



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации RA.RU.710306 от 13.09.2019 г.

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

Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Органа инспекции

[Подпись] /Компанец Л.Ю./

М.П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 4344 « 26 » февраля 20 21 года

Вид или тип инспекции: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.

Информация о заявителе: Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина».

Фактический адрес юридического лица: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А.

Место нахождения объекта: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А.

Основание для проведения оценки соответствия: контракт № П/2021 от 17.12.2021 г.; входящий № 78-20-05ф/И43178-2020 от 18.12.2020 г.

Дата проведения оценки соответствия: с 09.02.2021г. по 26.02.2021г.

Объект инспекции: Пищевая продукция (Кулинарные изделия и продукция общественного питания; Мясо и мясная продукция; Птица, яйца и продукты их переработки; Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них). Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы.

Вопросы, поставленные перед экспертом:

Соответствуют ли в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина», по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А:

- Образцы готовых блюд собственного изготовления (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Гуляш из говядины», «Греча рассыпчатая», дата изготовления: 09.02.2021г., по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии

№ А- 0000907223

Продолжение: листов 7

с № А-0000907224

по № А-0000907223

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40

рода *Salmonella*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

- Образцы пищевой продукции (мясо и мясная продукция): «Говядина тазобедренная часть, замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «Велес», РФ, Ленинградская обл., д. Лепсари»; «Тазобедренный без голяшки бескостный отруб, замороженный свинной, дата изготовления – январь 2021г., изготовитель - ООО МПК «Полянское», РФ, Курская обл., с. Полянское, д. 217», по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*) требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

- Образцы пищевой продукции (Птица, яйца и продукты их переработки): «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, дата изготовления – 29.12.2020г., изготовитель – АО «Васильевская птицефабрика», РФ, Пензенская обл., д. Васильевка, Центральная ул., д. 71»; «Филе грудки индейки малое, замороженное, дата изготовления – 28.12.2020г., изготовитель – ООО ПК «Урал», РФ, Р. Башкортостан, г. Мелеуз, Совхозная ул., д. 11», по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

- Образец пищевой продукции (мясо и мясная продукция): «Печень говяжья замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «МитКинг», РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 42, лит. А», по микробиологическим показателям (бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?

- Образец пищевой продукции (Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них): «Филе трески без кожи, мороженное мелкое, дата изготовления – 06.06.2020г., изготовитель – АО «Колхоз им. Бекерева», РФ, Камчатский край, с. Ивашка, ул. Школьная, д. 4», по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S. aureus*, бактерии рода *Salmonella*, *V. Parahaemolyticus*, *I. monocytogenes*) требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"?

- Образец пищевой продукции (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Мясо из гуляша из говядины», по санитарно-химическому (качественная реакция на пероксидазу (достаточность тепловой обработки) показателю, требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

- Образцы готовых блюд (общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы): «Винегрет овощной; суп с макаронными изделиями и курицей; гуляш из говядины; греча рассыпчатая; компот из изюма; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон нарезной высшего сорта с микронутриентами; апельсин», по физико-химическим показателям (пищевой и энергетической ценности рациона блюд (обед)), требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»?

Документ, устанавливающий требования к объекту инспекции:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Состав экспертных материалов:

-образцы готовых блюд собственного изготовления, дата изготовления: 09.02.2021г.

- Гуляш из говядины;
- Греча рассыпчатая;
- Мясо из гуляша из говядины;

№ А- 0000907224

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40

- Винегрет овощной; суп с макаронными изделиями и курицей; гуляш из говядины; греча рассыпчатая; компот из изюма; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон нарезной высшего сорта с микронутриентами; апельсин;
-образцы пищевой продукции (мясо и мясная продукция):
- «Говядина тазобедренная часть, замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «Велес», РФ, Ленинградская обл., д. Лепсари»;
- «Тазобедренный без голяшки бескостный отруб, замороженный свиной, дата изготовления – январь 2021г., изготовитель - ООО МПК «Полянское», РФ, Курская обл., с. Полянское, д. 217»;
- «Печень говяжья замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «МитКинг», РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 42, лит. А»;
- образцы пищевой продукции (Птица, яйца и продукты их переработки):
- «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, дата изготовления – 29.12.2020г., изготовитель – АО «Васильевская птицефабрика», РФ, Пензенская обл., д. Васильевка, Центральная ул., д. 71»;
- «Филе грудки индейки малое, замороженное, дата изготовления – 28.12.2020г., изготовитель – ООО ПК «Урал», РФ, Р. Башкорстан, г. Мелеуз, Совхозная ул., д. 11»;
- образец пищевой продукции (Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них):
- «Филе трески без кожи, мороженное мелкое, дата изготовления – 06.06.2020г., изготовитель – АО «Колхоз им. Бекерева», РФ, Камчатский край, с. Ивашка, ул. Школьная, д. 4»;
- протоколы лабораторных исследований № 1196 от 16.02.2021г.; № 1202 от 18.02.2021г. аккредитованного испытательного лабораторного Центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккредитации № РОСС RU. 0001.513110, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 12.10.2015г.);
- акт отбора проб № 78-05-О-715 от 09.02.2021г. аккредитованного Органа инспекции (ОИ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккредитации № RA.RU.710306, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 13.09.2019г.);
- акт отбора проб № б/н от 09.02.2021г.

