адрес юридического лица: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д. 6, лит. А.

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

Основание для проведения оценки соответствия: договор № 0000-A50551 от 20.01.2021г., заявка (входящий № 78-20-05ф/И44531-2020 от 31.12.2020г.).

Дата проведения оценки соответствия: с 05.03.2021г. по 31.03.2021г.

Объект инспекции: Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы, пищевая продукция (кулинарные изделия и продукция общественного питания, молоко и молочная продукция; плодоовощная продукция; мясо и мясная продукция).

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, отобранные на пищеблоке:
- образцы готовых блюд, дата изготовления: 05.03.2021г. (кулинарные изделия и продукция общественного питания), по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода Salmonella, S. aureus, бактерии рода Proteus) требованиям

№ А-0000914879

Продолжение: листов 4

с № А-0000914880
по № А-0000914836

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

действующего технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2, таблица 1, п. 1.8)?

- тепловая обработка образца готового блюда, дата изготовления: 05.02.2021г., требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8, приложение 6 (п. 22))?

- рацион блюд (обед), дата изготовления 05.03.2021г., требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по пищевой и энергетической ценности (п.2.8)?

- образец пищевой продукции (молоко и молочная продукция): Сметана с массовой долей жира 15%, дата изготовления: 27.02.2021г., изготовитель: ООО «ГАЛАКТИКА», Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-ой Гатчинской дивизии, д.1, по микробиологическим показателям (содержание молочнокислых микроорганизмов, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, плесневые грибы, дрожжи), требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 8, раздел II, п. 9), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1)?

-образец пищевой продукции (мясо и мясная продукция): Замороженная бескостная говядина. Оковалок; дата изготовления: 26.09.2020г.; импортер: ООО «Антарес» Россия, Ленинградская область, ул. Данилова, д. 19, оф. 344; производитель: Парагвай, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *L.monocytogenes*) требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 табл. 1.1), ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, п. 1)?

-образец пищевой продукции (плодоовощная продукция): Картофель поздний, дата фасовки: 02.03.2021г., изготовитель: ООО «ФРЕШ ФРУТС ИНВЕСТ», Россия, Ленинградская область, Тосненский район, городской поселок Федоровское, ул. Шоссейная, д. 29а, по санитарно-химическим показателям (пестициды: ГХЦГ - сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты), по паразитологическим показателям (яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших), требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3, п. 6; гл. II, ст. 7, п.5)?

- образец пищевой продукции (плодоовощная продукция): Морковь свежая столовая, высший сорт, изготовитель: ИП Желебовский Н.Н., Россия, Краснодарский край, Кореновский район, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а, дата фасовки: 24.02.2021г., по санитарно-химическому показателю (нитраты) требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3, п. 6)?

- образец пищевой продукции (молоко и молочная продукция): Масло традиционное сладко-сливочное ТМ «Белые Росы», изготовитель: ООО «Гермес», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Арсенальная, д. 78, лит. А, пом.13-Н, дата изготовления: 15.02.2021г., по физико-химическим показателям (массовая доля жира, жирнокислотный состав продукта), требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 1, таблица 2; п. 5 раздел II)?

Документ, устанавливающий требования к объекту инспекции:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

№ А-0000914880

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

Состав экспертных материалов:

- образцы готовых блюд, дата изготовления: 05.03.2021г.

- Голубцы ленивые;
- Суп картофельный с макаронными изделиями;
- Говядина из голубцов ленивых;

• Суп картофельный с макаронными изделиями: голубцы ленивые; компот из апельсинов; винегрет овощной с репчатым луком; хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами; батон обогащенный микронутриентами; йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%;

- образцы пищевой продукции (молоко и молочная продукция):

- Сметана с массовой долей жира 15%, дата изготовления: 27.02.2021г., изготовитель: ООО «ГАЛАКТИКА», Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-ой Гатчинской дивизии, д.1; Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Арсенальная, д. 78, лит. А, пом.18Н;
- Масло традиционное сладко-сливочное «Белые Росы», изготовитель: ООО «Гермес»,

-образец пищевой продукции (мясо и мясная продукция):

- Замороженная бескостная говядина. Оковалок; дата изготовления: 26.09.2020г.; импортер: ООО «Антарес» Россия, Ленинградская область, ул. Данилова, д. 19, оф. 344; производитель: Парагвай;

- образцы пищевой продукции (плодоовощная продукция):

- Картофель поздний, дата фасовки: 02.03.2021г., изготовитель: ООО «ФРЕШ ФРУТС ИНВЕСТ», Россия, Ленинградская область, Тосненский район, городской поселок Федоровское, ул. Шоссейная, д. 29а;

