

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ»)
300012, г.Тула, ул.Мира, д.25; тел.: 8 (4872) 37-38-64, факс: 8 (4872) 37-34-31, e-mail: cgig@fbuz71.ru
ИНН 7106064800; ОГРН 1057100793331

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/ 2498 -2025-17-04 от «22» 10. 2025 года

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

Дата и время начала экспертизы: 13.10.2025г. 11 час. 00 мин.

Дата и время окончания экспертизы: 22.10.2025г. 13 час. 30 мин.

Основание: поручение Щекинского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тульской области о проведении отбора проб, инструментального обследования, испытания, экспертизы (профилактический визит) от 06.10.25г. № 19-19/2404-2025 (вх. № 71-20/08/5682-2025-06-04 от 06.10.25г.).

(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» Коробовой Т.И., образование высшее медицинское, стаж работы по специальности 6 лет.

(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 – государственное учреждение Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №2», по адресам: Тульская обл., Одоевский район, р.п. Одоев, ул. Октябрьская, д. 72А; Тульская область, Белевский район, г. Белев, ул. Пушкина, д. 4.

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

На разрешение эксперту поставлены вопросы: соответствие дезинфекционных средств по санитарно-химическим показателям (4); наличие БГКП в смывах с объектов окружающей среды (20); соответствие пробы воды питьевой по микробиологическим (1) показателям; соответствие проб готовых блюд по микробиологическим показателям (4); соответствие проб готовых блюд по фактическому химическому составу (3), калорийности (4); соответствие проб пищевых продуктов по микробиологическим (3), физико-химическим показателям (2); соответствие уровней искусственной освещенности (2); соответствие параметров микроклимата (1) в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №2», по адресам:

Тульская обл., Одоевский район, р.п. Одоев, ул. Октябрьская, д. 72А; Тульская область, Белевский район, г. Белев, ул. Пушкина, д. 4.

(указываются вопросы согласно документу о назначении экспертизы)

В распоряжение эксперта предоставлены: протоколы испытаний: № 71-00/32175-25 от 16.10.2025г. (вода питьевая); № 71-00/31928-25 от 14.10.25г., № 71-00/31932-25 от 14.10.25г., № 71-00/32174-25 от 15.10.25г., № 71-00/32171-25 от 15.10.25г. (дезинфицирующие средства); № 71-00/31937-25 от 16.10.2025г., № 71-00/31943-25 от 16.10.2025г., № 71-00/31942-25 от 15.10.2025г., № 71-00/31941-25 от 17.10.2025г., № 71-00/31939-25 от 17.10.2025г., № 71-00/32176-25 от 16.10.2025г., № 71-00/32177-25 от 16.10.2025г., № 71-00/32178-25 от 16.10.2025г., № 71-00/32183-25 от 20.10.2025г., № 71-00/32184-25 от 20.10.2025г. (готовые блюда); № 71-00/31948-25 от 17.10.25г., № 71-00/31947-25 от 17.10.2025г., № 71-00/31945-25 от 15.10.25г., № 71-00/32180-25 от 16.10.25г., № 71-00/32182-25 от 20.10.2025г. (пищевые продукты); № 71-00/32002-02-25 от 13.10.2025г., № 71-00/32002-03-25 от 13.10.2025г. (уровни искусственной освещенности и коэффициент пульсации); № 71-00/32002-01-25 от 13.10.2025г. (параметры микроклимата); № 71-00/31944-01-25 от 15.10.25г., № 71-00/32190-01-25 от 16.10.25г. (смывы) ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.511604.

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

В ходе проведения экспертизы установлено: отбор проб и измерения проведены 13.10.2025г. в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №2», по адресу: Тульская обл., Одоевский район, р.п. Одоев, ул. Октябрьская, д. 72А; отбор проб и измерения проведены 14.10.2025г. в государственном учреждении Тульской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних №2», по адресу: Тульская область, Белевский район, г. Белев, ул. Пушкина, д. 4. Пробы доставлены в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» 13.10.2025г. и 14.10.2025г. соответственно.

По адресу: Тульская обл., Одоевский район, р.п. Одоев, ул. Октябрьская, д. 72А.

1. По результатам инструментальных замеров (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-01-25 от 13.10.2025г.) температура воздуха, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха в игровой 2-ой школьной группы девочек 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».

2. По результатам инструментальных замеров (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-02-25 от 13.10.2025г.) уровень искусственной освещенности и коэффициент пульсации в игровой 2-ой школьной группы девочек соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп с макаронными изделиями с картофелем), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31937-25 от 16.10.2025г.).

3.2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (запеканка капустная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в

пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31943-25 от 16.10.2025г.).

3.3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) третьего блюда (сок фруктовый), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31942-25 от 15.10.2025г.).

4. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31941-25 от 17.10.2025г.) проба готового блюда (запеканка капустная с мясом) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31939-25 от 17.10.2025г.) проба готового блюда (суп с макаронными изделиями с картофелем) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31944-01-25 от 15.10.25г.) в 10-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с тарелки для 1-ых блюд, смыв с тарелки для 2 блюд, с бокала, с емкости для зелени, с кастрюли для 1-го блюда, с доски разделочной «М.В.», с ножа разделочного МВ, с доски разделочной «О.В.», с ножа разделочного ОВ, со стола обеденного №1) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31928-25 от 14.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,06% растворе дезинфицирующего средства (Хлор-А-Дез 0,06% раствор) соответствует нормативной концентрации действующего вещества, рекомендованной изготовителем (Инструкция № 15/1-22 по применению дез. средства «Хлор-А-Дез»), что соответствует п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31932-25 от 14.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,015% растворе дезинфицирующего средства («Хлор-А-Дез» 0,015% раствор) соответствует нормативной концентрации действующего вещества, рекомендованной изготовителем (Инструкция № 15/1-22 по применению дез. средства «Хлор-А-Дез»), что соответствует п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Проба пищевого продукта – яйцо куриное пищевое столовое 1 категории С1 традиционное, дата изготовления: 28.09.25г., изготовитель: ЗАО «Птицефабрика Оренбургская»; РФ, Оренбургская обл., м.р-н оренбургский, с.п. Горный сельсовет, п. Юный, ул. Прифабричная, д.2.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31948-25 от 17.10.25г.) проба пищевого продукта (яйцо куриное пищевое столовое 1 категории С1 традиционное) по исследованному микробиологическому показателю (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

8. Проба пищевого продукта – йогурт с персиком м.д.ж. 2,5%; дата изготовления: 25.09.2025г. Изготовитель: ООО «Милкэкспресс»; РФ, Московская обл., г.о. Коломна, д. Зарудня, кв-л 0010811, стр.4, помещ. 97.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31947-25 от 17.10.2025г.) проба пищевого продукта (йогурт с персиком м.д.ж. 2,5%) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП, молочнокислые микроорганизмы, бактерии рода *Salmonella*) соответствует требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

9. Проба пищевого продукта – масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное, первый сорт, дата изготовления: 15.04.2025г., изготовитель: АО «Казанский жировой комбинат», по адресу: респ. Татарстан, р-н Лаишевский, с. Усады, ул. Ласковая, д.1.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31945-25 от 15.10.25г.) проба пищевого продукта (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное, первый сорт) по исследованным санитарно-химическим показателям (кислотное число, перекисное число) соответствует прил. 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

По адресу: Тульская область, Белевский район, г. Белев, ул. Пушкина, д. 4.

1. По результатам инструментальных замеров (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-03-25 от 13.10.2025г.) уровень искусственной освещенности и коэффициент пульсации в игровой квартиры 2 соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (борщ с капустой и картофелем и мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32176-25 от 16.10.2025г.).

2.2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (рагу из овощей, котлеты из говядины), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32177-25 от 16.10.2025г.).

2.3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) третьего блюда (салат картофельный с зеленым горошком 2 вариант), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32178-25 от 16.10.2025г.).

3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32183-25 от 20.10.2025г.) проба готового блюда (рагу из овощей) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32184-25 от 20.10.2025г.) проба готового блюда (котлеты из говядины) по исследованным микробиологическим показателям (*S. aureus*, БГКП (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32175-25 от 16.10.2025г.) проба воды питьевой, отобранная из крана разводящей сети пищеблока (кран моечной) по исследованным микробиологическим (общее микробное

число (ОМЧ) $(37 \pm 1,0)^\circ \text{C}$, обобщенные колиформные бактерии, *E. Coli*, энтерококки) показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

5. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32190-01-25 от 16.10.25г.) в 10-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке (с тарелки для 1 блюда, с тарелки 2 блюдо, с ложки порционной, с доски разделочной «О.В.», с ножа разделочного «К.В.», с доски разделочной «М.С.», с весов ГП, со стола ГП, с рук повара Гавриловой М.В., со спец одежды повара Гавриловой М.В.) не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32174-25 от 15.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,06% растворе дезинфицирующего средства (Жавель Син 0,06% раствор) соответствует нормативной концентрации действующего вещества, рекомендованной изготовителем (Инструкция № 1/12 по применению дез. средства «Жавель Син»), что соответствует п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32171-25 от 15.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,03% растворе дезинфицирующего средства («Жавель Син» 0,03% раствор) соответствует нормативной концентрации действующего вещества, рекомендованной изготовителем (Инструкция № 1/12 по применению дез. средства «Жавель Син»), что соответствует п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Проба пищевого продукта – сметана м.д.ж. 20%, дата изготовления: 04.10.2025г. Изготовитель: ООО «Чаплыгинмолоко», по адресу: РФ, Липецкая обл., р-н Чаплыгинский, г. Чаплыгин, ул. Луначарского, 4а.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32180-25 от 16.10.25г.) проба пищевого продукта (сметана м.д.ж. 20%) по исследованным физико-химическим показателям (массовая доля белка, массовая доля жира) соответствует прил. 1 табл. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

8. Проба пищевого продукта – масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%, высший сорт, дата изготовления: 26.09.2025г. Изготовитель: ООО «Амстердам», Курская обл., г. Курск, ул. Дубровинского, зд 142А.

