

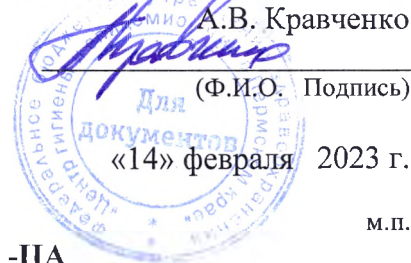
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В. Кравченко
(Ф.И.О. Подпись)



м.п.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 467 -ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.) о проведении плановой выездной проверки в отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17
(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 на предприятии общественного питания Муниципального Автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми был проведен отбор проб готовых блюд обеда (возраст детей с 7 до 11 лет) на калорийность: «Фрикадельки из кур» «Каша гречневая»; «Чай с сахаром»; «Хлеб пшеничный»; «Огурец свежий»

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки пищевой ценности рациона (обед) было поручено провести врачу по общей гигиене Виноградовой Елене Михайловне

Виноградова Елена Михайловна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена 14.02.2023г с 09:00 часов до 13:00 часов

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Пигловым С. В. организатора питания, по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и

законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности:

1. оценить готовые блюда (обеда) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 234-ЦА от 08.02.2023 г.
2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2903.232, 2906.23, 2909.23-2911.23 от 13.02.2023г

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)

Лабораторные испытания проводились Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (далее - ИЛЦ), юридический адрес: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 (тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: cgpo@mail.ru). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375 Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 08 февраля 2016 г., в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

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

В результате установлено:

Помощником врача по гигиене детей и подростков Котягиной Г. Н. 08.02.2023 с 10:20 до 10:30 проведен:

- отбор готовых блюд (обед, возраст детей с 7 лет до 11 лет) с обеденного стола в столовой Муниципального Автономного Общеобразовательного Учреждения «Лицей № 3» г. Перми, по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизева, д. 17., деятельность в которой осуществляет ИП Пиклов С. В. Отбор проведен в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

- доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 12-20 час 08.02.2023 г.

Пробы готовых блюд отобраны с обеденного стола:

- проба № 2903 – «Овощи натуральные (огурец свежий)»; дата изготовления: 08.02.2023 г. в 10 час. 00 мин; объем партии: 200 порции, партия № 2; изготовленной в соответствии с технологической картой № 106, по «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних 2013г» (далее: сборник рецептур 2013 г)

- проба № 2906 – «Фрикадельки из кур», дата изготовления: 08.02.2023 г. в 10 час. 00 мин; объем партии: 200 порции, партия № 2; срок годности 3 часа, изготовленной в соответствии с технологической картой № 410, по сборнику рецептур 2013 г

- проба № 2909– «Каша гречневая»; дата изготовления: 08.02.2023 г. в 10 час. 00 мин; объем партии: 200 порции, партия № 2; срок годности 1 час, изготовленной в соответствии с технологической картой № 202, по сборнику рецептур 2013 г

- проба № 2910– «Чай с сахаром»; дата изготовления: 08.02.2023 г. в 10 час. 00 мин; объем партии: 200 порции, партия № 2; срок годности 1 час, изготовленной в соответствии с технологической картой № 457, по сборнику рецептур 2013 г

- проба № 2911 – «Хлеб пшеничный»; дата изготовления: 08.02.2023 г. в 10 час. 00 мин; объем партии: 200 порции, партия № 2; изготовленному в соответствии с технологической картой № 108, по сборнику рецептур 2013 г

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 13 час. 30 мин часов 08.02.2023 г.

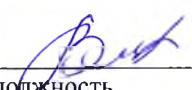
Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2903.232, 2906.23, 2909.23-2911.23 от 13.02. представлены в таблице: см. приложение к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 на предприятии общественного питания Муниципального Автономного Общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми, где услугу общественного питания оказывает ИП Пиклов С. В. на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" установлено:

- завтрак включает закуску (овощи натуральные (огурец свежий), кашу («Каша гречневая»), гарнир («Фрикадельки из кур»), третье блюдо («Чай с сахаром»), хлеб пшеничный.
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- согласно меню-раскладке фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептуре, изложенных в технологических картах;
- суммарный объем блюд для возрастной группы с 7 лет до 11 лет, выданных в завтрак, составляет 560 г (при гигиеническом требовании - не менее 500 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 604,11 ккал, что составляет 25,7 % при нормируемой величины энергетической ценности обеда 20-25 % для детей возрастной категории от 7 до 11 лет, что соответствует п.8.1.2., приложение № 10, табл. 3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене



должность
Ф.И.О.

