

**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/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

  
**Утверждаю:**  
Врио заместителя главного врача  
Е. Ж. Кузюникова  
(Ф.И.О. Подпись)  
21 июня 2021 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2118-18А**

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных  
испытаний № 12843-12846, 12848, 12849 от 21.06.2021 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 1037 от 31.05.2021 г., вх. № 3936-ЦА от 01.06.2021 г., о проведении проверки в отношении ООО КП «Вкус и Качество», место нахождения юридического лица: г.Пермь, ул.Сибирская, 94, место фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Колыбалова, 44

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ООО КП «Вкус и Качество» расположенного по адресу: г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 (МАОУ «СОШ № 118» г. Перми), в соответствии с п. 11.3., 11.4 распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 1037 от 31 мая 2021 года, вх. № 3936-ЦА от 01.06.2021 г., были проведены исследования:

- Проба № 12843 – салат из белокочанной капусты, дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 12844 – суп-пюре из разных овощей, гренки из пшеничного хлеба, дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 12845 – биточек рыбный с рисом отварным, дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 12846 – компот из свежих плодов и ягод (яблоки), дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 12848 – хлеб ржаной, порционно, дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций;
- Проба № 12849 – хлеб пшеничный, порционно, дата изготовления: 04.06.2021 г.; объем партии: 150 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Место отбора – ООО КП «Вкус и Качество» по месту фактического осуществления деятельности по адресу: г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 (МАОУ «СОШ № 118» г. Перми)

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

в зоне эксплуатационной ответственности ООО КП «Вкус и Качество»

(наименование юридического лица, ИП)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Мальцевой Татьяне Николаевне.

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)



Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «04» июня 2021 г., дата окончания «24» июня 2021 г. Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ООО КП «Вкус и Качество» по месту фактического осуществления деятельности по адресу: г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанным в распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 1037 от 31 мая 2021 года, вх. № 3936-ЦА от 01.06.2021 г.

1. готовые блюда со стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2218 от 04.06.2021 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 12843-12846, 12848, 12849 от 21.06.2021 г.

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)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

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

в соответствии с утвержденными методиками: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

-отбор готовой продукции произведен с 13.00 до 13.10, 04.06.2021г. с обеденного стола ребенка (9-11 лет) лагеря дневного пребывания, в столовой МАОУ «СОШ № 118» г. Перми в зоне эксплуатационной деятельности ООО КП «Вкус и Качество» по месту фактического осуществления деятельности по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 (МАОУ «СОШ № 118» г. Перми), в лабораторную посуду, пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

-доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

-доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

произведена в 15.15 час 04.06.2021г.:

- Проба № 12843 – салат из белокочанной капусты, в объеме 100,0 г.;
- Проба № 12844 – суп-пюре из разных овощей, гренки из пшеничного хлеба, в объеме 250,0/20,0 г.;
- Проба № 12845– биточек рыбный с рисом отварным, в объеме 100,0 г/180,0 г.;
- Проба № 12846 – компот из свежих плодов и ягод (яблоки), в объеме 200,0 г.;



- Проба № 12848- хлеб ржаной, порционно, в объеме 20,0 г.;
- Проба № 12849- хлеб пшеничный, порционно, в объеме 40,0 г.

Продукция произведена по "Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 г.":

- Проба № 12843 – салат из белокочанной капусты, рецептура № 4.;
- Проба № 12844 – гренки их пшеничного хлеба, рецептура № 170;
- Проба № 2663- хлеб ржаной, порционно, рецептура № 109, ТУ 9113-001-05125640-04;
- Проба № 2665- хлеб пшеничный, порционно, рецептура № 108, ТУ 9113-003-05125640-02.

Продукция произведена по "Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 г.":

- Проба № 12844 – суп-пюре из разных овощей, рецептура № 135;
- Проба № 12845 – биточек рыбный с рисом отварным, рецептуры №№ 307, 385.;
- Проба № 12846 – компот из свежих плодов и я год (яблоки), рецептура № 486;

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:55 час 04.06.2021 г.