- Морковь свежая столовая, высший сорт, изготовитель: ИП Желебовский Н.Н., Россия, Краснодарский край, Кореновский район, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а, дата фасовки: 24.02.2021г.;

-протоколы лабораторных исследований № 2272 от 23.03.2021г., № 2269 от 23.03.2021г., аккредитованного испытательного лабораторного Центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккредитации № РОСС RU. 0001.513110, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 12.10.2015г.);

-акты отбора проб № 78-05-О-1504 от 05.03.2021г., № 78-05-О-1505 от 05.03.2021г., аккредитованного Органа инспекции (ОИ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккредитации № RA.RU.710306, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 13.09.2019г.).

Установлено:

В соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза:

- образцов готовых блюд по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*);
- тепловой обработки образца готового блюда;
- рациона блюд (обед) по пищевой и энергетической ценности;
- образцов пищевой продукции (молоко и молочная продукция) по физико-химическим показателям (жирнокислотный состав продукта, массовая доля жира) и микробиологическим показателям (содержание молочнокислых микроорганизмов, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, плесневые грибы, дрожжи);
- образцов пищевой продукции (плодоовощная продукция) по санитарно-химическим показателям (пестициды: ГХЦГ – сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты; нитраты) и паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших);

№ А-0000914881

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

- образца пищевой продукции (мясо и мясная продукция) по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *L. monocytogenes*).

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использованы документы, устанавливающие методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП 3-03-05Ф-ОИ-2019 «Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции».

Отбор образцов готовых блюд и пищевой продукции проводился 05.03.2021 г. на пищеблоке 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, в рамках производственного контроля в соответствии с требованиями ГОСТ 31904-2012, МУ 1-40/3805, ГОСТ 26809.1-2014, ГОСТ 26809.2-2014, ГОСТ 51447-99, ГОСТ 7194-81, ГОСТ 33540-2015. Требования к отбору, доставке, срокам проведения исследований соблюдены.

Образцы готовых блюд собственного изготовления и образцы пищевой продукции идентифицированы по наименованию и внешнему виду визуальным методом.

Образец пищевой продукции собственного изготовления (проба № 2272-1.ХБПЗд4 «Голубцы ленивые») исследовался по показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
КМАФАнМ	$4,6 \times 10^2$ КОЕ/г	не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>S. aureus</i>	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
бактерии рода <i>Proteus</i>	не обнаружено в 0,1г	не допускается в 0,1г

Образец пищевой продукции собственного изготовления (проба № 2272-2.ХБПЗд4 «Суп картофельный с макаронными изделиями») исследовался по показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
КМАФАнМ	$1,1 \times 10^2$ КОЕ/г	не более $5,0 \times 10^2$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
Бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>S. aureus</i>	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г

Согласно результатам лабораторных исследований: в исследованных образцах пищевой продукции:

- проба № 2272-1.ХБПЗд4 «Голубцы ленивые», превышений нормативных значений по микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается; БГКП (колиформы) в 1,0г, бактерии рода *Salmonella* в 25г, *S. aureus* в 1,0г, бактерии рода *Proteus* в 0,1г – 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».

- проба № 2272-2.ХБПЗд4 «Суп картофельный с макаронными изделиями», превышений нормативных значений по микробиологическому показателю КМАФАнМ не отмечается; БГКП (колиформы) в 1,0г, бактерии рода *Salmonella* в 25г, *S. aureus* в 1,0г – 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».

В образце пищевой продукции (проба № 2269-2.ХЗд4 «Говядина из голубцов ленивых»), дата изготовления: 05.03.2021 г., 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».

№ А-0000914882

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

Образцы пищевой продукции собственного изготовления (проба № 2269-1.ХЗд4 «Суп картофельный с макаронными изделиями: голубцы ленивые; компот из апельсинов; винегрет овощной с репчатым луком; хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами; батон обогащенный микронутриентами; йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%») исследовался физико-химическим показателям:

Определяемые показатели	Теоретически рассчитанная	По анализу	% отклонения	Величина допустимого отклонения
1. Вес доставленной порции, г	875,00	874,48	-0,06	±5%
2. пищевая ценность:	170,90	172,66	1,03	
Сухие вещества, г				
Содержание золы, г	10,50	10,49	-0,06	
Содержание жира, г	28,42	28,61	0,67	
Содержание белка, г	30,18	29,06	-3,7	
Содержание углеводов, г	101,80	104,49	2,64	
3. Энергетическая ценность	783,70	791,71	1,02	

Согласно результатам лабораторных исследований, в рационе блюд (обед) 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».

