

Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Одинцово, Можайское шоссе,  
д.12

(место составления акта)

“ 30 ” ноября 20 20 г.

(дата составления акта)

10-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица,  
индивидуального предпринимателя

№ \_\_\_\_\_

По адресу/адресам: 143005, Московская область, г. Одинцово, ул. Вокзальная д.5

(место проведения проверки)

На основании: распоряжение о внеплановой выездной проверке № 10-1790-д от 30.10.2020г.

была проведена \_\_\_\_\_ (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))  
внеплановая выездная проверка в отношении:  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МБОУ Одинцовская средняя общеобразовательная школа № 5

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

09 ноября 20 20 г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 3ч  
30 ноября 20 20 г. с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 1ч

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2дня/4часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Одинцовским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Московской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МБОУ Одинцовская средняя общеобразовательная школа № 5 Мезенцева М.А.

03.11.2020 г. 14:00

*М.А. Мезенцева*

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Мельник Елена Анатольевна – ведущий специалист-эксперт

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций)

указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименовании органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор МБОУ Одинцовская средняя общеобразовательная школа № 5 Мезенцева Марина Анатольевна *Мез*  
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

### В ходе проведения проверки установлено:

Школа имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности № 72632 от 31.12.2014г., лицензия выдана бессрочно

Представлены договора:

1. Муниципальный контракт № 59/2020-223 от 17.08.2020г. с ООО «Вектор» на оказание услуг по организации гарантированного питания в муниципальных образовательных учреждениях Одинцовского городского округа. Договор соисполнения с ООО «КОМПИТ – М» № 59-60/2020 от 17.08.2020г.
2. Контракт № РРО-2020-9191215 от 01.01.2020г. с ООО «Рузский РО» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами. Счет-фактура за выполненные работы № ПФ-10-00092 от 31.10.2020г.
3. Договор № 179 от 28.08.2020г. с ФГУП «Московский областной центр дезинфекции» на проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Акт выполненных работ № 6189 от 31.10.2020г.

Земельный участок расположен на обособленной территории, огорожен металлическим забором на высоту 200 см по всему периметру. Площадь участка 4500 кв. м. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки имеют асфальтовое покрытие. Имеет 2 входа, 1 въезд. На территории школы оборудована площадка, на которой установлены 3 мусорных контейнера с плотно закрывающимися крышками. Площадка имеет твердое покрытие, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м во все стороны. На территории оборудованы 2 спортивные площадки со стационарным спортивным оборудованием (лабиринты, турники, тренажеры), футбольное поле и поле для минифутбола, имеющие травяное покрытие. Инженерные сети – водоснабжение, водоотведение, отопление – централизованные, от сетей города Одинцово.

Здание типовое, панельное, облицовано плитами из керамо-гранита, 1975 года постройки. Состоит из двух блоков, соединенных переходом. Общая площадь 4243,3 кв.м.

Количество учащихся школы по проекту – 750 человек, фактически – 1019 человек. Обучение ведётся в 1 смену. Всего классов-комплектов 34, в начальной школе 14 классов (443 чел.), с 5-9 класс – 17 (470 чел.), с 10-11- 4 (106 чел).

Обучение ведется по 5-дневной неделе. Учащихся обучающихся на дому нет.

Занятия начинаются с 8-30ч. до 15-15 ч. Длительность перемен средних и старших классов составляет – 15-20 мин.

Организовано 4 группы продленного дня для учеников начальной школы, количество детей в каждой группе 25 человек.

Организованы ежедневные «утренние фильтры» при входе в здание с обязательной термометрией учащихся, педагогов и персонала. Не допускается скопления обучающихся. При «утреннем фильтре» используются 2 входа в здание. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. При проведении дезинфекции используются дезинфицирующие средства, применяемые при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению средств (Белизна, Доместос, Санокс Гель). Для гигиенической обработки рук при входе в школу, помещения для приема пищи, санитарные узлы установлены кожные антисептики для обработки рук (Техносепт). Обеспечено постоянное наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, одноразовых полотенец. Генеральная

уборка всех помещений проводится не реже 1 раза в неделю. Обеспечено регулярное обеззараживание воздуха с использованием рецеркуляторов и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного процесса. Все сотрудники образовательного учреждения при нахождении в здании соблюдают масочный режим.

