



**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, 5Н, 6Н



**УТВЕРЖДАЮ**

**Руководитель Органа инспекции**

/Попов В.В./  
ФИО

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 4819 « 21 » февраля 20 24 года

**Наименование вида инспекции:** Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.  
**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 № 02/24 от 01.12.2023г.; заявка (вх. № 78-20-05ф/И2787-2024 от 24.01.2024г.).  
**Дата проведения инспекции:** с «01» февраля 2024г. по «21» февраля 2024г.  
**Область инспекции:** пищевая продукция / 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 01.02.2024г.: биточки особые, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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»?

**№ А- 0001645801**

Продолжение: листов 3

с № А- 0001645801  
по № А- 0001645801

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

2) пищевая продукция, отобранная 01.02.2024г.: биточки особые, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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»?

3) пищевая продукция, отобранная 01.02.2024г.: свекольник с мясом и сметаной, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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»?

4) пищевая продукция: рацион блюд (обед) от 01.02.2024г., отобранная 01.02.2024г.: огурец соленый; свекольник с мясом и сметаной; биточки особые; рагу овощное; кисель из сока; хлеб ржано-пшеничный обогащенный; батон обогащенный микронутриентами, по пищевой и энергетической ценности требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

**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 № 1385 от 14.02.2024г. 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 № 78-05-571 от 01.02.2024г. 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);

3) копия меню и технологических карт: №№ ТТК-014, ТТК-271, ТТК-5, ТТК-3, 65, 409, 408 утвержденных генеральным директором ООО «База «Мария» Е. К. Россошанским.

**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: пищевой продукции-рацион блюд (обед) по пищевой и энергетической ценности; 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 01.02.2024г. 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

№ А- 0001645802

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

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) 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 отбору и условиям доставки соблюдены.

Исследования проводились аккредитованным Испытательным лабораторным центром 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) в соответствии с утвержденной областью аккредитации и внесенными в них методами исследований. Требования к срокам проведения исследований соблюдены.

1) проба пищевой продукции № 1385-1.ХБЗд: биточки особые, дата изготовления: 01.02.2024г., исследовалась по показателям:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*), бактерии рода *Proteus*;
- термическая (тепловая) обработка.

По результатам лабораторных исследований в пробе пищевой продукции:

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), *S. aureus*, бактерии рода *Proteus* - не обнаружены, превышения нормативного значения по содержанию КМАФАнМ - не выявлено, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности 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 № 1385-2.ХБЗд: свекольник с мясом и сметаной, дата изготовления: 01.02.2024г., исследовалась по показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки (*S. aureus*).

По результатам лабораторных исследований в пробе пищевой продукции: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), *S. aureus* - не обнаружены, превышения нормативного значения по содержанию КМАФАнМ - не выявлено, что отвечает требованиям приложения 1; п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3) проба пищевой продукции (рацион блюд (обед) от 01.02.2024г.) № 1385-3.ХБЗд: огурец соленый; свекольник с мясом и сметаной; биточки особые; рагу овощное; кисель из сока; хлеб ржано-пшеничный обогащенный; батон обогащенный микронутриентами, исследовалась по пищевой и энергетической ценности.

По результатам лабораторных исследований в пробе пищевой продукции: 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».

#### **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:

**№ А- 0001645803**

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

- 1) пищевая продукция, отобранная 01.02.2024г.: биточки особые, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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: приложения 1, п. 1.8 таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 2) пищевая продукция, отобранная 01.02.2024г.: биточки особые, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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»;
- 3) пищевая продукция, отобранная 01.02.2024г.: свекольник с мясом и сметаной, дата изготовления: 01.02.2024г., изготовитель: ООО «База «Мария» пищеблок на базе ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга, 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»;
- 4) пищевая продукция: рацион блюд (обед) от 01.02.2024г., отобранная 01.02.2024г.: огурец соленый; свекольник с мясом и сметаной; биточки особые; рагу овощное; кисель из сока; хлеб ржано-пшеничный обогащенный; батон обогащенный микронутриентами, по пищевой и энергетической ценности **соответствует** требованиям действующих санитарных правил и норм: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене  
санитарно-гигиенического отделения

Батищев Д.Н.

№ А- 0001645804

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