



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»)
167000, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Димитрова, д. 3/3
телефон: (8212) 46-85-00, факс: (8212) 46-97-57, E-mail: fbyz11@mail.ru

Экспертное заключение № 660/2025-1/2025/211

по результатам проведения санитарно-эпидемиологической оценки соответствия
результатов исследований, измерений, испытаний требованиям государственных
санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, технических регламентов.

Время проведения экспертизы: с 25.03.2025 по 28.03.2025.

Основание проведения экспертизы: Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по
Республике Коми в Усть-Куломском районе № 11-00-07-01/43-2025 от 12.03.2025.

Субъект, в отношении которого проводятся контрольно-надзорные мероприятия
(либо Заявитель): МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа.

Юридический адрес: Республика Коми, Усть-Куломский район, с. Керчомья, ул.
Центральная, д. 220.

Объект, на котором проводились отбор проб образцов и (или) инструментальные
замеры, его почтовый адрес: МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа,
Республика Коми, Усть-Куломский район, с. Керчомья, ул. Центральная, д. 220.

Объект экспертизы (оценки, исследования) готовые блюда, смывы, вода.

По результатам исследований, измерений, испытаний установлено следующее:

Протокол № 04/1-228 от 13.02.2025:

Исследованный образец: Вода питьевая с централизованной системы
водоснабжения, отобранный 19.03.2025 10 ч 15 мин - 19.03.2025 11 ч 00 мин в МОУ
Керчомская средняя общеобразовательная школа, Республика Коми, Усть-Куломский
район, с. Керчомья, ул. Центральная, д. 220, по микробиологическим показателям: общее
микробное число (ОМЧ), общие колиформные бактерии (ОКБ), соответствует
требованиям таблицы 3.5 главы III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и
требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов
среды обитания».

Протокол № 04/1-504 от 24.03.2025:

Исследованный образец: Каша пшенная. Дата выработки: 19.03.2025,
изготовитель: МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа, Республика Коми,
Усть-Куломский район, с. Керчомья, ул. Центральная, д. 220:

- по исследованным микробиологическим показателям: количество мезофильных
аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии груп-
пы кишечных палочек (БГКП), колиформы, *S. aureus*, патогенные микроорганизмы, в том
числе сальмонеллы, соответствует требованиям таблицы приложения 1, пункта 1.8
таблицы 1 приложения 2 части 2 статьи 7 Главы 2 Технического регламента Таможенного
Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол № 04/1-505 от 24.03.2025:

Исследованный образец: Пудинг творожный. Дата выработки: 19.03.2025,
изготовитель: МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа, Республика Коми,
Усть-Куломский район, с. Керчомья, ул. Центральная, д. 220:

- по исследованным микробиологическим показателям: количество мезофильных
аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы
кишечных палочек (БГКП), колиформы, *S. aureus*, патогенные микроорганизмы, в том
числе сальмонеллы, соответствует требованиям таблицы приложения 1, пункта 1.8

таблицы 1 приложения 2 части 2 статьи 7 Главы 2 Технического регламента Таможенного Союза-за ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол № 04/1-506 от 24.03.2025:

Исследованный образец: Компот из сухофруктов. Дата выработки: 19.03.2025, изготовитель МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа, Республика Коми, Усть-Куломский район, с.Керчомья, ул. Центральная, д.22о:

- по исследованным микробиологическим показателям: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (БГКП), колиформы, S.aureus, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, соответствует требованиям таблицы приложения 1, пункта 1.8 таблицы 1 приложения 2 части 2 статьи 7 Главы 2 Технического регламента Таможенного Союза-за ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол № 04/1-494-503 от 20.03.2025:

Исследованные образцы смывов (№№1-10), отобранные 19.03.2025 10ч 15 мин- 19.03.2025 10ч 30 мин в МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа, Республика Коми, Усть-Куломский район, с.Керчомья, ул. Центральная, д.22о (пищевые продукты):

на санитарно-показательные группы микроорганизмов (БГКП) по микробиологическим показателям соответствуют требованиям подпунктов 8 и 9 части 3 статьи 10 Главы 3 Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021 /2011).

Протокол № 01-3205 от 25.03.2025:

Завтрак из двух блюд: Блюдо №2-каша пшенная +пудинг творожный, Блюдо №3 - компот из сухофруктов. Изготовлены 19.03.2025 на пищеблоке МОУ МОУ Керчомская средняя общеобразовательная школа по адресу: Республика Коми, Усть-Куломский район, с.Керчомья, ул. Центральная, д.22о, в соответствии с технико-технологическими картами на данные блюда, утвержденными руководителем учреждения. Представлены три технико-технологические карты: каша пшенная молочная жидкая; пудинг творожный; компот из сухофруктов.

Блюдо №2 каша пшенная +пудинг творожный

	Фактическое значение (по протоколу)	Процент отклонения (по протоколу)	Нормативное значение (по карточке-раскладке)
Белки, 1/100г	20.90	-31	30.3
Жиры, 1/100г	13.8	-11	15.58
Углеводы, 1/100г	37.28	-50	74.04
Энергетическая ценность(калорийность, ккал)	356.91	-36	557.97
Вес готового блюда (вес порции), г	300	0	300

Блюдо №3 - компот из сухофруктов.

	Фактическое значение (по протоколу)	Процент отклонения (по протоколу)	Нормативное значение (по карточке-раскладке)
Белки, 1/100г	-	-0.56	0.56
Жиры, 1/100г	-	-	-
Углеводы, 1/100г	23.28	-17	27.89
Энергетическая ценность(калорийность, ккал)	93.12	-18	113.79
Вес готового блюда (вес порции), г	200	0	200

Исходя из результатов лабораторных испытаний фактическая энергетическая ценность (калорийность) блюда №2- каша пшенная +пудинг творожный составляет 356.91 ккал. Согласно количественному значению белков, жиров и углеводов, утвержденных в технико-технологической карте на данное блюдо, энергетическая

ценность (калорийность) должна составлять 557.97ккал. Таким образом, фактическая энергетическая ценность ниже теоретической на 10%, что не соответствует требованиям пункта 2.8 Раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исходя из результатов лабораторных испытаний фактическая энергетическая ценность (калорийность) блюда №3-компот из сухофруктов составляет 93.12 ккал. Согласно количественному значению белков, жиров и углеводов, утвержденных в технико-технологической карте на данное блюдо, энергетическая ценность (калорийность) должна составлять 113.79ккал. Таким образом, фактическая энергетическая ценность ниже теоретической на 10%, что не соответствует требованиям пункта 2.8 Раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
отдела гигиены
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии
в Республике Коми»

Документ подписан усиленной
квалифицированной электронной подписью
Липин Михаил Дмитриевич
00BBD876D43A3175C0B83DC3348C2D2024
Срок действия с 12.11.2024 до 05.02.2026

М.Д. Липин

Врач по общей гигиене
отдела гигиены
ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии
в Республике Коми»

Документ подписан усиленной
квалифицированной электронной подписью
Истомин Дмитрий Иванович
6C6B54262B4133082CF40DA94A2B79A7
Срок действия с 15.05.2024 до 08.08.2025

Д.И. Истомин