Установлено:

В соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина», по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образцов готовых блюд собственного изготовления, отобранных на пищеблоке, по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*), по санитарно-химическому показателю (качественная реакция на пероксидазу (достаточность тепловой обработки), по физико-химическим показателям (пищевая и энергетическая ценность рациона блюд (обед)); образцов пищевой продукции (мясо и мясная продукция) по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*); образца пищевой продукции (мясо и мясная продукция) по микробиологическим показателям (бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*); образцов пищевой продукции (Птица, яйца и продукты их переработки) по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, бактерии рода *Salmonella*, *I. monocytogenes*); образца пищевой продукции (Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них) по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *S. aureus*, бактерии рода *Salmonella*, *V. Parahaemolyticus*, *I. monocytogenes*).

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использованы документы, устанавливающие методы инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224/5 «О

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40

санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок», ДП 3-03-05Ф-ОИ-2019 «Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции».

Отбор и доставка образцов готовых блюд и пищевой продукции проводились 09.02.2021г. в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина», по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А, в рамках производственного контроля в соответствии с требованиями ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний», ГОСТ 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб», ГОСТ 31467-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям», ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб», МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний». Требования к отбору, доставке, срокам проведения исследований, средствам измерений соблюдены.

1) Образец готового блюда собственного изготовления (проба № 1196-1.БЗд3

«Гуляш из говядины») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
КМАФАнМ	$1,3 \times 10^2$ КОЕ/г	не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>S. aureus</i>	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
бактерии рода <i>Proteus</i>	не обнаружено в 0,1г	не допускается в 0,1г

2) Образец готового блюда собственного изготовления (проба № 1196-2.БЗд3 «Греча рассыпчатая») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Допустимые уровни
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^2$ КОЕ/г	не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>S. aureus</i>	не обнаружено в 1,0г	не допускается в 1,0г
бактерии рода <i>Proteus</i>	не обнаружено в 0,1г	не допускается в 0,1г

3) Образец пищевой продукции (проба № 1196-3.БЗд3 «Говядина тазобедренная часть, замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «Велес», РФ, Ленинградская обл., д. Лепсари») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
КМАФАнМ	2×10^3 КОЕ/г	не более $1,0 \times 10^4$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 0,01г	не допускается в 0,01г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г

4) Образец пищевой продукции (проба № 1196-4.БЗд3 «Тазобедренный без голяшки бескостный отруб, замороженный свиной, дата изготовления – январь 2021г., изготовитель - ООО МПК «Полянское», РФ, Курская обл., с. Полянское, д. 217») исследовался по микробиологическим показателям:

№ А- 0000907226

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40

Наименование показателя	Результаты	Норматив
КМАФАнМ	2×10^3 КОЕ/г	не более $1,0 \times 10^4$ КОЕ/г
БГКП (колиформы)	не обнаружено в 0,01г	не допускается в 0,01г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г

5) Образец пищевой продукции (проба № 1196-5.БЗдЗ «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, дата изготовления – 29.12.2020г., изготовитель – АО «Васильевская птицефабрика», РФ, Пензенская обл., д. Васильевка, Центральная ул., д. 71») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
КМАФАнМ	$1,6 \times 10^3$ КОЕ/г	$1,0 \times 10^5$ КОЕ/г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0 г	не допускается в 25,0г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25,0 г	не допускается в 25,0г

6) Образец пищевой продукции (проба № 1196-6.БЗдЗ «Филе грудки индейки малое, замороженное, дата изготовления – 28.12.2020г., изготовитель – ООО ПК «Урал», РФ, Р. Башкорстан, г. Мелеуз, Совхозная ул., д. 11») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
КМАФАнМ	$1,2 \times 10^3$ КОЕ/г	$1,0 \times 10^5$ КОЕ/г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0 г	не допускается в 25,0г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25,0 г	не допускается в 25,0г

