



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

**Восточный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710394

Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77

Адрес места осуществления деятельности: 195273, г. Санкт-Петербург, ул.Карпинского, д.27, лит. А

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

 /Чернявская И.В./
ФИО

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-03ф-03.000.Л. 14381 « 05 » мая 20 22 года

Вид инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Заказчик: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга (сокращенное наименование – ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга).

Местонахождение заказчика: 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2.

Наименование и фактический адрес объекта: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2.

Основание для проведения инспекции: контракт № 0172200004721000284-143 от 06.12.2021 г., заявка вх. № 78-20-03Ф/И16039-2022 от 04.05.2022 г., обязательство о беспристрастности от 04.05.2022 г.

Дата проведения инспекции: с 04.05.2022 г. по 05.05.2022 г.

Область инспекции: пищевая продукция, вода плавательных бассейнов.

Вопросы, поставленные перед экспертом: соответствует ли в ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2:

- пищевая продукция, отобранная 05.04.2022 г.: «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «запеканка из печени с рисом (сад)», «суп

№ А- 0000878920

Продолжение: листов 5
с № А-0000 878921
по № А-0000 878925

Восточный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
195273, г. Санкт-Петербург, ул.Карпинского, д.27, лит. А
т/ф (812) 298-00-00, электронная почта: vf@78cgg.ru

К экспертному заключению
от 05.05. 2022 г. № 78-20-03ф-03.000.Л. 14381

картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (ясли)), требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям;

- пищевая продукция, отобранная 05.04.2022 г.: «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «запеканка из печени с рисом (ясли)», требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» по показателю: «энергетическая ценность»;

- пищевая продукция, отобранная 05.04.2022 г.: «запеканка из печени с рисом (сад)», требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» по показателям: «эффективность тепловой обработки»;

- образец пищевой продукции, отобранный 05.04.2022 г.: «Сметана, массовая доля жира 15%» требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по физико-химическому показателю;

- качество воды бассейна, отобранной 05.04.2022 г. из ванны бассейна (из поверхностного слоя 0,5-1,0 см, на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды, у левого и правого краев) по показателям: ОКБ, энтерококки, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, запах, цветность, мутность, pH, хлориды, хлороформ, яйца и личинки гельминтов, цисты лямблий требованиям СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- качество воды бассейна, отобранной 27.04.2022 г. из ванны бассейна (из поверхностного слоя 0,5-1,0 см, на глубине 25-30 см от поверхности зеркала воды, у левого и правого краев) по показателям: ОКБ, энтерококки, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, требованиям СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СанПиН

№ А- 0000878921

Восточный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
195273, г. Санкт-Петербург, ул. Карпинского, д.27, лит. А
т/ф (812) 298-00-00, электронная почта: vf@78cge.ru

1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Состав материалов инспекции:

1. Протоколы лабораторных исследований №№ 11 353-3 от 08.04.2022 г., 11 370-3 от 15.04.2022 г., 15 107-3 от 04.05.2022 г. испытательной лаборатории Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU. 0001.510644, дата внесения 22.01.2016 г.);

3. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) №№ 294 (сад), 294 (ясли), 82 (сад), 82 (ясли), утвержденные заведующим ГБДОУ детский сад № 145 Невского района Санкт-Петербурга Каганец С.В.

4. копии сопроводительной документации на образец пищевой продукции (товарная накладная: № 35163 от 05.04.2022; декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д- RU.PA01.B.07945/20, дата регистрации 11.11.2020).

УСТАНОВЛЕНО:

В соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза отобранной 05.04.2022 г. на пищеблоке ГБДОУ детский сад № 145 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2:

- пищевой продукции: «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «запеканка из печени с рисом (сад)», «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (ясли)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- пищевой продукции: «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «запеканка из печени с рисом (сад)», «запеканка из печени с рисом (ясли)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- образца пищевой продукции «Сметана, массовая доля жира 15 %», дата изготовления 01.04.2022 г., изготовитель: ООО «Галактика» (Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-й Гатчинской дивизии, д. 1) на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

