

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

446100, Самарская область,  
г. Чапаевск, ул. Ленина, 95  
Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Самарской области в  
г. Чапаевске  
(место составления акта)

“ 09 ” марта 20 21 г.  
(дата составления акта)  
16-00  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
№ 22-05-021

По адресу/адресам: 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Мира, д. 38  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области Шерстневой С.А. от 08 февраля 2021 года № 22-05-021  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области  
основная общеобразовательная школа № 21 имени Героя Советского Союза  
А.П. Долгова городского округа Чапаевск Самарской области  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

**Дата и время проведения проверки:**

24	февраля	20 21	с	10	час	00	мин	до	12	час	00	мин.	Продолжительность	2 ч
03	марта	20 21	с	10	час	00	мин	до	13	час	00	мин.	Продолжительность	3 ч
09	марта	20 21	с	15	час	00	мин	до	16	час	00	мин.	Продолжительность	1 ч

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

**Общая продолжительность проверки:** 3 рабочих дня/ 6 часов  
(рабочих дней/часов)

**Акт составлен:** территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Чапаевске  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

**С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):** (заполняется при проведении выездной проверки):

Бодрова С.С. 08.02.2021 года в 11 часов 15 мин.  
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

**Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:**  
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лицо(а), проводившее проверку** Дзюбак Оксана Брониславовна главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в

городе Чапаевске; специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в г. Чапаевске»: Разуваев Григорий Владимирович - врач по общей гигиене, Понамарев Евгений Леонидович врач по общей гигиене, Мешелкина Елена Анатольевна заведующая микробиологической лабораторией, Перепечаева Татьяна Александровна - помощник врача по общей гигиене, Казаченко Ирина Владимировна - помощник врача по общей гигиене Ковалева Маргарита Сергеевна - химик – эксперт медицинской организации, Сабаева Людмила Викторовна фельдшер-лаборант, Петрищева Светлана Ивановна фельдшер-лаборант, Никитина Светлана Олеговна биолог.

(аттестаты аккредитации испытательной лаборатории центра № РОСС RU.001.512080 от 28.08.2018 г., № RA.RU.710072 от 16.07.2015 г. срок действия аттестата аккредитации с 16.07.2015 г. по 16.07.2021 г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Бодрова Светлана Сергеевна директор ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

При проведении проверки ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск с целью исполнения приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 года №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее, по адресу: 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Мира, д.38:

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перерывов для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перерывов для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
240	90	2,6	50	15	20	3

- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, количество раковин соответствует санитарным нормам;
- 1.4. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 70-65<sup>0</sup>С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Пюре гороховое с котлетой	65	63
Чай с сахаром, лимоном	70	65

2) Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

3) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую



аллергию.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
85	0	0	0	0

## 2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
85	0	85	0	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
нет	нет	нет	нет

## 3. Оценка меню:

3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, соответствие фактического меню согласованному;

3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

3.3. Проводится искусственная С-витаминация;

3.4. Премиксы не используются в меню;

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), отсутствуют показатели В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (мг)
410	660	593,5	903,5	8,6	0,6	-	102,7

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
320,2	223,3	49,1	2,9	-	-

Средняя суммарная масса блюд- 535 гр, калорийность -748,5 ккал

Таблица по обедом:

ОБЕД		
суммарная масса блюд (г.)	калорийность (ккал.)	содержание витаминов

мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
0	0	0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
0	0	0	0	-	-

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2-блюдо: гороховое пюре - 100 гр – взяты 5 порций, масса 500 гр., 2 блюдо: котлета из говядины 50 гр, взяты 5 порций, масса 250 гр.;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): взяты готовые блюда - гороховое пюре; котлета из говядины, пищевые продукты по микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2,2	17,7	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
0	0

Таблица по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
3	3

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленной в контрактной документации;

4.2. На момент проверки, при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имелась маркировка, сопроводительные документы, соблюдаются условия



- хранения и сроки реализации пищевых продуктов;
- 4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья.

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

#### 5. Приготовление блюд.

- 5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности;
- 5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для обеспечения, регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;
- 5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- 5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное.
- 5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся росписи членов комиссии в журнале бракераж готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;
- 5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

#### 6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом.
- 6.2. Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта);

- 6.3. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются (отдельный сан.узел с моющими и дезинфицирующими средствами);
- 6.4. Соблюдаются персоналом правила личной гигиены;
- 6.5. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;
- 6.6. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;
- 6.7. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;
- 6.8. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению Журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Ведется общественный контроль – в журнале бракеража готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда.

6.10. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	6,2%

Рекомендуемая формула:

Объем не съеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд : (массу блюд на 1 ребенка\* количество детей) \* 100%

**В ходе проведения проверки:**


выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-----

нарушений не выявлено: нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

 О.Б. Дзюбак  
(подпись проверяющего)

 С.С. Бодрова  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)



Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

**Прилагаемые к акту документы:** экспертное заключение №935 от 02.03.2021 г. с протоколом лабораторных испытаний № 1172 от 02.03.2021 г.; экспертное заключение №936 от 02.03.2021 г. с протоколом лабораторных испытаний № 1173 от 02.03.2020 г.; протокол отбора проб от 24.02.2021г.