7) Образец пищевой продукции (проба № 1196-7.БЗдЗ «Печень говяжья замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «МитКинг», РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 42, лит. А») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25,0г	не допускается в 25,0г

8) Образец пищевой продукции (проба № 1196-7.БЗдЗ «Филе трески без кожи, мороженное мелкое, дата изготовления – 06.06.2020г., изготовитель – АО «Колхоз им. Бекерева», РФ, Камчатский край, с. Ивашка, ул. Школьная, д. 4») исследовался по микробиологическим показателям:

Наименование показателя	Результаты	Норматив
КМАФАнМ	$1,9 \times 10^3$ КОЕ/г	$1,0 \times 10^5$ КОЕ/г
БГКП (колиформы) в 0,01г	не обнаружено в 0,001г	не допускается в 0,001г
<i>S. aureus</i> в 0,01г	не обнаружено в 0,01г	не допускается 0,01г
бактерии рода <i>Salmonella</i>	не обнаружено в 25г	не допускается в 25г
<i>V. parahaemolyticus</i>	< 10 КОЕ/г	не более 100 КОЕ/г
<i>L. monocytogenes</i> в 25г	не обнаружено в 25г	не допускается в 25г

Согласно результатам лабораторных исследований:

- в исследованных образцах готовых блюд собственного изготовления (проба № 1196-1.БЗдЗ «Гуляш из говядины», проба № 1196-2.БЗдЗ «Греча рассыпчатая») превышений нормативных значений по микробиологическому показателю КМАФАнМ не обнаружено; БГКП (колиформы) в

№ А- 0000907227

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40

1,0г, бактерии рода *Salmonella* в 25г, *S. aureus* в 1,0г, бактерии рода *Proteus* в 0,1г – не обнаружены, что отвечает требованиям приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- в исследованных образцах пищевой продукции (проба № 1196-3.БЗдЗ «Говядина тазобедренная часть, замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «Велес», РФ, Ленинградская обл., д. Лепсари»; проба № 1196-4.БЗдЗ «Тазобедренный без голяшки бескостный отруб, замороженный свиной, дата изготовления – январь 2021г., изготовитель - ООО МПК «Полянское», РФ, Курская обл., с. Полянское, д. 217») превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не обнаружено, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *L. Monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям действующих технических регламентов: ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, п. 2), ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 п. 1.1, таблица 1);

- в исследованных образцах пищевой продукции (проба № 1196-5.БЗдЗ «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, дата изготовления – 29.12.2020г., изготовитель – АО «Васильевская птицефабрика», РФ, Пензенская обл., д. Васильевка, Центральная ул., д. 71»; проба № 1196-6.БЗдЗ «Филе грудки индейки малое, замороженное, дата изготовления – 28.12.2020г., изготовитель – ООО ПК «Урал», РФ, Р. Башкорстан, г. Мелеуз, Совхозная ул., д. 11») превышений нормативных значений по исследованному микробиологическому показателю КМАФАнМ не обнаружено, бактерии рода *Salmonella*, *L. Monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 1, приложение 2, п. 1.1; приложение 3, п. 1);

- в исследованном образце пищевой продукции (проба № 1196-7.БЗдЗ «Печень говяжья замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «МитКинг», РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 42, лит. А») бактерии рода *Salmonella*, *L. Monocytogenes* – не обнаружены, что отвечает требованиям действующего технического регламента: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 1);

- в исследованном образце пищевой продукции (проба № 1196-8.БЗдЗ «Филе трески без кожи, мороженное мелкое, дата изготовления – 06.06.2020г., изготовитель – АО «Колхоз им. Бекерева», РФ, Камчатский край, с. Ивашка, ул. Школьная, д. 4») превышений нормативных значений по исследованным микробиологическим показателям КМАФАнМ, *V. parahaemolyticus* не обнаружено, БГКП (колиформы) в 0,01г, бактерии рода *Salmonella* в 25,0г, *S. aureus* в 0,01г, *L. monocytogenes* в 25г – не обнаружены, что отвечает требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (приложение 1, таблица 1).

9) Образец готового блюда собственного изготовления (проба № 1202-2.ХБЗд1 «Мясо из гуляша из говядины») исследовался по санитарно-гигиеническому показателю (проба на пероксидазу (достаточность тепловой обработки)).