В исследованной пробе готового кулинарного изделия: «запеканка из печени с рисом (сад)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), КМАФАНМ не превышает величины допустимого уровня,

№ А- 0000878922

бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии), *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*), бактерии рода *Proteus*, бактерии рода *Salmonella* не обнаружены, что отвечает требованиям приложений 1, 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В исследованных пробах готовых кулинарных изделий: «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (ясли)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), КМАФАнМ не превышает величины допустимого уровня, бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии), *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*), бактерии рода *Salmonella* не обнаружены, что отвечает требованиям приложений 1, 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В исследованной пробе готового кулинарного изделия «запеканка из печени с рисом (сад)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), качественная реакция на пероксидазу отрицательная – тепловая обработка проведена эффективно, что свидетельствует о соблюдении технологии приготовления, указанной в технологической карте кулинарного изделия (блюда) № 294 (сад).

В исследованных пробах готовых кулинарных изделий: «запеканка из печени с рисом (ясли)», «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), калорийность и химический состав (содержание белков, жиров, углеводов) находятся в пределах допустимых отклонений от расчетных данных (на основании данных, указанных в технологических картах кулинарных изделий (блюд) №№ 294 (ясли), 82 (сад).

В исследованном образце пищевой продукции: «Сметана, массовая доля жира 15 %», дата изготовления 01.04.2022 г., изготовитель: ООО «Галактика» (Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-й Гатчинской дивизии, д. 1) массовая доля жира составила 15%, что отвечает требованиям приложения 1, таблицы 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

В соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества воды бассейна, отобранной 05.04.2022 г. и 27.04.2022 г. в бассейне ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2, на соответствие требованиям санитарных норм и правил.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы воды плавательных бассейнов использован документ, устанавливающий методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

Согласно протоколу лабораторных исследований №11 353-3 от 08.04.2022 г., во всех отобранных пробах воды бассейна, показатели: ОКБ, энтерококки, *Escherichia coli*,

№ А-0000878923

Pseudomonas aeruginosa, *Staphylococcus aureus*, запах, цветность, мутность, pH, хлориды, хлороформ, яйца и личинки гельминтов, цисты лямблий находятся в пределах нормативных значений, что отвечает требованиям п. 6.2.27 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», табл. 3.1, 3.3, 3.10, 3.13 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 15 107-3 от 04.05.2022 г., во всех отобранных пробах воды бассейна, показатели: ОКБ, энтерококки, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, , что отвечает требованиям п. 6.2.27 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», табл. 3.10 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Пищевая продукция, отобранная 05.04.2022 г. в ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2:

- «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)», «запеканка из печени с рисом (сад)», «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (ясли)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), по микробиологическим показателям **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- «запеканка из печени с рисом (ясли)», «суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки (сад)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), по показателю «энергетическая ценность» **соответствуют** требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

- «запеканка из печени с рисом (сад)» (изготовитель: ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, дата изготовления 05.04.2022 г.), по показателю «эффективность тепловой обработки» **соответствует** требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

Образец пищевой продукции, отобранный 04.04.2022 г. в ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2:

- «Сметана, массовая доля жира 15 %», дата изготовления 01.04.2022 г., изготовитель: ООО «Галактика» (Россия, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. 120-й Гатчинской дивизии, д.

№ А- 0000878924

1), по показателю «массовая доля жира» **соответствует** требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Качество воды бассейна, отобранной 05.04.2022 г. в бассейне ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2, по показателям: ОКБ, энтерококки, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, запах, цветность, мутность, pH, хлориды, хлороформ, яйца и личинки гельминтов, цисты лямблий, **соответствует** требованиям п. 6.2.27 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», табл. 3.1, 3.3, 3.10, 3.13 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Качество воды бассейна, отобранной 27.04.2022 г. в бассейне ГБДОУ детский сад № 143 Невского района Санкт-Петербурга, 192076, г. Санкт-Петербург, Рыбацкий пр., д. 7, корп. 2, по показателям: ОКБ, энтерококки, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, **соответствует** требованиям п. 6.2.27 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», табл. 3.10 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Врач по общей гигиене

Е.И.

Коровченко Е.И.

№ А-0000878925