Результаты исследований (протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 12843-12846, 12848, 12849 от 04.06.2021 г. представлены в таблице: (см. приложение к настоящему экспертному заключению).

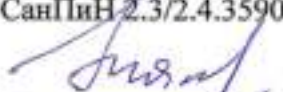
#### **Вывод:**

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд (обед), отобранных с линии раздачи на пищеблоке ООО КП «Вкус и Качество», расположенного по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 (МАОУ «СОШ № 118» г. Перми), на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- обед включает закуску (салат из белокочанной капусты), первое горячее блюдо (суп-пюре их разных овощей с гренками из пшеничного хлеба), второе горячее блюдо (биточек рыбный с рисом отварным), третье блюдо (компот из плодов и ягод (яблоки), хлеб ржаной и пшеничный);
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 1038,38 ккал, что составило 44,2 % от усредненной физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, что выше гигиенических нормативов, в соответствии с п. 8.1.2. (прил. 10, табл. 3), п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- согласно меню-раскладок фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептуре, изложенных в технологических картах;
- содержание белков, установленное лабораторным путем обеспечило 17 % , жиров – 36 %, углеводов – 47 % от калорийности обеда;
- в фактическом рационе обеда соблюдается выход порционных блюд (закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, третье блюдо), указанных в меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- суммарный объем блюд, выданных в обед, составляет 910 г (при гигиеническом требовании - не менее 700 г.), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- 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.

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Мальцева Т.Н.  
(Ф.И.О.)

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013г., 2018г., ТУ	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
Обед: Салат из белокочанной капусты, рецептура № 4 (Сборник 2013 г.)	<p>На порцию 100 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-капуста белокочанная -84,0</li> <li>-морковь-10,0</li> <li>-масло растительное-10,0</li> <li>-сахар-5,0</li> <li>-лимонная кислота-0,1</li> </ul>	<p>На порцию 100 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-капуста белокочанная -84,0</li> <li>-морковь-10,0</li> <li>-масло растительное-10,0</li> <li>-сахар-5,0</li> <li>-лимонная кислота-0,1</li> </ul>	100	100	1,15	8,69	8,78	117,93
Суп-пюре из разных овощей, рецептура №135 (Сборник 2018 г.) с гречками из пшеничного хлеба, рецептура № 170 (Сборник 2013 г.)	<p>На порцию 250/20 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-молоко -37,5</li> <li>-картофель-22,5</li> <li>-морковь-30,3</li> <li>-капуста белокочанная – 25,0</li> <li>-лук репка-10,1</li> <li>-масло слив.-5,0</li> <li>-мука пшеничная-5,0</li> <li>Гречки из пшеничного хлеба-20,0;</li> <li>-хлеб пшеничный-31,5.</li> </ul>	<p>На порцию 250/20 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-молоко -37,5</li> <li>-картофель-22,5</li> <li>-морковь-30,3</li> <li>-капуста белокочанная – 25,0</li> <li>-лук репка-10,1</li> <li>-масло слив.-5,0</li> <li>-мука пшеничная-5,0</li> <li>Гречки из пшеничного хлеба-20,0;</li> <li>-хлеб пшеничный-31,5.</li> </ul>	250/20	250/20	5,93	17,33	32,74	310,65
Бытчек рыбный с рисом отварным, рецептуры №№ 307, 385	<p>На порцию 100/180 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-минтай св.мороженный-66,7</li> <li>-молоко-25,3</li> <li>-хлеб пшеничный-18,7</li> </ul>	<p>На порцию 100/180 г</p> <p><u>Расход сырья вес нетто (г):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-минтай св.мороженный-66,7</li> <li>-молоко-25,3</li> <li>-хлеб пшеничный-18,7</li> </ul>	100/180	100/180	18,58	14,80	52,02	415,60



Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборник технологических нормативов ...», 2013г., 2018г., ТУ	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
(Сборник 2018 г.)	-сухари панировочные-9,3 -масло сливочное-9,5 -масло растительное-2,7 -рис-64,8	-хлеб пшеничный-18,7 -сухари панировочные-9,3 -масло сливочное-9,5 -масло растительное-2,7 -рис-64,8						
Компот из плодов и ягод (яблоки), рецептура № 494	<u>На порцию 200 г</u> -яблоки-40, -сахар -15,0 -лимонная кислота-0,2	<u>На порцию 200 г</u> -яблоки-40, -сахар -15,0 -лимонная кислота-0,2	200	200	-	-	14,68	58,72
хлеб ржаной, ТУ 9113-001-05125640-04	<u>На порцию 20 г</u>	<u>На порцию 20 г</u>	20	20	1,58	0,12	8,92	43,08
хлеб пшеничный, ТУ 9110-003-05125640-02	<u>На порцию 40 г</u>	<u>На порцию 40 г</u>	40	40	3,16	0,4	19,04	92,4
<u>Всего за обед:</u>			910	910	30,4	41,34	121,5	1038,38
<u>Соотношение белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</u>					17%	36%	47%	44,2 %

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр

аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

21 июня 2021 г.



**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 12843-12846, 12848, 12849**

- Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 12843 - салат из белокочанной капусты; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 12844 - суп-пюре из разных овощей, гренки из пшеничного хлеба; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 12845 - биточек рыбный с рисом отварным; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 12846 - компот из свежих плодов или ягод (яблоки); без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 12848 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 12849 - хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 04.06.2021 г. 12:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций
- Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО КП "Вкус и Качество" в МАОУ "СОШ № 118" г. Перми Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Сибирская, 94  
Фактический адрес: 614053, Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, д. 44 страна: РОССИЯ
- Место отбора:** столовая ООО КП "Вкус и Качество" в МАОУ "СОШ № 118" г. Перми, 614053, Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, д. 44, обеденный стол
- Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 04.06.2021 г. 13:00-13:10  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.06.2021 г. 15:15 НД на отбор проб:  
ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
- Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 1037 от 31.05.2021 г.  
Заявление(заявка) № 3936-ЦА от 01.06.2021 г.; план (программа) отбора № 214 от 02.06.2021 г.
- НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептов: проба № 12843 – 4, проба № 12844 – 170, проба № 12848 – 109, ТУ 9116-001-05125640-04, проба № 12849 – 108, ТУ 9110-003-05125640-02

Протокол(ы) № 12843-12846, 12848, 12849 распечатан (ы) 21 июня 2021 г.

стр. 1 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ



Сборник санитарно-гигиенических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, №№ рецептур: проба № 12844 – 135, проба № 12845 – 307, 385, проба № 12846 – 486

9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -

10. Код образца (пробы): х.21.12843 ; х.21.12844 ; х.21.12845 ; х.21.12846 ; х.21.12848 ; х.21.12849

11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные СУВ 420Н	D616900077	С-ВН/07-04-2021/58594853 от 07.04.2021	06.04.2022

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 12843					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:38					
1	Содержание белков	г на порцию	1,15	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	8,69	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	100	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	8,78	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	117,93	-	МУ 4237-86
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 12844					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:39					
1	Содержание белков	г на порцию	5,93	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	17,33	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	270	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	32,74	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	310,65	-	МУ 4237-86
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 12845					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:39					
1	Содержание белков	г на порцию	18,58	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	14,80	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	280	-	МУ 4237-86

Протокол(ы) № 12843-12846, 12848, 12849 распечатан (ы) 21 июня 2021 г.

стр. 2 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ



№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
4	Углеводы	г на порцию	52,02	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	415,60	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Код образца (пробы) 12846

Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:40

1	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
2	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	58,72	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Код образца (пробы) 12848

Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:40

1	Содержание белков	г на порцию	1,58	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,12	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	20	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	8,92	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	43,08	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Код образца (пробы) 12849

Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 04.06.2021 15:55 дата выдачи результата 09.06.2021 13:40

1	Содержание белков	г на порцию	3,16	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,4	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	40	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	19,04	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	92,40	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

Окончание протокола



**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/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810500002000004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Врио зам. главного врача  
Е.Ж.Кузовникова



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 911 -ЦА**  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных  
испытаний №№ 5135, 5139, 5177, 5171, 5169, 5167, 5155, 5178, 5151, 5152, 5153, 5179, 5181, 5179 от  
29.03.2021 г.