Виноградова Е. М.
подпись

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г+Углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
обед: овощи натуральные (огурец свежий) (рецептура № 106, сборник 2013 г)	<u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - огурец свежий – 60,0 г	<u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - огурец свежий – 60,0 г	60	60	1,56	-	6,24
Фрикадельки из кур (рецептура № 410, сборник 2013 г)	<u>На порцию 90 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - филе куриное – 62,4 г - хлеб пшеничный – 13,2 г - масло сливочное 72,5% - 6 г - яйцо - 7,2 г - молоко 2,5% -18,0 г	<u>На порцию 90 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - филе куриное – 62,4 г - хлеб пшеничный – 13,2 г - масло сливочное 72,5% - 6 г - яйцо - 7,2 г - молоко 2,5% -18,0 г	90	90	20,05	5,78	132,22
Каша гречневая (рецептура № 202, сборник 2013г)	<u>На порцию 160 г.</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - крупа гречневая – 76,2 г - масло сливочное – 6,4 г	<u>На порцию 160 г.</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - крупа гречневая – 76,2 г - масло сливочное – 6,4 г	160	160	59,56	6,04	292,6
Чай с сахаром (рецептура № 457, сборник 2013г)	<u>На порцию 200 мл</u> <u>Расход сырья вес брутто (г):</u> - чай – 1,0 г - сахар – 15,0 г	<u>На порцию 200 мл</u> <u>Расход сырья вес брутто (г):</u> - чай – 1,0 г - сахар – 15,0 г	200	200	15,0	-	60,0
Хлеб пшеничный (рецептура № 108, сборник 2013г)	<u>На порцию 50 г</u>	<u>На порцию 50 г</u>	50	50	27,25	0,45	113,05

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г+Углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
<u>Всего за обед:</u>			560	560	123,42	12,270	604,110

**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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.
(Ф.И.О. Подпись)
«14» февраля 2023 г.
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 483-ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.) о проведении плановой выездной проверки в отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 были проведены исследования:

- пробы воды питьевой на микробиологические показатели;
- проб готовой продукции на микробиологические и физико-химические показатели;
- молочной продукции на определение жирно – кислотного состава продукции;
- проб сырья на санитарно-гигиенические показатели;

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение санитарно-экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Виноградовой Елене Михайловне

Виноградова Елена Михайловна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена: «14» февраля 2023г. с 13:00 до 16:00 часов

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы проведения экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.) о проведении внеплановой выездной проверки в отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17
2. Протоколы отбора образцов (проб) № 235-ЦА от 18.02.2023г; 234-ЦА от 08.02.2023г; 233-ЦА от 08.02.2023г
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: № № 2927.23 от 14.02.2023, 2916.23 от 14.02.2023, 2931.23 от 14.02.2023, 2896.23 от 13.02.2023, 2915.23 от 13.02.2022, 2899.23 от 13.02.2023, 2913.23 от 13.02.2023, 2897.23 от 13.02.2023

Отбор проб для лабораторных исследований произведен в соответствии с

- ГОСТ 59024-2020 (ИСО 19458:2006) "Вода. Общие требования к отбору проб",
- ГОСТ 31942-2012 (ИСО 19458:2006) "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа.",
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) "Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.",
- ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний";
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.»
- ГОСТ 33540-2015 «Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия.»
- ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия.»
- ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества»
- ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу (часть 2). Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты.»

Лабораторные испытания проводились Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (далее - ИЛЦ), юридический адрес: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 (тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375 Дата внесения в реестр об аккредитованном лице 08 февраля 2016 г., в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

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

В результате установлено: помощником врача по гигиене детей и подростков Котягиной Г. Н. 08.02.2023 с 09:40 до 11:15 проведен отбор проб готовой продукции («Фрикадельки из кур», «Каша гречневая») с обеденного стола; молочной продукции («Масло сливочное «Крестьянское» высший сорт, с массовой долей жира 72,5%); сырья («картофель очищенный п/ф урожай 2022г», «Огурцы свежие урожай 2023г», «морковь очищенная п/ф вакуум урожай 2022г»), воды питьевой. Пробы отобраны по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 в предприятии общественного питания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми. Доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 12:20 час 08.02.2023 г.