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32182-25 от 20.10.2025г.) проба пищевого продукта (масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%, высший сорт) по исследованным микробиологическим (бактерии вида *Listeria monocytogenes*, *S. aureus*, БГКП, КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) показателям соответствует прил. 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Заключение по результатам экспертизы:

По адресу: Тульская обл., Одоевский район, р.п. Одоев, ул. Октябрьская, д. 72А.

1. Температура воздуха, относительная влажность воздуха и скорость движения воздуха (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-01-25 от 13.10.2025г.) в игровой 2-ой школьной группы девочек 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».

2. Уровень искусственной освещенности и коэффициент пульсации (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-02-25 от 13.10.2025г.) в игровой 2-ой школьной

группы девочек соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (суп с макаронными изделиями с картофелем), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31937-25 от 16.10.2025г.), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (запеканка капустная с мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31943-25 от 16.10.2025г.), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) третьего блюда (сок фруктовый), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/31942-25 от 15.10.2025г.), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31941-25 от 17.10.2025г.) проба готового блюда (запеканка капустная с мясом) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31939-25 от 17.10.2025г.) проба готового блюда (суп с макаронными изделиями с картофелем) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31944-01-25 от 15.10.25г.) в 10-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31928-25 от 14.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,06% растворе дезинфицирующего средства (Хлор-А-Дез 0,06% раствор) соответствует п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31932-25 от 14.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,015% растворе дезинфицирующего средства («Хлор-А-Дез» 0,015% раствор) соответствует п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31948-25 от 17.10.25г.) проба пищевого продукта (яйцо куриное пищевое столовое 1 категории С1 традиционное) по исследованному микробиологическому показателю соответствует прил. 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

8. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31947-25 от 17.10.2025г.) проба пищевого продукта (йогурт с персиком м.д.ж. 2,5%) по

исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

9. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/31945-25 от 15.10.25г.) проба пищевого продукта (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, замороженное, первый сорт) по исследованным санитарно-химическим показателям **соответствует** прил. 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

По адресу: Тульская область, Белевский район, г. Белев, ул. Пушкина, д. 4.

1. Уровень искусственной освещенности и коэффициент пульсации (протокол испытаний (измерений) № 71-00/32002-03-25 от 13.10.2025г.) в игровой квартиры 2 **соответствуют** СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) первого блюда (борщ с капустой и картофелем и мясом), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32176-25 от 16.10.2025г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) второго блюда (рагу из овощей, котлеты из говядины), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32177-25 от 16.10.2025г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Фактическая энергетическая ценность блюда (калорийность) и химический состав (по содержанию компонентов: белков, жиров, углеводов) третьего блюда (салат картофельный с зеленым горошком 2 вариант), установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%) от величин, полученных расчетным путем (протокол испытаний № 71-00/32178-25 от 16.10.2025г.), что **соответствует** п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32183-25 от 20.10.2025г.) проба готового блюда (рагу из овощей) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32184-25 от 20.10.2025г.) проба готового блюда (котлеты из говядины) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил. 1, прил. 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32175-25 от 16.10.2025г.) проба воды питьевой, отобранная из крана разводящей сети пищеблока (кран моечной) 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».

5. По результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32190-01-25 от 16.10.25г.) в 10-ти исследованных смывах, отобранных на пищеблоке

не обнаружено микробиологическое загрязнение бактериями группы кишечной палочки (БГКП).

6. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32174-25 от 15.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,06% растворе дезинфицирующего средства (Жавель Син 0,06% раствор) **соответствует** п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6.2. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32171-25 от 15.10.25г.) массовая доля активного хлора в 0,03% растворе дезинфицирующего средства («Жавель Син» 0,03% раствор) **соответствует** п 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32180-25 от 16.10.25г.) проба пищевого продукта (сметана м.д.ж. 20%) по исследованным физико-химическим показателям **соответствует** прил. 1 табл. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

8. Согласно результатам лабораторных исследований (протокол испытаний № 71-00/32182-25 от 20.10.2025г.) проба пищевого продукта (масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%, высший сорт) по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** прил. 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

(ответы на поставленные вопросы)

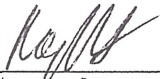
Сроки проведения экспертизы соблюдены.

Настоящее экспертное заключение направляется в Щекинский территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области, составлено на 8 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)

Коробова Т.И.
(ф.и.о.)