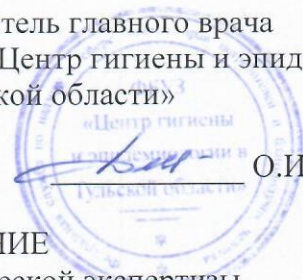


Аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU.710038 от 21.05.2015

Утверждаю:

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Тульской области»



О.И. Денисова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы
№ 06/438-22-17-04 от «01» 04.2022 года

Место проведения экспертизы: г. Тула, ул. Мира, д.25

Дата и время начала экспертизы: 21.03.2022г. 11 час. 40 мин.

Дата и время окончания экспертизы: 01.04.2022г. 17 час. 20 мин.

Основание: поручение Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб экспертными организациями для проведения обследования, испытания, экспертизы от 17.02.22г. № 71-00-20/08-1433-2022 (вх. № 71-20/926-2022 от 18.02.22г.).

(указать документ, на основании которого проводится экспертиза, его реквизиты и сведения о лице или органе, назначившем экспертизу: предписание, определение, постановление)

Настоящая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» Щукиной Н.В., образование высшее медицинское, стаж работы по специальности 3 года.

(указать должность, Ф.И.О., образование, стаж работы по специальности лица, которому поручено проведение экспертизы)

Объект инспекции в соответствии с областью аккредитации: общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы – муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 комбинированного вида поселка Дубна муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, п. Дубна, ул. Тургенева, д.10.

(общественные здания, продукция, проектная документация и др., наименование, местонахождение, иные идентифицирующие сведения)

На разрешение эксперту поставлены вопросы: наличие БГКП в смывах с объектов окружающей среды (5); соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу, весу, калорийности (2), по вложению витамина «С» (1); соответствие пробы воды питьевой по микробиологическим показателям (1); соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (2); соответствие пробы готового блюда по санитарно-химическим показателям (качество термической обработки) - (1); соответствие уровней искусственной освещенности и коэффициента пульсации (4); соответствие параметров микроклимата (4); соответствие замеров мебели (4); соответствие электронных средств обучения (2) в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 2 комбинированного вида поселка Дубна муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, п. Дубна, ул. Тургенева, д.10.

(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы лабораторных испытаний № ПР 2611 от 23.03.22г. (смывы); № 7490 от 22.03.22г. (вода питьевая); №№ 7475, 7470, 7476, 7477 от 22.03.22г., №№ 7489, 7488 от 25.03.22г. (готовые блюда); № ПР 2862 от 21.03.22г. (уровни искусственной освещенности); № ПР 2861 от 21.03.22г. (параметры микроклимата) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604; акт санитарно-эпидемиологического обследования (мебель) от 21.03.22г.; акт санитарно-эпидемиологического обследования (ЭСО) от 21.03.22г.; меню на 21.03.22г., технологические карты: № рецептуры 256, № рецептуры 394, № рецептуры 73, № 18.

(акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований (испытаний), акты обследований и т.п., с указанием реквизитов документов)

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор проб, замеры проведены 21.03.22г. в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 2 комбинированного вида поселка Дубна муниципального образования Дубенский район, по адресу: Тульская область, Дубенский район, п. Дубна, ул. Тургенева, д.10. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 21.03.22г.

1. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № ПР 2611 от 23.03.22г.) в 5-ти исследованных смывах, отобранных в старшей группе (с тарелки 1 блюда, с бокала, с ложки порционной, с обеденного стола, с рук младшего воспитателя Подкоязыной О.М.), не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7489 от 25.03.22г.) проба готового блюда (макаронаты отварные) по исследованным микробиологическим показателям (Proteus, S.aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, Salmonella) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7488 от 25.03.22г.) проба готового блюда (щи из свежей капусты с картофелем) по исследованным микробиологическим показателям (S.aureus, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, Salmonella) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7490 от 22.03.22г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети, по исследованным микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, E. coli) соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4. Пробы готовых блюд: первое блюдо (щи из свежей капусты с картофелем), второе блюдо (макаронаты отварные, печень по-строгановски) отобраны с обеденного стола.

Калорийность и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (щи из свежей капусты с картофелем), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 7470 от 22.03.22г.).

Фактический вес блюда составил 205г., выход блюда согласно технологической карте – 200г.

Калорийность и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (макаронаты отварные, печень по-строгановски), установленные

лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол лабораторных испытаний № 7475 от 22.03.22г.).

Фактический вес блюда составил 184г., выход блюда согласно технологическим картам – 180г.

По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7476 от 22.03.22г.) в готовом блюде (компот из сухофруктов), содержание витамина «С», установленное лабораторным путем, находится в пределах допустимых отклонений от данных, указанных в технологической карте.

5. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7477 от 22.03.22г.) пробы готового блюда (печень по-строгановски), отобранной на санитарно-химические показатели - реакция на фосфатазу отрицательная, что свидетельствует о достаточной термической обработке.

6. Измеренные функциональные размеры мебели в 1-ой младшей группе, в средней группе, в подготовительной группе, во 2-ой младшей группе:

- высота рабочей плоскости столов (№№ стола: 1,3; цвет маркировки: оранжевый, желтый, соответственно);

- высота сиденья стульев (№№ стула: 1,3; цвет маркировки: оранжевый, желтый, соответственно)

соответствуют обязательным требованиям, установленным ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», что соответствует СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Согласно акту санитарно-эпидемиологического обследования (ЭСО) от 21.03.22г., в игровых старших групп № 1, № 2 размер экрана (диагональ) интерактивной доски (серия 600 SMART Board диагональ 77) составляет не менее 165,1 см., что соответствует п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблице 6.3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

8. По результатам инструментальных замеров (протокол лабораторных испытаний № ПР 2862 от 21.03.22г.) уровни искусственной освещенности и коэффициент пульсации в игровых 1-ой младшей группы, 2-ой младшей группы, средней группы № 1, подготовительной группы соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. По результатам инструментальных замеров (протокол лабораторных испытаний № ПР 2861 от 21.03.22г.) температура воздуха, относительная влажность воздуха в игровой 1-ой младшей группы (дети от 3-х до 7-ми лет), в игровой 2-ой младшей группы (дети от 3-х до 7-ми лет), в игровой средней группы № 1 (дети от 3-х до 7-ми лет), в игровой подготовительной группы (дети от 3-х до 7-ми лет), находятся в диапазоне допустимых величин согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что соответствует СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Заключение по результатам экспертизы:

1. В 5-ти исследованных смывах (протокол лабораторных испытаний № ПР 2611 от 23.03.22г.), отобранных в старшей группе, не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7489 от 25.03.22г.) проба готового блюда (макароны отварные) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7488 от 25.03.22г.) проба готового блюда (щи из свежей капусты с картофелем) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7490 от 22.03.22г.) проба воды питьевой, отобранная из разводящей сети, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4. Калорийность и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (щи из свежей капусты с картофелем), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологической карте (отклонение менее 5%) (протокол лабораторных испытаний № 7470 от 22.03.22г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Калорийность и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (макароны отварные, печень по-строгановски), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем; фактический вес блюда соответствует выходу блюда, указанному в технологических картах (отклонение менее 5%) (протокол лабораторных испытаний № 7475 от 22.03.22г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7476 от 22.03.22г.) в готовом блюде (компот из сухофруктов), содержание витамина «С», установленное лабораторным путем, находится в пределах допустимых отклонений от данных, указанных в технологической карте, что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных испытаний № 7477 от 22.03.22г.) пробы готового блюда (печень по-строгановски), отобранной на санитарно-химические показатели - реакция на фосфатазу отрицательная, что свидетельствует о *достаточной* термической обработке.

6. Измеренные функциональные размеры мебели в 1-ой младшей группе, в средней группе, в подготовительной группе, во 2-ой младшей группе: высота рабочей плоскости столов; высота сиденья стульев соответствуют обязательным требованиям, установленным ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», что

соответствует СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Согласно акту санитарно-эпидемиологического обследования (ЭСО) от 21.03.22г., в игровых старших групп № 1, № 2 размер экрана (диагональ) интерактивной доски **соответствует** п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблице 6.3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

8. Уровни искусственной освещенности и коэффициент пульсации (протокол лабораторных испытаний № ПР 2862 от 21.03.22г.) в обследованных помещениях **соответствуют** СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. Температура воздуха, относительная влажность воздуха (протокол лабораторных испытаний № ПР 2861 от 21.03.22г.) в обследованных помещениях находятся в диапазоне допустимых величин согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что **соответствует** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(ответы на поставленные вопросы)

Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, составлено на 5 листах и действительно при наличии документов и материалов экспертизы, предоставленных в распоряжение эксперта.

«Права и обязанности, предусмотренные статьей 33 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», мне разъяснены.

Одновременно я предупрежден(а) об административной ответственности по статье 19.26 КоАП РФ и об уголовной ответственности по статье 307 УК РФ за дачу заведомо ложного заключения».

Врач по общей гигиене отделения
гигиены детей и подростков
(должность)


(подпись)

Щукина Н.В.
(Ф.И.О.)

Технический директор



ВХ. № 127 07 ИЮН 2022