

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001

460000, г. Оренбург ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru; сайт: www.orenfbuz.ru
Адрес места осуществления деятельности: 460006, РОССИЯ, Оренбургская область, город Оренбург улица Элеваторная, владение 7 корпус А.

УТВЕРЖДАЮ

Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции
_____ М.С. Пузакова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№56.ФБУЗ.08.01-04.2025-0897-0484

«01» апреля 2025 г.

1. Объект экспертизы: результаты (материалы) лабораторных исследований (протоколы испытаний): № 56-00/14402-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14453-25 от 26.03.2025, № 56-00/14458-25 от 26.03.2025, № 56-00/14461-25 от 27.03.2025, № 56-00/14466-25 от 27.03.2025, № 56-00/14468-25 от 26.03.2025, № 56-00/14479-25 от 26.03.2025, № 56-00/14480-25 от 28.03.2025, № 56-00/14482-25 от 26.03.2025, № 56-00/14407-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14424-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14455-25 от 26.03.2025, № 56-00/14460-25 от 26.03.2025, № 56-00/14485-25 от 27.03.2025, № 56-00/14487-25 от 27.03.2025, № 56-00/14490-25 от 26.03.2025, № 56-00/14491-25 от 26.03.2025, № 56-00/14492-25 от 27.03.2025, № 56-00/14493-25 от 26.03.2025; протоколы испытаний (измерений): № 56-00/13964-01-25 от 25.03.2025, № 56-00/13978-01-25 от 25.03.2025).

2. Заявитель, юридический (и или фактический) адрес: Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области (Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2/1).

3. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: Поручение от 13.03.2025 № 44708 Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области (Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области), зарегистрированное в Центральном филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» № 0897 от 13.03.2025 г.

4. Результаты экспертизы:

Согласно поручению от 13.03.2025 № 44708 проведен отбор проб и измерения на объекте муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Крючковская средняя общеобразовательная школа» Беляевского района Оренбургской области (школа, дошкольная группа) по адресу: 461332 Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка, пер. Школьный, 3.

Отбор проб и измерения проведены: 19.03.2025 г.

Проба – смывы с объектов внешней среды (школа) (протокол испытаний № 56-00/14402-01-25 от 26.03.2025)

№ п.п	Объект контроля	Определяемые показатели	Ед. измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Смыв с бокалов	Бактерии группы кишеч-	-	Не обнаружено	Отсутствие

		ных палочек (БГКП)			
2	Смыв с тарелки 1 блюдо	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
3	Смыв с доски «Х»	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
4	Смыв с ножа «Х»	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
5	Смыв с половника	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие

Проба – смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний № 56-00/14402-01-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) п. 2.18 и 3.10.

Проба – смывы с объектов внешней среды (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14407-01-25 от 26.03.2025)

№ п.п	Объект контроля	Определяемые показатели	Ед. измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Смыв с бокалов	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
2	Смыв с тарелки 1 блюдо	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
3	Смыв с тарелки 2 блюдо	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
4	Смыв с тарелки «Х»	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие
5	Смыв с ложек	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	Не обнаружено	Отсутствие

Проба – смывы с объектов внешней среды (протокол № 56-00/14407-01-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.18 и 3.10.

Проба – смывы с поверхностей (дошкольная группа) (протокол лабораторных исследований № 56-00/14424-01-25 от 26.03.2025)

№ п.п	Объект контроля	Определяемые показатели	Ед. измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Смыв с бокалов	Яйца гельминтов	-	Не обнаружено	Отсутствие
2	Смыв с ложек	Яйца гельминтов	-	Не обнаружено	Отсутствие
3	Смыв с тарелки 1 блюдо	Яйца гельминтов	-	Не обнаружено	Отсутствие

Проба – смывы с поверхностей (протокол испытаний № 56-00/14424-01-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю соответствует требованиям п. 2.18 и 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проба – плов с курицей (школа) (протокол испытаний № 56-00/14482-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-	Не обнаружено	Не допускается в 1 г
2	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроор-	КОЕ/г	Менее $1,5 \cdot 10^2$	Не более $1 \cdot 10^3$

	ганизмов (КМАФАнМ)			
3	Бактерий рода Salmonella	-	Не обнаружено	Не допускается в 25 г

Проба – плов с курицей (протокол испытаний № 56-00/14482-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) приложение 1, приложение 2 п. 1.8.

Проба – каша перловая рассыпчатая (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14493-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-	Не обнаружено	Не допускается в 1 г
2	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	Менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более $1 \cdot 10^3$
3	Бактерий рода Salmonella	-	Не обнаружено	Не допускается в 25 г

Проба – каша перловая рассыпчатая (протокол испытаний № 56-00/14493-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 приложение 1, приложение 2 п. 1.8.