Пробы проб готовой продукции изготовлены ИП Пикловым С. В. по адресу г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17. Отбор проведен в лабораторную посуду; упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами); доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом.

- по протоколу № 2896.23 от 13.02.2023г – проба: «Вода питьевая»

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	E.coli	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	ГОСТ 31955.1-2013
2	Колифаги	БОЕ/100 см ³	не обнаружено	отсутствие	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.2
3	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
4	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	не более 50	МУК 4.2.1018-01 п.8.1
5	Энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	ГОСТ ISO7899-2- 2018

- по протоколу № 2899.23 от 13.02.2023г - проба «Каша гречневая»

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

- по протоколу № 2897.23 от 13.02.2023г - проба «Фрикадельки из кур»

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
2	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,5x10 ²	не более 1x10 ³	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Пероксидаза/Качество термической обработки блюдов	-	отсутствие	отсутствие	МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1

- по протоколу № 2913.23 от 13.02.2023 г. – проба «Фрикадельки из кур»

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Витамины				

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
1	Витамин С	мг/90г	0,79±0,04	МУ 1-40/3805 – 91 п. 2.9.1

- по протоколу № 2915.23 от 13.02.2023г – «Каша гречневая»

С А НИ Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я				
Токсичные элементы :				
1	Железо	мг/160г	2,4±0,7	ГОСТ 26928-86
2	Магний	мг/160г	55,7±15,5	Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов
3	Кальций (Ca)	мг/160г	18,7±5,3	Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов

- по протоколу № 2927.23 от 14.02.2023 г. – проба «Картофель очищенный п/ф урожай 2022 г», изготовленный 06.02.2023 г, срок годности 7 суток, изготовитель: ИП Башарова Е. В.; фактический адрес: г. Пермь, ул. Бордовский тракт, 15, оф 2

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
С А НИ Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
Токсичные элементы :					
1	Мышьяк	мг/кг	менее 0,025	не более 0,2	ГОСТ 26930-86
2	Кадмий	мг/кг	0,0193±0,0025	не более 0,03	ГОСТ EN 14083-2013
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	не более 0,02	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002)
4	Свинец	мг/кг	менее 0,04	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013
Пестициды :					
4	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,1	ГОСТ 30349-96
5	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	не более 0,1	ГОСТ 30349-96

- по протоколу № 2931.23 от 14.02.2023 г. – проба «Морковь очищенная п/ф вакуум урожай 2022 г», изготовленный 06.02.2023 г, срок годности 7 суток, изготовитель: ИП Башарова Е. В.; фактический адрес: г. Пермь, ул. Бордовский тракт, 15, оф 2

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
С А НИ Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
Токсичные элементы :					
1	Мышьяк	мг/кг	менее 0,025	не более 0,2	ГОСТ 26930-86
2	Кадмий	мг/кг	менее 0,004	не более 0,03	ГОСТ EN 14083-2013
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	не более 0,02	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002)
4	Свинец	мг/кг	менее 0,04	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
Пестициды :					
5	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
6	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	не более 0,1	ГОСТ 30349-96

- по протоколу № 2916.23 от 14.02.2023 г. – проба «Огурцы свежие урожай 2023 г», срок годности 14 дней, изготовитель: АЦЦ Агрофирма «Ольдеевская» фактический адрес: Республика-Чувашия, Чебоксарский район, д. Юраково, ул. Восточная, 10

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Токсичные элементы :					
1	Мышьяк	мг/кг	менее 0,025	не более 0,2	ГОСТ 26930-86
2	Кадмий	мг/кг	менее 0,004	не более 0,03	ГОСТ EN 14083-2013
3	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	не более 0,02	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002)
4	Свинец	мг/кг	0,12±0,04	не более 0,5	ГОСТ EN 14083-2013
Пестициды :					
5	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
6	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	не более 0,1	ГОСТ 30349-96

- по протоколу № 2933.23 от 14.02.2023 г. – «Масло сливочное "Крестьянское" высший сорт, м.д.ж. 72,5 %», монолит; дата изготовления: 30.01.2023; изготовитель: ООО "Агрофирма "Труд", адрес производства: 617438, Пермский край, Кунгурский район, д. Вачегино, пер. Луговой, д.9Б

