

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

Экспертное заключение

по результатам лабораторных исследований

№ Д/000269

от 27.03.2019г.

1. **Наименование образца(ов) (пробы):** вода холодная питьевая; гречка отварная; котлета мясная; горячее питание: гречка отварная, соус, котлета мясная, компот из сухофруктов, хлеб из пшеничной муки, хлеб из ржаной муки;
2. **Дата(ы) изготовления *:**
3. **Изготовитель(и) *:**
4. **Объем(ы) партии *:**
5. **Цель отбора:** по заявке; договор № 4 от 09.01.2019г.
6. **Наименование объекта:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Копкульская средняя общеобразовательная школа Купинского района.
7. **Адрес - объекта:** 632760, Новосибирская область, Купинский р-н, с. Копкуль, ул. Центральная, д. 13;
8. **Место (адрес) отбора:** пищеблок, водопроводный кран; Новосибирская область, Купинский р-н, Копкуль с, Центральная, д. 13;
9. **Для экспертизы представлены документы:**
- протоколы лабораторных исследований №№ 940, 941 от 26.03.2019г., №№ 948, 864, 947 от 27.03.2019г., выданные ИЛЦ ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области" в Карасукском районе.
10. **При экспертизе использованы нормативные документы:**
Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011;
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;
11. **Заключение:**
Исследованные пробы готовых блюд (гречка отварная, котлета мясная) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", гл.2, ст.7, приложение 1, приложение 2, п.1.8 по исследованным микробиологическим показателям (протоколы №№ 940, 941 от 26.03.2019г.).
Исследованная проба компота из сухофруктов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п 9.1 приложение 4 таблица 1 по содержанию витамина С (протокол № 948 от 27.03.2019г.).
Проба воды холодной питьевой из водопроводного крана пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по исследованным микробиологическим показателям по запаху, цветности, мутности (протокол № 864 от 27.03.2019г.).
Энергетическая ценность горячего питания составляет 1248,25 ккал от суточного рациона (протокол № 947 от 27.03.2019г.).

Врач по общей гигиене, эксперт:

Е. Ю. Козлова.