**Подписи лиц, проводивших проверку:** главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской обл в г. Чапаевске Дзюбак О.Б

**С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):**  
Бодрова Светлана Сергеевна директор ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 09 ” \_\_\_\_\_ марта \_\_\_\_\_ 20 21 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)


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»)

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске»  
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  
446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина, 95 Телефон, Факс: 8(846-39) 3-02-56  
ОКПО 76776370, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/633002001

Аттестат аккредитации  
органа инспекции  
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. главного врача филиала ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии в Самарской  
области в городе Чапаевске»  
  
Балясникова Е. А.  
«02» марта 2021 г.

### Экспертное заключение по результатам испытаний

от 02.03.2021 г. № 936

#### 1. Наименование предмета экспертизы:

результат лабораторных испытаний образца: пищевые продукты: гороховое пюре

2. **Заказчик:** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске

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

2.2 **Фактический адрес:** 446100, Самарская область, город Чапаевск, улица Ленина, дом 95

3. **Изготовитель (разработчик):** ООО "ШИКО"

3.1 **Юридический адрес:** 446100, Самарская область, г.о Чапаевск, ул. Ленина, 23

3.2 **Фактический адрес:** 446100, Самарская область, г.о Чапаевск, ул. Мирная, 38

#### 4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

- 1) Поручение №22-05-50 от 15.02.2021 г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.
- 2) Протокол лабораторных испытаний № 1173 от 02.03.2021 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512080 от 28 августа 2018 года).

#### 5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен протокол лабораторных испытаний №1173 от 02.03.2021г. Согласно протоколу лабораторных испытаний проба "гороховое пюре" в количестве 1 порции отобрано в стерильную тару от партии 50 порций на пищеблоке ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск, ул. Мирная, 38 в присутствии главного специалиста-эксперта ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Экспертное заключение №936 от 02.03.2021



Чапаевске Дзюбак О.Б., директора школы Бодровой С.С. Проба доставлена в Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) в термосумке с хладоэлементами при T+6 С. Определение объема и перечня необходимых показателей сформированы на основании поручения №22-05-50 от 15.02.2021г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске По результатам лабораторных исследований установлено, что проба по исследуемым микробиологическим показателям: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. aureus, бактерии рода Proteus соответствует Приложению 1 и Раздела 1.8 Таблицы 1 Приложения 2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880.

### Протокол 1173 от 02.03.2021

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ</b>			
Регистрационный номер в лаборатории: 23			
КМАФАнМ	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	не более 1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г	не допускаются 25,0 г	
Staphylococcus aureus	Не обнаружены в 1,0 г	не допускается в 1,0г	
Бактерии рода Proteus	Не обнаружены в 0,1 г	не допускаются в 0,1 г.	

### Заключение по результатам испытаний

На основании вышеизложенного: результат лабораторных испытаний образца: пищевые продукты: гороховое пюре

#### Соответствует

Приложению 1 и Раздела 1.8 Таблицы 1 Приложения 2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880.

Врач по общей гигиене



Разуваев Г.В.



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»)  
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске»  
ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР (ИЛЦ)**

Данные юридического лица: 443079, г. Самара, проезд Георгия Митирева, д. 1  
Телефон/факс: (846) 260-37-97, эл. почта: all@fguzsamo.ru, www.fguzsamo.ru  
ИНН/КПП 6316098875/631601001

Фактический адрес: 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина, 95  
Телефон, Факс: 8(846-39) 3-02-56  
ОКПО 76776370, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/633002001

АТТЕСТАТ аккредитации Испытательной лаборатории (центра)  
№ РОСС RU.0001.512080 от 28 августа 2018 года

Фактический адрес деятельности ИЛЦ:  
Самарская обл., г. Чапаевск, ул. Ленина, 95



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и  
эпидемиологии в Самарской области в городе  
Чапаевске"

М.П.  Мешалкина Е. А.  
02.03.2021

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 1173 от 02.03.2021**

**Код образца (пробы):** 9733.2.24.02.21.Б

**1. Наименование образца (пробы):**

Продукты пищевые: гороховое пюре

**2. Заказчик:**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске

**2.1 Юридический адрес:**

443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

**2.2 Фактический адрес:**

446100, Самарская область, город Чапаевск, улица Ленина, дом 95

**3. Изготовитель:\***

ООО "ШИКО"

**3.1 Юридический адрес:\***

446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина, 23

**3.2. Фактический адрес:\***

446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Мирная, 38

**3.3 Дата и время изготовления:\*** 24.02.2021 г. 10:30

**4. Дата и время\* отбора образца (пробы):**

24.02.2021 г.

**5. Дата получения образца (пробы):**

24.02.2021 г.

