



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области»
юридический адрес: Большая Горная ул., д. 69, г. Саратов, 410031
тел/факс (8452) 39-39-93 E-mail: fbuz@gigiena-saratov.ru

место осуществления деятельности: Красина ул., д. 105, г. Балашов, Саратовская обл., 412316
тел/факс (845-45) 4-06-18 E-mail: balashov@gigiena-saratov.ru

ОГРН 1056405412964 ИНН 6450606762 ОКПО 26834122 КПП 644002001 ОКТМО 63608101

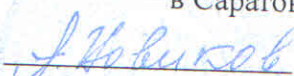
Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU. 710021 от 23.04.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Руководителя

Органа инспекции ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии
в Саратовской области»

 А.М. Новиков

Экспертное заключение

№ 822 от 05.08.2019 г.

Гигиеническая оценка результатов лабораторных исследований и измерений в
Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №
1 г. Ртищево Саратовской области»

по адресу: Саратовская область, г. Ртищево, ул. Пугачевская, д.82

Юридический адрес: Саратовская область, г. Ртищево, ул. Пугачевская, д.82

Основание для проведения инспекции:

предписание (поручение) Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Саратовской области № 578 от 04.07.19 г. по плановому отбору.

Сведения об эксперте: врач по общей гигиене, главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» Чайчиц Александр Васильевич,
высшее медицинское образование (Рязанский государственный медицинский университет име-
ни академика И.П. Павлова, диплом АВС 0405926 от 27.06.1997 г.), стаж по специальности –
21 год, сертификат специалиста № 1177180811447 от 02.04.18 г., сертификат специалиста №
0164310268943 от 23.06.18 г.

Нормативная документация, на соответствие которой проведена инспекция:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- МУ 2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП 3.2.3215-14 «Профилактика энтеробиоза»
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
- СанПин 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
- СанПин 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»

Рассмотренные документы: протоколы лабораторных исследований: № 4/2868 А от 15.07.19г., № 4/2869 А от 15.07.19г., № 4/2867 А от 15.07.19г., № 4/3015 А от 23.07.19г., № 4/2937 А от 16.07.19г., № 4/3086 А от 30.07.19г., № 4/3087 А от 30.07.19г., № 4/3105 А от 31.07.19г., № 4/3106 А от 31.07.19г., № 4/2870 А от 15.07.19г., выполненные испытательной лабораторией филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» (аттестат аккредитации ИЛЦ (ИЛ) № RA.RU.21.НК90).

Содержание: 11.07.19г. специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» были отобраны пробы пищевых продуктов в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Ртищево Саратовской области»

Вывод:

- Результат микробиологического исследования 5 образцов смывов с оборудования, инвентаря по исследуемому показателю БГКП/S.aureus, соответствует требованиям МУ 2657-82 по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (протокол № 4/2868 А от 15.07.19г.);
- результат микробиологического исследования 3 образцов смывов с оборудования, по исследуемому показателю патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, соответствует требованиям СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (протокол № 4/2869 А от 15.07.19г.);
- результат паразитологического исследования 2 образцов смывов, по исследуемому показателю яйца гельминтов и цисты кишечных простейших, соответствует требованиям СП 3.2.3215-14 «Профилактика энтеробиоза» (протокол № 4/2867 А от 15.07.19г.);
- результат микробиологического исследования 3 образцов смывов, по исследуемому показателю иерсинии, соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (протокол №4/3015 А от 23.07.19г.);
- результат микробиологического исследования пробы – плов, по бактериологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы), S.aureus, бактерии рода Proteus (протей), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол № 4/2937 А от 16.07.19г.);
- результат микробиологического исследования пробы – мясо курицы отварное, по бакте-

- риологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы), S.aureus, бактерии рода Proteus (протей), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и достаточность (эффективность) тепловой обработки (фермент пероксидазы), соответствует требованиям МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (протокол № 4/3086 А от 30.07.19г.);
- результат микробиологического исследования пробы – колбаса отварная, по бактериологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек БГКП (колиформы), S.aureus, бактерии рода Proteus (протей), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и достаточность (эффективность) тепловой обработки (фермент пероксидазы), соответствует требованиям МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (протокол № 4/3087 А от 30.07.19г.);
- результат санитарно-гигиенического исследования пробы, компот из сухофруктов, по показателю: массовая концентрация витамина С (аскорбиновая кислота) (Е300), соответствует требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения» (протокол № 4/3105 А от 31.07.19г.);
- результат санитарно-гигиенического исследования пробы, компот из сухофруктов, по показателю: массовая концентрация витамина С (аскорбиновая кислота) (Е300), соответствует требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения» (протокол № 4/3106 А от 31.07.19г.);
- результат исследования пробы, томаты свежие, изготовитель: Россия, урожай 2019 года по паразитологическим показателям: яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол № 4/2870 А от 15.07.19г.);

Врач по общей гигиене, главный врач
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Саратовской области в Балашовском районе»



А.В. Чайчиц