Согласно результатам лабораторных исследований в образце готового блюда качественная реакция на пероксидазу отрицательная, термическая обработка пробы достаточная, что отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 22 приложения 6).

10) Образцы готовых блюд собственного изготовления (проба № 1202-1.ХБЗд1 «Винегрет овощной; суп с макаронными изделиями и курицей; гуляш из говядины; греча рассыпчатая; компот из изюма; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон нарезной

№ А- 0000907291

высшего сорта с микронутриентами; апельсин») исследовался по исследовались по физико-химическим показателям:

Определяемые показатели	Теоретически рассчитанная	По анализу	% отклонения	Величина допустимого отклонения
1. Вес доставленной порции, г	1140,00	140,30	0,03	±5%
2. пищевая ценность: Сухие вещества, г	282,80	284,20	0,50	
Содержание золы, г	12,54	12,54	0,03	
Содержание жира, г	55,60	55,99	0,70	
Содержание белка, г	58,70	60,34	2,79	
Содержание углеводов, г	155,95	155,33	-0,40	
3. Энергетическая ценность	1359,03	366,58	0,56	

Согласно результатам лабораторных исследований в образцах пищевой продукции: энергетическая ценность блюд и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов) находятся в пределах допустимых отклонений от расчетных и данных технико-технологических карт, что отвечает требованиям действующих санитарных норм и правил: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8).

Заключение:

Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина», по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, Приморское ш., д. 280, лит. А:

-образцы готовых блюд собственного изготовления (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Гуляш из говядины», «Греча рассыпчатая», отобранные 09.02.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*), **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8);

-образцы пищевой продукции (мясо и мясная продукция): «Говядина тазобедренная часть, замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «Велес», РФ, Ленинградская обл., д. Лепсари», «Тазобедренный без голяшки бескостный отруб, замороженный свиной, дата изготовления – январь 2021г., изготовитель - ООО МПК «Полянское», РФ, Курская обл., с. Поляное, д. 217» отобранные 09.02.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *I. Monocytogenes*), **соответствуют** требованиям ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, п. 2), приложения 1, приложения 2 п. 1.1, таблице 1 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 п. 1.1, таблица 1);

-образцы пищевой продукции (Птица, яйца и продукты их переработки): «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, дата изготовления – 29.12.2020г., изготовитель – АО «Васильевская птицефабрика», РФ, Пензенская обл., д. Васильевка, Центральная ул., д. 71»; «Филе грудки индейки малое, замороженное, дата изготовления – 28.12.2020г., изготовитель – ООО ПК «Урал», РФ, Р. Башкорстан, г. Мелеуз, Совхозная ул., д. 11», отобранные 09.02.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, бактерии рода *Salmonella*, *I. Monocytogenes*), **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 1, приложение 2, п. 1.1; приложение 3, п. 1);

№ А- 0000907292

-образец пищевой продукции (Мясо и мясная продукция): «Печень говяжья замороженная, дата изготовления – декабрь 2020г., изготовитель - ООО «МитКинг», РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Елизарова, д. 42, лит. А», отобранный 09.02.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (бактерии рода *Salmonella*, *L. Monocytogenes*), **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (приложение 1);

-образец пищевой продукции (Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них): «Филе трески без кожи, мороженное мелкое, дата изготовления – 06.06.2020г., изготовитель – АО «Колхоз им. Бекерева», РФ, Камчатский край, с. Ивашка, ул. Школьная, д. 4», отобранный 09.02.2021г., по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, V., БГКП (колиформы), бактерии рода *Salmonella*, *S. aureus* в, *L. monocytogenes*), **соответствует** требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (приложение 1, таблица 1);

-образец готового блюда собственного изготовления (кулинарные изделия и продукция общественного питания): «Мясо из гуляша из говядины», отобранный 09.02.2021г., по исследованным санитарно-химическому показателю (проба на пероксидазу (достаточность тепловой обработки), **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 22 приложения 6);

-образцы готовых блюд собственного изготовления (Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы): «Винегрет овощной; суп с макаронными изделиями и курицей; гуляш из говядины; греча рассыпчатая; компот из изюма; хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами; батон нарезной высшего сорта с микронутриентами; апельсин», отобранные 09.02.2021г., по физико-химическим показателям (пищевая и энергетическая ценность рациона блюд (обед)), **соответствуют** требованиям действующих санитарных норм и правил: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.8).

Врач по гигиене детей и подростков
санитарно-гигиенического отделения

М.В. Куликова

№ А- 0000907293

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40