Образец пищевой продукции (проба № 2272-3.ХБПЗд4: «Сметана с массовой долей жира 15%, дата изготовления: 27.02.2021г., изготовитель: ООО «ГАЛАКТИКА», Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-ой Гатчинской дивизии, д.1») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
количество молочнокислых микроорганизмов	$2,5 \times 10^7$ КОЕ/г	не менее $1,0 \times 10^7$ КОЕ/г
БГКП (колиформы) в 0,001г	не обнаружено в 0,001г	не допускается в 0,001г
S. aureus в 1,0г	не обнаружено в 0,1г	не допускается в 1,0г
Бактерии род в Salmonella в 25г	не обнаружено в 25г	не допускается в 25г
Дрожжи	< 10 КОЕ/г	не более 50 КОЕ/г
Плесневые грибы	< 10 КОЕ/г	не более 50 КОЕ/г

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: превышений допустимых уровней по исследованным микробиологическим показателям (дрожжи, плесневые грибы) не обнаружено, содержание молочнокислых микроорганизмов не менее нормативного значения, БГКП (колиформы) в 0,001г, бактерии род в Salmonella в 25г, S. aureus в 0,1г – не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 8, раздел II, п. 9), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1).

Образец пищевой продукции (проба № 2272-4.ХБПЗд4: «Замороженная бескостная говядина. Оковалок; дата изготовления: 26.09.2020г.; импортер: ООО «Антарес» Россия, Ленинградская область, ул. Данилова, д. 19, оф. 344; производитель: Парагвай») исследовался по показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
КМАФАнМ	2×10^3 КОЕ/г	$1,0 \times 10^4$ КОЕ/г
БГКП (колиформы) в 0,01г	не обнаружено в 0,01г	не допускается в 0,01г

№ А-0000914883

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

L. monocytogenes	не обнаружено в 25г	не допускается в 25г
Бактерии род в Salmonella в 25г	не обнаружено в 25г	не допускается в 25г

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю (КМАФАнМ) не обнаружено, БГКП (колиформы) в 0,01г, бактерии род в Salmonella в 25 г, L. monocytogenes в 25г – не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 табл. 1.1), ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, п. I).

Образец пищевой продукции (проба 2272-5.ХБПЗд4: «Картофель поздний, дата фасовки: 02.03.2021г., изготовитель: ООО «ФРЕШ ФРУТС ИНВЕСТ», Россия, Ленинградская область, Тосненский район, городской поселок Федоровское, ул. Шоссейная, д. 29а») исследовался по санитарно-химическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
Пестициды		
ГХЦГ - сумма изомеров	<0,001 мг/кг	0,1 мг/кг
ДДТ и его метаболиты	<0,007 мг/кг	0,1 мг/кг

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: превышений допустимых уровней по исследованным санитарно-химическим показателям (пестициды: ГХЦГ - сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты) не обнаружено, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 3, п.6).

Образец пищевой продукции (проба 2272-5.ХБПЗд4: «Картофель поздний, дата фасовки: 02.03.2021г., изготовитель: ООО «ФРЕШ ФРУТС ИНВЕСТ», Россия, Ленинградская область, Тосненский район, городской поселок Федоровское, ул. Шоссейная, д. 29а») исследовался по паразитологическим показателям. Согласно результатам лабораторных исследований установлено: яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (гл. II, ст. 7, п.5).

Образец пищевой продукции (проба № 2272-6.ХБПЗд4: «Морковь свежая столовая, высший сорт, изготовитель: ИП Желебовский Н.Н., Россия, Краснодарский край, Кореновский район, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а, дата фасовки: 24.02.2021г.)) исследовался по санитарно-химическому показателю:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
нитраты	102 мг/кг	250 мг/кг

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: превышений допустимых уровней по исследованному санитарно-химическому показателю (нитраты) не обнаружено, что отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 3, п.6).

Образец пищевой продукции (проба № 2272-7.ХБПЗд4: «Масло традиционное сладко-сливочное ТМ «Белые Росы», изготовитель: ООО «Гермес», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Арсенальная, д. 78, лит. А, пом.13-Н, дата изготовления: 15.02.2021г.)) исследовался по физико-химическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
массовая доля жира	83,2 %	50% и более

№ А-0000914884

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

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: массовая доля жира не ниже нормативного значения, что отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 1, таблица 2).

