

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

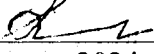
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Орган инспекции

проезд Георгия Митирева, 1, г. Самара, 443079, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Аттестат аккредитации
органа инспекции
РА.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением отдела гигиены и эпидемиологии
в г. Самара ФБУЗ "Центр гигиены и
эпидемиологии в Самарской области"


В.М.Исаков
«19» февраля 2024

Экспертное заключение

по результатам испытаний

от «19» февраля 2024 г. № 3948

1. Наименование предмета экспертизы:

- готовые блюда и кулинарные изделия на химический и энергетический состав, микробиологические показатели; - вода питьевая из разводящей сети на микробиологические показатели; - смывы с предметов оборудования в начальных классах, туалетных на определение яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших, ;- параметры микроклимата, освещенности в помещениях Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Самарская, д. 4.

2. Заказчик: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области

2.1. Юридический адрес: 443079 г.Самара, пр. Георгия Митирева,1

2.2 Фактический адрес: 443079 г.Самара, пр. Георгия Митирева,1

3. Изготовитель (разработчик):

3.1. Юридический адрес:

3.2 Фактический адрес:

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

Поручение №05/56 от 18.01.2024 г. Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области

Протокол лабораторных испытаний № 2600 от 14.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2596 от 14.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2590 от 14.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2587 от 14.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2583 от 14.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2800 от 15.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

Протокол лабораторных испытаний № 2803 от 15.02.2024 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.)

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных испытаний проведена по поручению заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Самарской области Сорокина Е.К. №05/56 от 18.01.2024 г.

Лабораторно-инструментальные испытания проведены на базе испытательной лаборатории (центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.) Отбор проб произведен врачом по общей гигиене Ярочкиным М.М. 07.02.2024 г.

Лабораторно-инструментальные измерения физических факторов проведены фельдшером-лаборантом Гундоровой Т.А. 07.02.2024 г. Результаты проведенных испытаний и предельно допустимые концентрации (уровни) представлены в виде табличных данных.

смывы с предметов оборудования кабинетов, туалетных - паразитологическое исследование

№	Рег. номер	Наименование объектов смывов	Показатель	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
ИСПЫТАНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ					
Регистрационный номер в лаборатории: 121 122 123 124 125					
Регистрационный номер в лаборатории: 121 122 123 124 125					
1	121	1 смыв- парта	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускаются
2	121	1 смыв- парта	Яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается
3	122	2 смыв- стул	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускаются
4	122	2 смыв- стул	Яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается
5	123	3 смыв- раковина	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускаются
6	123	3 смыв- раковина	Яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается
7	124	4 смыв- шкаф	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускаются
8	124	4 смыв- шкаф	Яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается
9	125	5 смыв- подоконник	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускаются
10	125	5 смыв- подоконник	Яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается

По результатам лабораторных испытаний в смывах, взятых с поверхностей оборудования и инвентаря яйца и личинки гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших не обнаружены. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и туалетов соблюдаются, что соответствует СанПин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

вода питьевая из распределительной сети холодная - микробиологические исследования

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности ** (неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ			
Регистрационный номер в лаборатории: 20			
ОМЧ	0 КОЕ/см ³	Не более 50 КОЕ/мл	КОЕ/см ³
Escherichia coli	Не обнаружено в 100 мл	отсутствие в 100 мл	
Колиформные бактерии	Не обнаружено в 100 мл	отсутствие в 100 мл	

В доставленном образце воды холодной из разводящей сети, определяемые показатели микробиологического исследования - колиформные бактерии и E. Coli в 100 мл не обнаружены., общее микробное число составляет 0 КОЕ/мл.,

вермишель отварная с маслом и кабачковой икрой кнели куриные в томатном соусе - химический и энергетический состав

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
ИСПЫТАНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИИ			
Адрес проведения: РОССИЯ, Самарская обл, г Самара, 443001, Ленинский район, ул. Пушкина, д.181 (кадастровый номер - 63:01:0515002:522), здание административно-лабораторное			
Регистрационный номер: 1/484 от 14.02.2024			
Даты проведения: 07.02.2024 - 14.02.2024			
Вес блюда	285,0	285	г
Содержание жиров в блюде	11,34	10,88	г
Содержание белков в блюде	15,02	14,82	г
Содержание углеводов в блюде (расчетный метод)	43,40	42,72	г
Энергетическая ценность (калорийность)	335,74	328,08	ккал

По результатам испытаний, калорийность блюда и его химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов, установленные лабораторным путем в сравнении с расчётными данными, находятся в пределах допустимых отклонений (+/- 5%), что соответствует Методическим указаниям по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах от 29.12.1986г. № 4237-86, ип. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и свидетельствует о соблюдении технологии приготовления блюда.