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение о  
проведении внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя № 334 от  
02.03.2021г., вх. 1556-ЦА от 03.03.2021г., в отношении ООО КП «Вкус и Качество».  
(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ООО КП «Вкус и Качество» по месту фактического осуществления  
деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 (МАОУ «СОШ № 118» г.  
Перми) были проведены исследования:

- проб готовой пищи на микробиологические показатели;
- проб готовой пищи на санитарно-химические показатели (качество термической обработки  
готового изделия, содержание витамина «С» в третьем блюде, содержание микроэлементов и  
витаминов);
- проб сырых овощей на содержание нитратов, пестицидов;
- пробы соли пищевой йодированной на содержание йода.


(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам  
санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний было  
поручено провести врачу по общей гигиене Мальцевой Татьяне Николаевне.

Мальцева Татьяна Николаевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо  
ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «11» марта 2021 г., дата окончания «30» марта  
2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертиза протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протоколы отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» 267 от 11.03.2021 г.

2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

- № 5135, 5139 от 29.03.2021г. - готовые блюда на микробиологические показатели;
- № 5151 от 29.03.2021г. – готовое изделие на качество термической обработки (определение пероксидазы);
- № 5152 от 29.03.2021г. – определение витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в напитке (компот из кураги);
- № 5179, 5178 от 29.03.2021г. – пробы сырых овощей на содержание нитратов, пестицидов;
- № 5181 от 29.03.2021г. – проба соли пищевой выварочной йодированной Сорт: Экстра, изготовитель: ОАО "Мозырьсоль", на определение массовой доли йода.
- № 5155, 5177, 5171, 5169 от 29.03.2021 г. – готовые блюда на содержание микроэлементов (железо, кальций, магния);
- № 5153 от 29.03.2021 г. – готовое блюдо на содержание витамина «С» (аскорбиновой кислоты);
- № 5167 от 18.02.2021 г. – готовое блюдо на содержание витамина «А», «С».

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)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

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

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

В результате экспертизы протоколов лабораторных испытаний установлено:

помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. 11.03.2021 г. осуществлялся отбор:

- в 13.40 часов отбор готового изделия на качество термической обработки;
- в 12.53 часов отбор готовых блюд на микробиологические показатели;
- с 12.40 до 13.48 часов отбор проб овощей, соли пищевой выварочной йодированной на санитарно-химические показатели, готовых блюд на микроэлементы и витамины;
- в 13.45 часов отбор третьего блюда для определения витамина «С» (аскорбиновой кислоты);
- отбор готовой продукции произведен 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 15.15 часов 11.03.2021 г.



## ВЫВОД

В объеме проведенных исследований в отношении ООО КП «Вкус и Качество» по месту фактического осуществления деятельности – оказание услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 118» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Колыбалова, 44 установлено:

-по протоколу № 5135, 5139 от 29.03.2021 г. – пробы готовой пищи «тефтели из говядины паровые», «компот из кураги» по показателям микробиологической безопасности соответствуют требованиям п.1.9.15.14 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

-по протоколу № 5151 от 29.03.2021г. – в пробе готового изделия «тефтели из говядины паровые» фермент пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки блюда достаточное;

-по протоколу № 5152 от 29.03.2021г. – содержание витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в пробе «компот из кураги, искусственно витаминизированный аскорбиновой кислотой» (из расчета 60 мг на 1 порцию 200 г, согласно инструкции по применению лекарственного препарата «Аскорбиновая кислота» ООО «Тульская фармацевтическая фабрика») составил  $33,3 \pm 1,4$  мг в 100 г напитка при величине допустимого уровня не менее 30 мг на 100 г., в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-по протоколу № 5179 от 29.03.2021 г. – в пробе «картофель продовольственный свежий в потребительской таре (сетке)», изготовитель: ООО «Агроплант», Россия, Омская область, Омский район, дом Верхний Карбаш, Подхоз, д.9, содержание пестицидов (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты) не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

