

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»  
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»  
в Карасукском районе

Орган инспекции аттестат аккредитации №РА.RU.710008 выдан 25 июня 2015г.  
632862 г. Карасук, улица Коммунистическая, д.58,  
тел: 33-426, факс: 33-475, E-mail: [gigotd\\_karasuk@mail.ru](mailto:gigotd_karasuk@mail.ru)

### Экспертное заключение

#### по результатам лабораторных исследований

№ Д/001148 от 23.10.2019 г.

- 1. Наименование образца(ов) (пробы):** 1. гречка отварная; 2. котлета мясная; 3. горячее питание ; 4. смывы с объектов внешней среды; 5. вода холодная питьевая;
- 2. Дата(ы) изготовления \*:** 1,2,3 17.10.2019; 4,5 нет;
- 3. Изготовитель(и) \*:** 1,2,3 пищеблок МКОУ Копкульской СОШ, Новосибирская область, Купинский район, п. Копкуль, ул. Центральная, 13;
- 4. Объем(ы) партии \*:** 1,2,3 63 порции; 4,5 нет;
- 5. Цель отбора:** по заявке, договор № 428 от 24.07.2019 г.
- 6. Наименование объекта:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Копкульская средняя общеобразовательная школа Купинского района.
- 7. Адрес объекта:** 632760, Новосибирская область, Купинский р-н, Копкуль с, Центральная ул, д. 13;
- 8. Место (адрес) отбора:** пищеблок; Новосибирская область, Купинский р-н, Копкуль с, Центральная ул, д. 13;
- 9. Для экспертизы представлены документы:**  
- протоколы лабораторных исследований № 4316 от 18.10.2019г., № 4350 от 21.10.2019г., № 4392 от 22.10.2019г., №№ 4441, 4391 от 23.10.2019г., выданные ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области" в Карасукском районе.
- 10. При экспертизе использованы нормативные документы:**  
Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08;  
Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения СанПиН 2.1.4.1074-01; Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011;
- 11. Заключение:**  
Исследованные пробы готовых блюд (котлета мясная, гречка отварная) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 , гл.2, ст.7, приложение 1, приложение 2, п.1.8 по исследованным микробиологическим показателям (протоколы №№ 4391, 4441 от 23.10.2019 г.).  
Исследованная проба котлеты мясной подверглась достаточной термической обработке (протокол № 4391 от 23.10.2019 г.).  
Проба воды холодной питьевой из водопроводного крана пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по исследованным микробиологическим показателям (протокол № 4350 от 21.10.2019 г.).  
Энергетическая ценность горячего питания составляет 43 % (1165,53 ккал) от суточного рациона, что выше рекомендуемой нормы на 18 %, п.6.14 , приложение 4, таблица 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 (протокол № 4392 от 22.10.2019 г.).  
В смывах с объектов внешней среды яйца гельминтов, цисты патогенных простейших не обнаружены (протокол № 4316 от 18.10.2019 г.).

Врач по общей гигиене, эксперт:

Е. Ю. Козлова.