

Прог. уроч. конспект
ураг № 137-04
11.10.2022



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»)

Орган инспекции №РА.РУ.710008

630099 г. Новосибирск, ул. Фрунзе, 84,

Тел/факс: 224-58-38, телефон:2240872, E-mail: cgnsso@cn.ru

Экспертное заключение

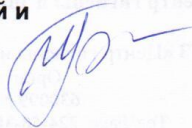
по результатам лабораторных исследований

№ 07-4306/23/005698 от 21.12.2022

- 1. Наименование образца(ов) (пробы):** 1. Вода питьевая; 1. Готовое кулинарное изделие: суп картофельный с макаронными изделиями; 2. Готовое кулинарное изделие: капуста тушеная с говядиной; 1. Картофель продовольственный
- 2. Дата(ы) изготовления *:** 08.12.2022; 01.09.2022
- 3. Изготовитель(и) *:** -, -; МАДОУ д/с № 85 комбинированного вида, г.Новосибирск, ул. Гребенщикова, 3/1; ООО НСО-АГРО, Россия, Новосибирская область, Мошковский район, пос. Емельяновский, ул. Школьная, 24 а, пом.8
- 4. Объем(ы) партии *:** -;
- 5. Цель отбора:** по заявке
- 6. Наименование объекта:** МАДОУ "Детский сад № 85 комбинированного вида".
- 7. Адрес объекта:** Новосибирская область, Новосибирск г, Гребенщикова ул, д. 3/1
- 8. Место (адрес) отбора:** МАДОУ Детский сад № 85 комбинированного вида. Пищеблок, кран моечной кухонной посуды; Новосибирская область, Новосибирск г, Гребенщикова ул, д. 3/1
- 9. Для экспертизы представлены документы:**
- протоколы лабораторных исследований №№ 29560, 29713, 29733, 29544 от 19.12.2022г., выданные ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области".
- 10. При экспертизе использованы нормативные документы:** СанПиН 1.2.3685-21, ТР ТС 021/2011
- 11. Заключение**
 1. Проба воды питьевой из системы централизованного питьевого водоснабжения (пищеблок) по исследованным органолептическим (запах, цветность, мутность), санитарно-химическим (содержание железа, марганца) и микробиологическим (ОМЧ, ОКБ, E. coli) показателям соответствует СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", раздел III. Нормативы качества и безопасности воды, табл. 3.1., 3.5., 3.10. (протокол №29560 от 19.12.2022г.);
 2. Кулинарное изделие "Суп картофельный с макаронными изделиями" по исследованным микробиологическим показателям (БГКП, КМАФАнМ, S. aureus, Salmonella) соответствует ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", гл.2,ст.7,прил.1,2, табл.1,раздел 1.8. (протокол №29713 от 19.12..2022г.);
 3. Кулинарное изделие "Капуста тушеная с говядиной" по исследованному микробиологическим показателю "КМАФАнМ" соответствует ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", гл.2,ст.7,прил.2, табл.1,раздел 1.8. (протокол №29733 от 19.12..2022г.);

4. В исследованной пробе "картофель продовольственный " содержание нитратов не превысило допустимый уровень, что соответствует ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- гл. 2, ст.7, приложение 3, группа продуктов 6. (протокол №29544 от 19.12.2022г.).

Заведующий отделением гигиены детей и подростков, врач по гигиене детей и подростков, эксперт:



И. М. Барина