Обеспечено закрепление за каждым классом отдельного кабинета. Проведение занятий в актовом, спортивном зале допускаются только для одного класса. Организована работа по специально разработанному расписанию (графику) уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии, приема пищи в столовой). Массовые мероприятия с участием разных классов не проводятся.

Питьевой режим организован с использованием кипячённой воды в столовой.

Организацию горячего питания учащихся осуществляет Общество с ограниченной ответственностью «КОМПИТ-М», на основании заключенного договора соисполнения № 59-60/2020 от 17.08.2020г.

Пищеблок расположен на первом этаже, работает на сырье, имеется отдельный вход для поступающей продукции.

Внутренняя отделка пищеблока выполнена из материалов, допускающих возможность влажной уборки и дезинфекции: стены цехов отделаны глазурованной плиткой, полы выложены керамической плиткой, потолки – окрашены водоэмульсионной краской.

В производственных ваннах имеются воздушные разрывы в местах присоединения моечных ванн к канализационной сети.

Предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения –1 электрический водонагреватель.

Производственные помещения пищеблока оборудованы приточно – вытяжной системой вентиляции. Над тепловым технологическим оборудованием (электроплиты, жарочный шкаф) установлены локальные вытяжные зонты.

В производственных помещениях пищеблока установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, с наличием мыла и индивидуальных полотенец.

При искусственном освещении используются светильники во влагопылезащитном исполнении.

На пищеблоке питания предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющий осуществлять приготовление и реализацию кулинарной продукции. Взаимное расположение производственных помещений обеспечивает поточность технологического процесса, отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала пищеблока и учащихся.

#### **Оценка условий для организации питания:**

В школе обучается 1019 учащихся, питается: 699 человек завтраки (256 - льготники), 256 человек – обеды (120 – льготники). Получают завтраки и обеды – 696 человек (120 - льготники).

Стоимость льготного питания составляет: завтрак - 67 рублей, обед - 70 рублей.

Завтраки для 1-х – 4-х классов организованы по отдельному расписанию для каждого класса;

5-е классы – на первой перемене с 10-35 до 10-50ч.; для 6-х классов на второй перемене с 11-05 до 11-20ч.; для 7-8 -х классов на третьей перемене с 11.20ч. до 11.35ч. С 12-25ч. до 13.25ч. заказные обеды, за наличный расчет. Обеды для ГПД (1-е классы) с 12.25ч. до 12.40ч. обеды для ГПД (2-е классы) с 12-40ч. до 13-10ч. Обеды льготной категории с 13.25ч. до 13.50ч. Обеды для ГПД (4-е классы) с 13.40ч. до 14.00ч.

Обеденный зал имеет вместимость 150 посадочных мест (общая площадь зала 183,9 кв.м), оборудован столовой мебелью (столы, табуретки) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Максимальное количество одновременно питающихся детей 104 чел.

Продолжительность перемен для приёма пищи составляет от 15 до 20 минут.

Перед входом в обеденный зал установлены 7 раковин для мытья рук (с учетом возрастных особенностей учащихся), имеется мыло и электрополотенца.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
183,9	150	1,2	104	15	20	7

Организация горячего питания обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. Сервировку столов проводят персонал пищеблока. Предварительно на столах проводится сервировка приборами, хлебом, напитками, бутербродами. Затем выставляются порционные блюда на завтрак- молочная каша или омлет, на обед первые и вторые блюда.

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Каша молочная манная с изюмом	65,5	60
Какао с молоком	80,8	69

#### Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

Рабочая таблица

Количество школьников 1-4-кл., обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
443	0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
443	256	443	120	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Рабочая таблица

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
0	0	0	0

Стоимость льготного питания составляет: завтрак - 67 рублей, обед - 70 рублей.