Проба – вода питьевая (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14455-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результаты испытаний	Гигиенический норматив
1	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	КОЕ/мл	0	не более 50
2	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100 мл	Не обнаружено	отсутствие
3	Бактерии - показатели свежего фекального загрязнения (E.coli)	КОЕ/100см ³	Не обнаружено	отсутствие
4	Энтерококки	КОЕ/100см ³	0	отсутствие
5	Колифаги	БОЕ/100 мл	0	отсутствие

В результате проведенных исследований установлено, что отобранная проба - вода питьевая (протокол испытаний № 56-00/14455-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее – СанПиН 1.2.3685-21) раздела III таблица 3.5, СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее - СанПиН 2.1.3684-21) п. 75.

Проба – вода питьевая (школа) (протокол испытаний № 56-00/14453-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результаты испытаний	Гигиенический норматив
1	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)	КОЕ/мл	0	не более 50
2	Общие (обобщенные) колиформ-	КОЕ/100 мл	Не обнаружено	отсутствие

	ные бактерии			
3	Бактерии - показатели свежего фекального загрязнения (E.coli)	КОЕ/100см ³	Не обнаружено	отсутствие
4	Энтерококки	КОЕ/100см ³	0	отсутствие
5	Колифаги	БОЕ/100 мл	0	отсутствие

В результате проведенных исследований установлено, что отобранная проба - вода питьевая (протокол испытаний № 56-00/14453-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 раздела III таблица 3.5, СанПиН 2.1.3684-21 п. 75.

Проба – молоко питьевое ультрапастеризованное массовая доля жира 3,2 % (школа) (протокол испытаний № 56-00/14458-25 от 26.03.2025); дата изготовления: 08.02.2025; срок годности до 09.05.2025; Изготовитель: ООО «А7 АГРО - ОМК» Юридический адрес: 460022, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Кавказская, ВЛД 2, кабинет 4/3; Фактический адрес: 460022, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Кавказская, д. 2, молокозавод.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ± погрешность, P=0,95	Величина допустимого уровня
1	Массовая доля белка	%	3,12±0,06	Не менее 2,8
2	Массовая доля жира	%	3,20±0,15	В пределах 0,1-9,9
3	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	%	8,10±0,40	Не менее 8

Проба – молоко питьевое ультрапастеризованное массовая доля жира 3,2% (протокол испытаний № 56-00/14458-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013) приложение 1.

Проба – молоко питьевое ультрапастеризованное массовая доля жира 3,2 % (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14460-25 от 26.03.2025); дата изготовления: 02.03.2025; срок годности до 31.05.2025; Изготовитель: ООО «А7 АГРО - ОМК» Юридический адрес: 460022, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Кавказская, ВЛД 2, кабинет 4/3; Фактический адрес: 460022, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Кавказская, д. 2, молокозавод.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ± погрешность, P=0,95	Величина допустимого уровня
1	Массовая доля белка	%	3,05±0,06	Не менее 2,8
2	Массовая доля жира	%	3,20±0,15	В пределах 0,1-9,9
3	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	%	8,30±0,40	Не менее 8

Проба – молоко питьевое ультрапастеризованное массовая доля жира 3,2% (протокол испытаний № 56-00/14460-25 от 26.03.2025) по исследованным показателям соответствует ТР ТС 033/2013 приложение 1.

Проба – картофель свежий (дошкольная группа), урожай 2024 года; (протокол испытаний № 56-00/14492-25 от 27.03.2025); Изготовитель: ООО «ФАРН»; Юридический адрес: 107143, г.Москва, шоссе Открытое, д. 15 СТР. 12, пом I, ком 1; Фактический адрес: Московская область, Луховицкий район, деревня Курово.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
-------	-------------------------	-------------------	----------------------	-----------------------------

1	Массовая доля нитратов	мг/кг	44	Не более 250
2	Кадмий (Cd)	мг/кг	Менее 0,01	Не более 0,03
3	Свинец (Pb)	мг/кг	Менее 0,01	Не более 0,5
4	Цисты кишечных патогенных простейших	-	Не обнаружено	Не допускается
5	Яйца гельминтов	-	Не обнаружено	Не допускается

Проба – картофель свежий (протокол испытаний № 56-00/14492-25 от 27.03.2025) по исследованным показателям (массовая доля нитратов, кадмий, свинец) соответствует требованиям приложения 3 табл.6, по исследованным показателям (яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших) соответствует требованиям главы 2 статьи 7 п.11 ТР ТС 021/2011.