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Массовая доля арахидиновой кислоты (С 20:0)	%	0,120±0,020	менее 0,3	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
2	Массовая доля бегеновой кислоты (С 22:0)	%	менее 0,1	менее 0,1	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
3	Массовая доля деценовой кислоты (С 10:1)	%	0,320±0,020	0,2 - 0,4	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
4	Массовая доля каприловой кислоты (С 8:0)	%	1,3±0,4	1 - 2	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
5	Массовая доля каприновой кислоты (С 10:0)	%	3,2±0,4	2,0 - 3,8	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
6	Массовая доля капроновой кислоты (С 6:0)	%	1,9±0,4	1,5 - 3,0	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
7	Массовая доля лауриновой кислоты (С 12:0)	%	3,8±0,4	2,0 - 4,4	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
8	Массовая доля линолевой кислоты (С 18:2)	%	3,0±0,4	2,2 - 5,5	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
9	Массовая доля линоленовой кислоты (С 18:3)	%	0,790±0,020	менее 1,5	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12
10	Массовая доля масляной кислоты (С 4:0)	%	2,6±0,4	2,4 - 4,2	ГОСТ 31665-2012,ГОСТ 31663-12

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
11	Массовая доля миристиновой кислоты (С 14:0)	%	12,4±2,2	8 - 13	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12
12	Массовая доля миристолеиновой кислоты (С 14:1)	%	1,2±0,4	0,6 - 1,5	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12
13	Массовая доля олеиновой кислоты (С 18:1)	%	23,8±2,2	20 - 32	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12
14	Массовая доля пальмитиновой кислоты (С 16:0)	%	32,9±2,2	21 - 33	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12
15	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (С 16:1)	%	1,9±0,4	1,5 - 2,4	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12
16	Массовая доля стеариновой кислоты (С 18:0)	%	10,6±2,2	8,0 - 13,5	ГОСТ 31665- 2012,ГОСТ 31663-12

ВЫВОД

В объеме проведенных исследований проб адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связьева, д. 17 в предприятии общественного питания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 3», деятельность в котором осуществляет ИП Пиклов С. И. установлено:

- проба: «Вода водопроводная питьевая холодная» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

- проба: «Фрикадельки из кур» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."; термообработка достаточная.

- проба: «Каша гречневая» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."


- проба: «Картофель очищенный п/ф урожай 2022г» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

- проба: «Морковь очищенная п/ф вакуум урожай 2022г» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

- проба: «Огурцы свежие урожай 2023г» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

- жирно-кислотный состав жировой части пробы «Масло сливочное "Крестьянское" высший сорт, м.д.ж. 72,5 %» соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока.

Врач по общей гигиене
должность

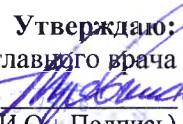

_____ подпись

Виноградова Е. М.
Ф.И.О.

**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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В. 
(Ф.И.О. Подпись)
«13» февраля 2023 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 433- ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.) о проведении плановой выездной проверки в отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связьева, д. 17

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связьева, д. 17, было проведено:

- санитарно-эпидемиологическое обследование предприятия общественного питания Муниципального Автономного Общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми (далее МАОУ «Лицей № 3» г. Перми), где ИП Пиклов С. В. оказывает услугу общественного питания.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: -

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Виноградовой Елене Михайловне

Виноградова Елена Михайловна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: 13.02.2023. с 09.00 часов до 11.30 часов

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятия общественного питания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми (далее МАОУ «Лицей № 3» г. Перми), по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизьева, д. 17, где ИП Пиклов С. В. оказывает услуги общественного питания.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх.445-ЦА от 23.01.2023г.);
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 387-ЦА от «08» февраля 2023 г.

В результате установлено:

Деятельность по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания учащихся осуществляет ИП Пиклов С. В. по договору по организации основного (горячего) питания обучающихся от 05.02.2022. и договору аренды объекта муниципального недвижимого имущества - № 1 от 05.02.2022 г.

Общая численность учащихся, на момент проведения обследования, 1- 4 классов - 775 учащихся (охват горячим питанием 100%); 5-9 классов -766 учащихся (охват горячим питанием 81 %); 10-11 классов 97 учащихся (охват горячим питанием 100%)

Питание детей организовано в собственной столовой, расположенной во встроенных помещениях на первом этаже 3-х этажного корпуса общеобразовательного учреждения.

Перед обеденным залом оборудовано 10 умывальных раковин (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды и наличием мыла. Для сушки рук оборудовано 2 электрополотенца, 3 установки с бумажными полотенцами.