**6. Дополнительные сведения, в т.ч. место отбора:**

Поручение №22-05-50 от 15.02.2021 Продукты пищевые "гороховое пюре" в количестве 1 порции отобрано в стерильную тару от партии 50 порций на пищеблоке ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск, ул. Мирная, 38, доставлена автотранспортом в термоконтейнере с хладагентами при температуре +4С. Протокол отбора проб и образцов от 24.02.2021 г

**7. Ф.И.О., должность, отобравшего образец (пробу):**

*Настоящий протокол лабораторных испытаний распространяется только на объекты, подвергнутые испытаниям.  
Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения испытательного лабораторного центра*



Перепечаева Т. А. Помощник врача по общей гигиене Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» в присутствии главного специалиста-эксперта ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске Дзюбак О.Б., директора школы Бодровой С.С. Метод отбора проб в соответствии с актом отбора.

## 8. Результаты лабораторных испытаний

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Ед. изм.	НД на методы испытаний
ИСПЫТАНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ			
Адрес проведения: Самарская обл., г. Чапаевск, ул. Ленина, 95			
Даты проведения: 24.02.2021 - 01.03.2021			
КМАФАнМ	менее $1,0 \times 10^1$	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1,0 г		ГОСТ 31747-2012 п.4.1
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г		ГОСТ 31659-2012
Staphylococcus aureus	Не обнаружены в 1,0 г		ГОСТ 31746-2012 п 4.1.1
Бактерии рода Proteus	Не обнаружены в 0,1 г		ГОСТ 28560-90

\*заполняется при необходимости

\*\*Уровень оценённой неопределенности соответствует заданным пределам

Протокол составлен в 4 экземплярах

Лицо, ответственное за оформление протокола: Казаченко И. В.

ОКОНЧАНИЕ ПРОТОКОЛА

*Настоящий протокол лабораторных испытаний распространяется только на объекты, подвергнутые испытаниям.  
Протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения испытательного лабораторного центра*

Протокол № 1173, от 02.03.2021 Стр.2 из 2

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»)**

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе  
Чапаевске»**

**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  
446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина, 95 Телефон, Факс: 8(846-39) 3-02-56  
ОКПО 76776370, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/633002001

Аттестат аккредитации  
органа инспекции  
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. главного врача филиала ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии в Самарской  
области в городе Чапаевске»

Балясникова Е. А.

«02» марта 2021 г.

**Экспертное заключение  
по результатам испытаний**

от 02.03.2021 г. № 935

**1. Наименование предмета экспертизы:**

результат лабораторных испытаний образца: пищевые продукты: котлета из говядины

**2. Заказчик:** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской  
области в городе Чапаевске

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

**2.2 Фактический адрес:** 446100, Самарская область, город Чапаевск, улица  
Ленина, дом 95

**3. Изготовитель (разработчик):** ООО "ШИКО"

**3.1 Юридический адрес:** 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина,  
д.23

**3.2 Фактический адрес:** 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Мирная, д.  
38

**4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:**

1) Поручение №22-05-50 от 15.02.2021 г. Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.

2) Протокол лабораторных испытаний № 1172 от 02.03.2021 ИЛЦ Филиала ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» (аттестат  
аккредитации № РОСС RU.0001.512080 от 28 августа 2018 года).

**5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:**

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен протокол  
лабораторных испытаний №1172 от 02.03.2021г. Согласно протоколу лабораторных  
испытаний проба "котлета из говядины" в количестве 1 порции (50 г) отобрана в стерильную  
тару от партии 50 порций на пищеблоке в ГБОУ ООШ №21 г.о. Чапаевск, ул. Мирная, 38, в  
присутствии главного специалиста-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской  
области в г. Чапаевске Дзюбак О.Б.; директора школы Бодровой С.С. Проба доставлена в  
Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) в термосумке с хладоэлементами при Т+6 С.  
Определение объема и перечня необходимых показателей сформированы на основании  
поручения №22-05-50 от 15.02.2021г. Территориального отдела Управления



Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске. По результатам лабораторных исследований установлено, что проба по исследуемым микробиологическим показателям: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, S. aureus, бактерии рода Proteus соответствует Приложению 1 и Раздела 1.8 Таблицы 1 Приложения 2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880.

**Протокол 1172 от 02.03.2021**

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности ** (неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ</b>			
Регистрационный номер в лаборатории: 22			
КМАФАнМ	менее $1,0 \times 10^1$	не более $1 \times 10^3$	КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружены в 25,0 г	не допускаются в 25,0 г	
Staphylococcus aureus	Не обнаружены в 1,0 г	не допускается в 1,0г	
Бактерии рода Proteus	Не обнаружены в 0,1 г	не допускаются в 0,1 г.	

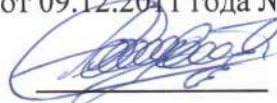
**Заключение  
по результатам испытаний**

На основании вышеизложенного: результат лабораторных испытаний образца: пищевые продукты: котлета из говядины

**Соответствует**

Приложению 1 и Раздела 1.8 Таблицы 1 Приложения 2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880.

Врач по общей гигиене



Разуваев Г.В.