Проба – морковь свежая, урожай 2024 года; (школа) (протокол испытаний № 56-00/14480-25 от 28.03.2025); Изготовитель: ООО «ФАРН»; Юридический адрес: 107143, г.Москва, шоссе Открытое, д. 15 СТР. 12, пом I, ком 1; Фактический адрес: Московская область, Луховицкий район, деревня Курово.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Массовая доля нитратов	мг/кг	Менее 29,2	Не более 250
2	Кадмий (Cd)	мг/кг	Менее 0,01	Не более 0,03
3	Свинец (Pb)	мг/кг	Менее 0,01	Не более 0,5
4	Цисты кишечных патогенных простейших	-	Не обнаружено	Не допускается
5	Яйца гельминтов	-	Не обнаружено	Не допускается

Проба – морковь свежая (протокол испытаний № 56-00/14480-25 от 28.03.2025) по исследованным показателям (массовая доля нитратов, кадмий, свинец) соответствует требованиям приложения 3, табл.6, по исследованным показателям (яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших) соответствует требованиям главы 2 статьи 7 п.11 ТР ТС 021/2011.

Проба – плов из курицы (школа) (протокол испытаний № 56-00/14461-25 от 27.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Белок	г на порцию	29,1	В пределах 27,58-30,48
2	Жир	г на порцию	12,27	В пределах 11,6-12,82
3	Углеводы	г на порцию	40,3	В пределах 38,13-42,15
4	Энергетическая ценность	ккал на порцию	387,9	В пределах 367,2-405,9

В результате проведенных исследований установлено, что отступление фактической энергетической ценности (калорийности) готовых блюд «плов из курицы» находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание белков, жиров и углеводов находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 1 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Проба – напиток «Витошка» (школа) (протокол испытаний № 56-00/14466-25 от 27.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Углеводы	г на порцию	6,97	В пределах 6,64-7,34
2	Энергетическая ценность	ккал на порцию	27,9	В пределах 26,6-29,4

В результате проведенных исследований установлено, что отступление фактической энергетической ценности (калорийности) готовых блюд «напиток «Витошка»» находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание белков, жиров и углеводов находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 1 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Проба – каша перловая рассыпчатая с соусом натуральным (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14485-25 от 27.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Белок	г на порцию	5,49	В пределах 5,19-5,74
2	Жир	г на порцию	6,88	В пределах 6,63-7,32
3	Углеводы	г на порцию	33,24	В пределах 31,45-34,76
4	Энергетическая ценность	ккал на порцию	216,84	В пределах 206,28-227,99

В результате проведенных исследований установлено, что отступление фактической энергетической ценности (калорийности) готовых блюд «плов из курицы» находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание белков, жиров и углеводов находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 1 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Проба – чай с сахаром (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14487-25 от 27.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Углеводы	г на порцию	6,97	В пределах 6,64-7,33
2	Энергетическая ценность	ккал на порцию	27,88	В пределах 26,56-29,35

В результате проведенных исследований установлено, что отступление фактической энергетической ценности (калорийности) готовых блюд «чай с сахаром» находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание белков, жиров и углеводов находится в пределах допустимых отклонений – не более $\pm 5\%$ и соответствует требованиям п. 1 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Проба – котлета из курицы (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14490-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испы- таний	Величина допустимого уровня
1	Пероксидаза	-	отрицательный	Отсутствие (--)

Проба – котлета из курицы (протокол испытаний № 56-00/14490-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю (пероксидаза) соответствует качеству термической обработки, что отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.7 и 2.8.

Проба – мясо курицы (школа) (протокол испытаний № 56-00/14468-25 от 26.03.2025)

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испы- таний	Величина допустимого уровня
1	Пероксидаза	-	отрицательный	Отсутствие (--)

Проба – мясо курицы (протокол испытаний № 56-00/14468-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю (пероксидаза) соответствует качеству термической обработки, что отвечает требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.7 и 2.8.

Проба – напиток «Витошка» (школа) (протокол испытаний № 56-00/14479-25 от 26.03.2025)

№	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результаты испы- таний	Гигиенический норматив
1	Витамин С	мг/порцию	21,8±1	В пределах 16-24

Проба – напиток «Витошка» (протокол испытаний № 56-00/14479-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю (Витамин С) соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проба – напиток «Витошка» (дошкольная группа) (протокол испытаний № 56-00/14491-25 от 26.03.2025)

№	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результаты испы- таний	Гигиенический норматив
1	Витамин С	мг/порцию	20,3±1,0	В пределах 16-24

Проба – напиток «Витошка» (протокол испытаний № 56-00/14491-25 от 26.03.2025) по исследованному показателю (Витамин С) соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Измерение уровня искусственной освещенности проведено 19.03.2025 г. с применением солнцезащитных устройств.