Поставка пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется по договорам:

- ООО «Мелиса»: мука, яйцо, макаронные изделия, крупы, масло растительное;
- ИП Чиртулов О. М.: овощи в вакууме, фрукты,
- ООО «Нытвенский мясокомбинат»: мясо,
- ИП Жданов Д. В.: мясо говядины, мясо птицы, рыба,
- ИП Захаров М. Г.: мясо птицы, рыба,
- ООО «Торговый дом «Родник Прикамья»: вода бутилированная,
- ООО «ТД» Актив продукт»: молочные продукты,
- ИП Смирнов А. С.: сок,
- ООО «Добрянка-хлеб»: хлеб,
- ИП Петров В. С.: хлеб
- ИП Шаймухомедова Ю. В.: фрукты, овощи в вакууме.

Для загрузки продуктов на пищеблок предусмотрен отдельный вход.

На территории административного здания обеспечены условия для сбора мусора в контейнеры с крышками. Сбор и вывоз отходов осуществляется, согласно договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 205424727-2022/ТКО от 09.12.2022 г с АО «Пермский региональный оператор ТКО»

Работа столовой предусмотрена на сырье (рыба, кура, яйцо и т.д.) и полуфабрикатах (мясные (крупнокусковые бескостные), овощные в вакуумной упаковке) приготовление блюд партиями, с реализацией в столовую посуду.

В состав производственных помещений пищеблока входят:

1. Обеденный зал на 200 посадочных мест
2. Помещение для загрузки товара;
3. Продуктовый склад для сыпучих и бакалеи;
4. Цех обработки овощей;

5. Цех сырой продукции (оборудован двумя ваннами, тремя производственными столами, холодильником; обработка яйца осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях)

6. Горячий цех (оборудован тремя электрическими 4-х комфорочными плитами со встроенными духовыми шкафами, параконвектоматом, раковиной для мытья рук, производственной ванной для гарниров) с участками:

- по приготовлению холодных закусок (оборудован производственным столом с охлаждаемой поверхностью, овощерезка, холодильным оборудованием, ванной для обработки овощей и зелени, весами, бактерицидной ванной)

- пекарским (оборудованном производственным столом с покрытием из дерева твердых пород для работы с тестом, тестомесом, производственными ваннами, раковиной для мытья рук);

- зоны раздачи;

7. Моечная кухонной и столовой посуды (с 7 производственными ваннами, посудомоечной машиной, стеллажами)

8. Зона для хранения верхней и специальной санитарной одежды сотрудников;

9. Санузел для сотрудников.

Предприятие обеспечено холодным и горячим водоснабжением с подводкой воды через смесители ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук. Помещение пищеблока оборудованы дублирующим горячим водоснабжением (водонагреватель электрический накопительный). Смесители на ваннах для мытья столовой посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные производственные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Производственные, вспомогательные и санитарно – бытовые помещения предприятия общественного питания оборудованы приточно – вытяжной механической системой вентиляции. Оборудование (производственные моечные ванны, электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектомат), являющиеся источниками выделения газов, влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами.

Все помещения подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств («Ника Экстра М Профи», «Жавель Солид»), хранение которых осуществляется в шкафу, установленном в помещении для загрузки товара. Для уборки производственных и санитарно – бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в шкафу, установленном в помещении для загрузки товара.

Мероприятия по обеспечению проведения работ по дезинсекции и дератизации помещений (по борьбе с насекомыми и грызунами) осуществляется по договору о возмещении коммунальных и эксплуатационных услуг № 2-И от 10.01.2022 г. (мероприятия проводит ООО «Дезцентр Пермь»). При обследовании грызунов, насекомых и признаки их жизнедеятельности не обнаружено.

Предприятие общественного питания для приготовления пищи оснащено в полном объеме техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно на производственных участках.

Технологическое оборудование в производственных помещениях размещено с учетом поточности и обеспечения к нему свободного доступа.

Пищевые продукты доставляются автотранспортом поставщиков. Поставка пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется по договорам, автотранспортом поставщиков.

При визуальном контроле маркировки (5 наименований продукции), сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, нарушений не установлено.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами..

Хранение проб организовано в холодильнике в горячем цехе. При проверке условий отбора и хранения суточных проб 08.02.2023 г. установлено, что пробы отобраны в полном объеме, хранились при температуре +4⁰С.