суп картофельный с горохом - микробиологические исследования

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ			
Регистрационный номер в лаборатории: 66			
КМАФАнМ	Менее $1,5 \times 10^2$ КОЕ/г	не более 5×10^2 КОЕ/г	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г.	
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г	не допускается в 25 г	
Staphylococcus aureus	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	

вермишель - микробиологические исследования

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ			
Регистрационный номер в лаборатории: 65			
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^2$ КОЕ/г	не более 1×10^3 КОЕ/г	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружено в 1,0 г	не допускается в 1,0	
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г	не допускаются в 25	
Staphylococcus aureus	Не обнаружено в 1,0 г	не допускаются в 1,0	
Бактерии рода Proteus	Не обнаружено в 0,1 г	не допускаются в 0,1 г	

По результатам испытаний в доставленных образцах готовых блюд в количестве 2х проб массой нетто по 200 гр., приготовленных по Технологическим картам кулинарных изделий, определяемые микробиологические показатели: БГКП (колиформы), Сальмонеллы, Staphylococcus aureus и Бактерии рода Proteus в посевах не обнаружены; КМАФАнМ не превышает нормативных значений.

Параметры микроклимата

РЕЗУЛЬТАТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ МИКРОКЛИМАТА №1/162 от 07.02.2024

Наименование точки измерения	Категория помещения	Замер	Высота измерения, м	Температура, °С			Относит. влажность, %			Скорость движ. возд. м/сек		
				факт.	опт.	доп.	факт.	опт.	доп.	факт.	опт.	доп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Т 1. Кабинет № 10 - учебный.		0,5 м от внутренней поверхности и наружной стены	0,1	23,7	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			0,6	23,9	18-24		52,0	40-60		0,10	0,1	
			1,1	24,0	18-24		52,0	40-60		0,10	0,1	
			1,7	24,0	18-24		52,0	40-60		0,10	0,1	
		В центре	0,1	23,5	18-24		51,0	40-60		0,10	0,1	
			0,6	23,8	18-24		53,0	40-60		0,10	0,1	
			1,1	24,0	18-24		53,0	40-60		0,10	0,1	
			1,7	24,0	18-24		53,0	40-60		0,10	0,1	
Т 2. Кабинет № 12 - учебный.		0,5 м от внутренней поверхности и наружной стены	0,1	23,5	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			0,6	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			1,1	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			1,7	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
		В центре	0,1	23,5	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			0,6	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			1,1	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	
			1,7	24,0	18-24		50,0	40-60		0,10	0,1	

Дополнительные сведения: вентиляция естественная; работали увлажнители

Согласно представленному протоколу лабораторных испытаний температура, влажность и скорость движения воздуха в учебном кабинете соответствуют допустимым величинам, установленным СанПиН 1.2.3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" таб. 5. 34 (t =18-24 С; вл.40-60%; ск.дв.воздуха не более 0,1м/с)

параметры искусственного освещения

РЕЗУЛЬТАТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 1/163 от 08.02.2024
ОСВЕЩЕННОСТИ.

№	Место измерения	Плоскость	Освещенность						Коэффициент пульсации		Р, отн. ед.		Напряжения сети	
			Искусственная			Естественная			допустимое по норме (КЕО)	допустимое по норме (%)	замеренное (%)	допустимое по норме	в начале измерения (В)	в конце измерения (В)
			общее (лк)	общее + местное (лк)	допустимое по норме (лк)	в помещении (лк)	наружная (лк)	КЕО (%)						
Кабинет № 10 - учебный.														
1	Т 1. Горизонтально 0,8 м от пола, на рабочем столе.	Г - 0,8	707,7		не менее 300								231	232
Кабинет № 12 - учебный.														
2	Т 2. Горизонтально 0,8 м от пола, на рабочем столе.	Г - 0,8	809		не менее 300								231	232

Уровень искусственной освещенности при общем освещении на рабочем месте учащегося в кабинетах № 10 и 12 соответствует установленной норме не менее 300 (для уч.кабинетов), установленной СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". таблица 5.54.

Заключение по результатам испытаний

- готовые блюда и кулинарные изделия на химический и энергетический состав, микробиологические показатели; - вода питьевая из разводящей сети на микробиологические показатели; - смывы с предметов оборудования в начальных классах, туалетных на определение яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших, ; - параметры микроклимата, освещенности в помещениях Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Самарская, д. 4.

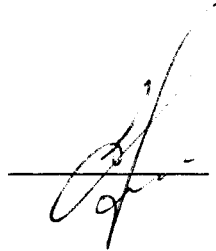
Соответствует

Нормативам технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденных решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 г. №880. Приложение №2, пункт 1.8. Методическим указаниям по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах от 29.12.1986г. № 4237-86 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п. 2.3.3.); СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8.);

СанПин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Врач по гигиене детей и подростков

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Юдаева Е. А.', written over a horizontal line.

Юдакова Е. А.