Для сбора использованной посуды и приборов в зале установлены 2 стола. После каждого приема пищи, проводится уборка и мытьё обеденных столов, с применением дезинфицирующего средства «Дезитабс», используется отдельная ветошь и промаркированная ёмкость.

Представленное меню для 2-х возрастных категорий учащихся и фактический рацион питания соответствуют согласованному 10-дневному меню. В примерном 10 – дневном меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществах и энергии по каждому приему пищи, за весь день и в целом за период его реализации. Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Предоставленные технологические карты содержат полную информацию о технологическом процессе приготовления блюда, имеется ссылка на наименование сборника рецептур, номер рецептуры, год выпуска используемого сборника.

«Ведомость контроля за питанием» представлена.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
440	<b>460</b>	500	567	1,44	0,17	0,39	111,72

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
346,47	417,16	73,50	2,75	0	0

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
0,2	10	отсутствуют	отсутствуют	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
2	3

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
730	760	663,79	726,39	17,33	0,24	0,36	47,42

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
119,88	238,72	65,1	4,18	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Содержание в среднем за прием пищи	Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)

соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
3,2	9,8	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
12	0

Выход готового блюда соответствует норме выхода блюда указанному в примерном 10-дневном меню и меню-раскладке на день. При контрольном взвешивании 10 порций второго блюда «Каша манная с изюмом», выход блюда фактически составил 1837 грамм, средний вес 1 порции – 183,7 грамм, при норме выхода 1 порции – 180 грамм.

В состав помещений пищеблока входят: производственные, складские помещения.

В состав помещений пищеблока входят: производственные, складские и бытовые помещения. Производственные помещения включают: зал для приёма пищи (обеденный зал), линию раздачи готовых блюд, горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, выделенное помещение для хранения и нарезки хлеба, моечные столовой и кухонной посуды.

В состав складских помещений входят: кладовая для хранения продуктов.

В состав бытовых помещений входят: гардероб для персонала, санузел.

Линия раздачи готовых блюд оборудована: мармитами для 1-х и 2-х блюд, охлаждаемой витриной (температура +4\*С), 2 столами. Хранение столовых приборов на линии раздачи осуществляется россыпью и в пластмассовых кассетах, ручками вниз.

Горячий цех оборудован: электрической 6-ти секционной плитой, 2 жарочными шкафами, пароконвектоматом, 6-ю электрокотлами, электрической сковородой, тестомесом, миксером, 8 производственными столами, 2-мя стеллажами, электронными весами, холодильником (температурный режим +1\*С) для хранения молочной и мясной гастрономии. В отдельном холодильнике (температурный режим +4\*С) на отдельно выделенной полке хранятся суточные пробы, отобранные в стеклянную посуду с плотно закрытыми крышками, за 1 предыдущие сутки (24 часа), без указания наименования приёма пищи, имеется только наименование дня недели. Суточные пробы отобраны в объеме (первое блюдо, гарнир, напиток не менее 100 грамм, порционное блюдо в объёме выхода одной порции). Промаркированные доски хранятся стопкой на стеллаже, ножи – на магнитной ленте.

Хранение хлеба осуществляется в шкафу, на отдельных полках. Дверцы шкафа имеют вентиляционные отверстия. При уборке полок шкафа используется специальная щетка, протираются полки с использованием 1%-го раствора уксуса. Нарезка хлеба осуществляется на отдельном столе, на хлеборезке.

Мясорыбный цех оборудован: двумя 2-х секционными ваннами для мытья сырой продукции, электромясорубкой для сырой продукции, 3-мя производственными столами, весами, морозильным ларем (температурный режим от -17\*С), холодильником (температурный режим +1\*С) для хранения яиц. Промаркированные доски хранятся стопкой на стеллаже, ножи – на магнитной ленте.

Для обработки яйца не выделены специальные промаркированные емкости. Инструкция по обработке яиц имеется и содержит полную информацию, для обработки имеется кальцинированная сода и раствор «Дезитабс».