Образец пищевой продукции (проба № № 2272-7.ХБПЗд4: «Масло традиционное сладко-сливочное ТМ «Белые Росы», изготовитель: ООО «Гермес», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Арсенальная, д. 78, лит. А, пом.13-Н, дата изготовления: 15.02.2021г») исследовался по физико-химическим показателям:

-определение жирнокислотного состава (МЭ масляной кислоты, МЭ капроновой кислоты, МЭ каприловой кислоты, МЭ каприновой кислоты, МЭ деценовой кислоты, МЭ лауриновой кислоты, МЭ миристиновой кислоты, МЭ миристоолеиновой кислоты, МЭ пальмитиновой кислоты, МЭ пальмитолеиновой кислоты, МЭ стеариновой кислоты, МЭ олеиновой кислоты, МЭ линолевой кислоты, МЭ линоленовой кислоты, МЭ арахидиновой кислоты, МЭ бегеновой кислоты, прочие);

-соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира коровьего молока (пальмитиновой к лауриновой, стеариновой к лауриновой, олеиновой к миристиновой, линолевой к миристиновой, суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой).

Согласно результатам лабораторных исследований установлено: в исследованном образце пищевой продукции содержание жирных кислот, соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира коровьего молока в исследуемой пробе находятся в пределах нормативных значений (продукт не фальсифицирован жирами немолочного происхождения), что отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (п.5 раздела II).

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:

- образец готового блюда (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Голубцы ленивые», дата изготовления: 05.03.2021г, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2, таблице 1, п. 1.8);
- образец готового блюда (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Суп картофельный с макаронными изделиями», дата изготовления: 05.03.2021г, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*) **соответствует** требованиям действующего технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2, таблице 1, п. 1.8);
- тепловая обработка образца пищевой продукции, дата изготовления 05.03.2021г.: «Говядина из голубцов ленивых», **соответствует** требованиям действующих санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8, приложения 6 (п. 22));
- рацион блюд (обед), дата изготовления 05.03.2021г.: «Суп картофельный с макаронными изделиями: голубцы ленивые; компот из апельсинов; винегрет овощной с репчатым луком; хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами; батон обогащенный микронутриентами; йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%», по пищевой и энергетической ценности **соответствует** требованиям действующих санитарных норм и правил СанПиН № А-0000914885

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

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8);

- образец пищевой продукции (молоко и молочная продукция): «Сметана с массовой долей жира 15%, дата изготовления: 27.02.2021г., изготовитель: ООО «ГАЛАКТИКА», Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-ой Гатчинской дивизии, д.1», отобранный 05.03.2021г. по микробиологическим показателям (содержание молочнокислых микроорганизмов, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, плесневые грибы, дрожжи) **соответствует** требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 8, раздел II, п. 9), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1);

- образец пищевой продукции (плодоовощная продукция): «Картофель поздний, дата фасовки: 02.03.2021г., изготовитель: ООО «ФРЕШ ФРУТС ИНВЕСТ», Россия, Ленинградская область, Тосненский район, городской поселок Федоровское, ул. Шоссейная, д. 29а», отобранный 05.03.2021г. по санитарно-химическим показателям (пестициды: ГХЦГ - сумма изомеров, ДДТ и его метаболиты) и паразитологическим показателям (яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших), **соответствует** требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3, п. 6; гл. II, ст. 7, п.5);

- образец пищевой продукции (плодоовощная продукция): «Морковь свежая столовая, высший сорт, изготовитель: ИП Желебовский Н.Н., Россия, Краснодарский край, Кореновский район, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а, дата фасовки: 24.02.2021г», отобранный 05.03.2021г., по санитарно-химическому показателю (нитраты), **соответствует** требованиям действующего технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3, п.6);

- образец пищевой продукции (мясо и мясная продукция): «Замороженная бескостная говядина. Оковалок; дата изготовления: 26.09.2020г.; импортер: ООО «Антарес» Россия, Ленинградская область, ул. Данилова, д. 19, оф. 344; производитель: Парагвай», отобранный 05.03.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (*KMAFANM*, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *L.monocytogenes*) **соответствует** требованиям действующих технических регламентов ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 табл. 1.1), ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, п. I);

- образец пищевой продукции (молоко и молочная продукция): «Масло традиционное сладко-сливочное ТМ «Белые Росы», изготовитель: ООО «Гермес», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Арсенальная, д. 78, лит. А, пом.13-Н, дата изготовления: 15.02.2021г», отобранный 05.03.2021г., по исследованным физико-химическим показателям (массовая доля жира, жирнокислотный состав продукта) **соответствует** требованиям действующего технического регламента ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (приложение 1, таблица 2; п.5 раздела II).

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения

И.С. Пшеничная

№ А-0000914836

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