-по протоколу № 5178 от 29.03.2021 г. – в пробе «капуста белокочанная свежая в потребительской таре (сетке)», изготовитель: Turkistan Frud, Казахстан, 160525, Туркестанская область, Мактааральский район, ул. Байтерек, 2, содержание нитратов не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

-по протоколу № 5181 от 29.03.2021г. – в пробе соли пищевой выварочной йодированной Сорт: Экстра «Полесье», изготовитель: ОАО "Мозырьсоль" Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, массовая доля йода составила  $0,028 \pm 0,006$  мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 5177 от 29.03.2021 г. – в пробе «борщ с капустой и картофелем со сметаной», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1). содержание микроэлемента (железо) составило  $4,01 \pm 1,1$  мг/кг, что соответствует 1,04 мг на порцию 260 г, что ниже указанный величины содержания железа 3,63 мг на порцию согласно технологической карте № 95 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (кальций) составило  $473 \pm 95$  мг/кг, что соответствует 123 мг на порцию 260 г, что выше указанный величины содержания кальция 59,92 мг на порцию согласно технологической карте № 95 «Сборника технологических



нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**магний**) составило менее 250мг/кг, что соответствует менее 65 мг на порцию 260 г, согласно технологической карте № 95 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год» содержание магния 42,68 мг/кг;

- по протоколу № 5171 от 29.03.2021 г. – в пробе «салат из квашенной капусты с луком», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1). содержание микроэлемента (**железо**) составило  $4,7 \pm 1,3$  мг/кг, что соответствует 0,47 мг на порцию 100 г, что ниже указанный величины содержания железа 0,58 мг на порцию согласно технологической карте № 9 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**кальций**) составило  $637 \pm 130$  мг/кг, что соответствует 64 мг на порцию 100 г, что выше указанный величины содержания железа 42,22 мг на порцию согласно технологической карте № 9 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

- по протоколу № 5169 от 29.03.2021 г. – в пробе «пюре картофельное с морковью» в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

содержание микроэлемента (**железо**) составило  $7,0 \pm 2,0$  мг/кг, что соответствует 1,05 мг на порцию 150 г, что ниже указанный величины содержания железа 6,47 мг на порцию согласно технологической карте № 430 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**кальций**) составило  $636 \pm 130$  мг/кг, что соответствует 95 мг на порцию 150 г, что выше указанный величины содержания кальция 44,16 мг на порцию согласно технологической карте № 430 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**магний**) составило менее 250мг/кг, что соответствует менее 38 мг на порцию 260 г, согласно технологической карте № 430 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для



несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год» содержание магния 50,02 мг/кг;

- по протоколу № 5167 от 29.03.2021 г. – в пробе «шпоре картофельное с морковью» в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

содержание витамина С (**аскорбиновая кислота**) составило  $3,33 \pm 0,14$  мг/кг, что соответствует 4,99 мг на порцию 150 г, что ниже указанной величины содержания витамина С 19,13 мг на порцию согласно технологической карте № 430 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание витамина А (**ретинол**) составило  $0,61 \pm 0,12$  мг/кг, что соответствует 92 мкг на порцию 150 г, что выше указанной величины содержания витамина А 46,51 мкг на порцию согласно технологической карте № 430 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

- по протоколу № 5155 от 29.03.2021 г. – в пробе «тефтели из говядины паровые» в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

содержание микроэлемента (**железо**) составило  $15,7 \pm 8,6$  мг/кг, что соответствует 1,4 мг на порцию 90 г, что выше указанной величины содержания железа 2,08 мг на порцию согласно технологической карте № 348 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**кальций**) составило  $382 \pm 76$  мг/кг, что соответствует 34 мг на порцию 90 г, что выше указанной величины содержания кальция 18,44 мг на порцию согласно технологической карте № 438 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

содержание микроэлемента (**магний**) составило менее 250 мг/кг, что соответствует менее 23 мг на порцию 90 г, согласно технологической карте № 348 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год» содержание магния 19,74 мг/кг;

Врач по общей гигиене  
должность

  
подпись

Мальцева Т.Н.  
Ф.И.О.