Результаты измерений следующие:

№ п/п	Место проведения измерений	Система освещения	Вид ламп	Освещенность Е, <u>Е_{ср}</u> , лк	Гигиенический норматив, лк
Кабинет химии					

№ п/п	Место проведения измерений	Система освещения	Вид ламп	Освещенность Е, Еср, лк	Гигиенический норматив, лк
1	Точка № 1	Общая	СД	980±68	300
2	Точка № 2	Общая	СД	983±68	300
3	Точка № 3	Общая	СД	994±69	300
4	Точка № 4	Общая	СД	983±68	300
5	Точка № 5	Общая	СД	935±65	300
Кабинет физики					
6	Точка № 1	Общая	СД	922±64	300
7	Точка № 2	Общая	СД	938±65	300
8	Точка № 3	Общая	СД	870±60	300
9	Точка № 4	Общая	СД	819±57	300
10	Точка № 5	Общая	СД	820±57	300
Дошкольная группа разновозрастная (3-7 лет), игровая					
11	Точка № 1	Общая	СД	995±69	400
12	Точка № 2	Общая	СД	940±65	400
13	Точка № 3	Общая	СД	947±66	400
14	Точка № 4	Общая	СД	797±55	400
15	Точка № 5	Общая	СД	935±65	400

В результате проведенных измерений (протокол испытаний (измерений) № 56-00/13964-01-25 от 25.03.2025) установлено, что уровень искусственной освещенности соответствует СанПиН 1.2.3685-21 п. 151, п. 144 таблица 5.54.

Результаты измерений параметров микроклимата (протокол испытаний (измерений) № 56-00/13978-01-25 от 25.03.2025)

№ п/п	Место проведе- ния измерений	Высота от пола, опорной площад- ки, м	Температура воздуха, °C		Относительная влажность возду- ха, %		Скорость движения воздуха, м/с	
			измеренное значение	гигиени- ческий норматив	измеренное значение	гигиени- ческий норматив	измеренное значение	гигиени- ческий норматив
Кабинет химии								
1	Точка в середине помещения	0,6	20,1±0,2	18-24	44,7±3,5	40-60	Менее 0,1	Не более 0,1
Кабинет физики								
2	Точка в середине помещения	0,6	20,6±0,2	18-24	46,9±3,5	40-60	Менее 0,1	Не более 0,1
Дошкольная группа разновозрастная (3-7 лет), игровая								
3	Точка в середине помещения	0,4	23,2±0,2	21-24	50,2±3,5	40-60	Менее 0,1	не более 0,1

В результате проведенных измерений (протокол испытаний (измерений) № 56-00/13978-01-25 от 25.03.2025) установлено, что параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 п. 98 таблица 5.34.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результаты (материалы) лабораторных исследований и измерений (протоколы испытаний): № 56-00/14402-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14453-25 от 26.03.2025, № 56-00/14458-25 от 26.03.2025, № 56-00/14461-25 от 27.03.2025, № 56-00/14466-25 от 27.03.2025, № 56-00/14468-25 от 26.03.2025, № 56-00/14479-25 от 26.03.2025, № 56-00/14480-25 от 28.03.2025, № 56-00/14482-25 от 26.03.2025, № 56-00/14407-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14424-01-25 от 26.03.2025, № 56-00/14455-25 от 26.03.2025, № 56-00/14460-25 от 26.03.2025, № 56-00/14485-25 от 27.03.2025, № 56-00/14487-25 от 27.03.2025, № 56-00/14490-25 от 26.03.2025, № 56-00/14491-25 от 26.03.2025, № 56-00/14492-25 от 27.03.2025, № 56-00/14493-25 от 26.03.2025; протоколы испытаний (измерений): № 56-00/13964-01-25 от 25.03.2025, № 56-00/13978-01-25 от 25.03.2025)

СООТВЕТСТВУЮТ

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2 п. 1.8, приложения 3 табл. 6, глава 2 статья 7 п.11;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 1;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.7, п. 2.8, п. 2.18, п. 3.10, п. 8.1.6, п. 8.1.2.3;

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» п.75;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» п. 151, п. 144 таблица 5.54, п. 98 таблица 5.34, раздел III таблица 3.5.

Экспертизу провел:

Заведующий отделением гигиены –
врач по общей гигиене

Е.С. Косолапова