Овощной цех оборудован картофелечисткой, 2-х секционной ванной для мытья сырой продукции, 4 производственными столами, холодильником (температурный режим +2\*С), 2-мя овощерезками. Промаркированные доски хранятся стопкой на стеллаже, ножи – на магнитной ленте.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
соблюдению принципов поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	к технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
да	да	да	да	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
режиму обработки яиц	режиму обработки овощей и фруктов	санитарному состоянию помещений	работе бракеражной комиссии	наличию суточных проб и условий их хранения
86	87	88	89	90
нет	да	да	нет	нет

Моечная столовой посуды оснащена: столами для приема использованной посуды, касетной посудомоечной машиной, посудомоечной машиной ленточного типа и столом для приема использованной посуды с встроенной раковиной для обмыва использованной посуды гибким шлангом с душевой насадкой, 2-х секционной ванной для мытья чайных чашек и 3-х секционной ванной - для тарелок (имеется литраж объемной вместимости ванн и пробки из резиновых материалов), для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой, 3 решетчатыми стеллажами, 2 стеллажами для хранения чистой посуды, подсобными столами. Пищевые отходы собираются в промаркированные пластмассовые баки с крышками. Моечная кухонной посуды оснащена: 2-х секционной ванной, 2 столами, 4 стеллажами для просушивания и хранения чистой кухонной посуды. Просушивание кухонной посуды проводится не в опрокинутом виде. Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали. Вся посуда имеет маркировку. Имеются промаркированные емкости для хранения и дезинфекции чистой и использованной ветоши.

Имеются инструкции о правилах мытья столовой посуды ручным способом и кухонной посуды с указанием концентрации и объемом применяемых моющих и дезинфицирующих средств при вирусных инфекциях. Моющие «Универсал» и дезинфицирующие средства «Дезитабс» имеются в достаточном количестве.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды	обеспеченности персонала спец. одеждой	соблюдением персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
да	да	да	нет	да

Гардеробная для персонала не организована, личные вещи хранятся совместно с санитарной одеждой, в одном шкафу.

Оборудован санузел. В санузле имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце. Уборочный инвентарь для санузла промаркирован (красной) сигнальной краской и хранится там же (санузел).

Для хранения уборочного инвентаря имеется отдельный шкаф, расположенный около запасного выхода. Для уборки каждого производственного помещения выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Моющее и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном шкафу.

Кладовая для хранения сухих сыпучих продуктов и консервации оборудована стеллажами и подтоварниками. Имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

В холодильной камере (температурный режим +6\*С) хранятся свежие фрукты и овощи на оборудованных подтоварниках, высотой от пола не менее 15см.

Хранение сырой замороженной рыбной продукции осуществляется в морозильной камере совместно со свежими замороженными ягодами (температурный режим -17\*С).

Камеры оснащены электронными термометрами для контроля температурного режима хранения продукции.

При проведении проверки была выборочно проверена бакалейная, молочная, сырая мясорыбная продукция и овощная. На бакалейную и молочную продукцию, сырую мясорыбную и овощную продукцию представлены декларации соответствия или ветеринарные свидетельства.

На момент проверки в холодильнике находилась пищевая продукция сыр «Российский», без транспортной упаковки, без маркировки о дате вскрытия, о дате изготовления, сроках годности и капуста квашеная в ведре без маркировки о дате вскрытия, наименовании производителя, даты изготовления, сроках годности, предусмотренной техническим регламентом Таможенного Союза.

На момент проверки условия хранения **не всей пищевой продукции** соответствуют установленным требованиям ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл.мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	да	да	да	да	да	да

Предоставлены документы, в соответствии требованиям СанПиН:

- журнал «Здоровья» ведется;
- журнал бракеража готовой продукции ведется. Выдача готовой продукции разрешается за подписью 3-х человек. - журнал бракеража на поступающую продукцию ведется. - журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется
- журнал генеральных уборок ведется. Генеральная уборка пищеблока проводится каждую неделю.
- журнал бракеража продовольственного сырья ведется не в полном объеме (отсутствуют номера деклараций и ветеринарных свидетельств, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции)

Сотрудниками пищеблока (6 человек) пройдено лабораторное обследование на рота-, норо-, астро-, энтеровирусы, проведена вакцинация против шигеллеза, вирусного гепатита «А», АДС-М и гриппа. Имеются сведения о 2-х кратной иммунизации против кори.