Питьевой режим учащихся организован МАОУ «Лицей № 3» г. Перми с использованием воды промышленного производства посредством кулера, который размещается в обеденном зале.

На пищеблоке работает 10 человек; медицинское освидетельствование и гигиеническое обучение и аттестация пройдены в полном объеме.

Работа персонала организована с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски), необходимый запас средств создан. Ежедневно перед началом работы осуществляется термометрия у всех работающих сотрудников при помощи бесконтактного термометра, при входе на пищеблок имеется кожный антисептик для обработки рук. Используется оборудование по обеззараживанию воздуха.

Ежедневно перед началом смены проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и острые респираторные заболевания с занесением данных в соответствующий журнал (ведется журнал осмотра).

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы: выделены места для отдельного хранения верхней и санитарной одежды. Для сотрудников оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, выделена специальная одежда для посещения туалета.

На предприятии проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП с порядком и периодичностью, установленными предприятием в соответствии с разработанными и внедренными процедурами ХАССП.

ВЫВОД

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации индивидуального предпринимателя Пиклова С.В. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 в Муниципальном Автономном Общеобразовательном Учреждении «Лицей № 3» г. Перми соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Врач по общей гигиене

Должность



подпись

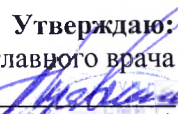
Е. М. Виноградова

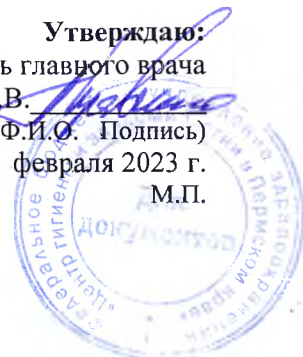
Ф.И.О

**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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В. 
(Ф.И.О. Подпись)
«13» февраля 2023 г.
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 432 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.) о проведении плановой выездной проверки в отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пиклова С. В. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17, было проведено:

- измерение температуры горячих блюд
(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Результаты оформлены в виде: протокола измерения температуры горячих блюд № 22-ЦА от 08.02.2023г

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Виноградовой Елене Михайловне

Виноградова Елена Михайловна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: дата начала 13.02.2023г. 10.00 часов
дата окончания 13.02.2023 г., 11:20 часов

Эксперту поручено:

1. провести санитарно-эпидемиологическая экспертизу по результатам измерения температуры горячих блюд реализуемых ИП Пикловым С. В. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Архитектора Связева, д. 17 в столовой

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 3» г. Перми (далее МАОУ «Лицей № 3» г. Перми).

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования)) № 23 от 20.01.2023г., (вх. 445-ЦА от 23.01.2023г.)
2. Протокол измерений температуры горячих блюд № 22-ЦА от 08.02.2023г;
3. Технологическая карта № 410.
4. Технологическая карта № 202.
5. Технологическая карта № 457.

08.02.2023 г. с 10:12 до 10:16 часов проведены измерения температуры горячих блюд в предприятии общественного питания МАОУ «Лицей № 3» г. Перми на линии раздачи, по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизева, д. 17, деятельность в котором осуществляет ИП Пиклов С. В.

Использованы средства измерения:

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Термометр цифровой TESTO 106	51388191/0521	С-ВН/31-10-2022/198419284 от 31.10.2022	30.10.2023

В результате измерений установлено:

- температура горячего блюда («Фрикадельки из кур») на линии раздачи составила 83,1°C, при нормативе не ниже 65 °С, установленной рецептурой ТК № 410 «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних 2013г»

- температура горячего блюда («Каша гречневая») на линии раздачи составила 66,0°C, при нормативе не ниже 65 °С, установленной рецептурой ТК № 202 «Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних 2013г»;

- температура горячего блюда («Чай с сахаром») на линии раздачи составила 73,4°C, при нормативе не ниже 65 °С, установленной рецептурой ТК № 457 «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних 2013г»

ВЫВОД

Температура горячих блюд: «Фрикадельки из кур», «Каша гречневая», «Чай с сахаром», изготовленные ИП Пиловым С. В. и реализуемые в предприятии общественного питания МАОУ «Лицей № 3» г. Перми, по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизева, д. 17 соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Врач по общей гигиене

Должность



подпись

Е. М. Виноградова

Ф.И.О