Предъявлены медицинские книжки сотрудников пищеблока установленного образца с результатами медицинских осмотров. Медицинский осмотр пройден в полном объеме.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

В обеденном зале имеется информационный стенд с информацией о операторе питания, режиме работы обеденного зала, вывешено ежедневное меню (в котором указано: наименование и выход готового блюда), книга жалоб и предложений. Ежедневное меню, утверждено директором школы.

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100



нет	нет	нет	нет	нет
-----	-----	-----	-----	-----

На пищеблоке в соответствии с графиком посещения организован родительский контроль. Результаты контроля регистрируются в журнале. Родительский контроль проверяет санитарное состояние пищеблока, оценивает вкусовые качества приготовления пищи, проводит осмотр столовой посуды.

#### % пищи не съедаемой обучающимися

Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
101	102	103	
0	0	15	

% пищи не съедаемой обучающимися в обед			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
104	105	106	
0	0	15	

При проведении проверки 09.11.2020г. специалистом ФФБУЗ ЦГЭМО проведен отбор готовой продукции завтрака (3 пробы), для проведения лабораторных исследований на калорийность, 2 пробы (каша манная с изюмом, бутерброд с сыром) на микробиологические показатели, смывы 10 штук.

По анализу калорийности установлено, что суммарная калорийность завтрака соответствует заявленной и составляет 504,88 ккал, при заявленных 514,17,23 ккал. (протокол лабораторного исследования ФФБУЗ ЦГЭ по МО № 8.24214-24216 от 13.11.2020г.).

По результатам лабораторных исследований 2 отобранные пробы (каша манная с изюмом, бутерброд с маслом) соответствуют требованиям безопасности по микробиологическим показателям (протоколы лабораторного исследования ФФБУЗ ЦГЭ по МО № 8.24217 от 13.11.2020г.; № 8.24213 от 13.11.2020г.).

По результатам лабораторных исследований в отобранных смывах патогенная микрофлора не обнаружена (протокол лабораторного исследования ФФБУЗ ЦГЭ по МО № 8.24219-24228 от 13.11.2020г.).

**выявлены нарушения** обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Мель  
(подпись проверяющего)

Мель  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: Протоколы филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, г. Звенигород - протокол исследования № 8.24212, 824213 от 13.11.2020, № 8.24214-24216 от 13.11.2020г., № 8.24217 от 13.11.2020г.; № 8.24218 от 13.11.2020г.), № 8.24219-24228 от 13.11.2020г.)

Подписи лиц, проводивших проверку: Мель Мельник Е. А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор МБДОУ «Одинцовская сан №5 Мель М.А. Мезенцев

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“30” ноября 2020 г.  
Мель  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
 Испытательный лабораторный центр Филлиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
 в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигороде  
 (Одинцовский филиал ФБУЗ «ЦГ и Э в Московской области»)  
 Адрес места осуществления деятельности: 143000, Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511892  
 Тел/факс: (495) 593-04-84, E-mail: [odinovovo@segeto.ru](mailto:odinovovo@segeto.ru)

**ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
 № 8.24214-24216 от 13.11.2020г.**

Наименование и адрес заявителя:	<u>Одинцовский ТОО Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12</u>
Основание для проведения исследований:	<u>Поручение Одинцовского ТОО Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.</u>
Объект исследования:	<u>Завтрак на химический состав и калорийность</u>
Место отбора:	<u>пиццблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 (раздача) - Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5</u>
Дата и время отбора:	<u>09.11.2020г. 10:20:00</u>
Отбор производил:	<u>помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигороде» Сидоркина М.А.</u>
Отбор проводился в присутствии:	<u>ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.</u>
НД на отбор:	<u>МУ №122-5/72 23.10.91.</u>
Условия доставки:	<u>в термоконтейнере, автотранспортом</u>
Дата и время доставки в ИЛЦ:	<u>09.11.2020г. 11:30:00</u>
Образец представлен в количестве:	<u>Трех блюд</u>
НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний (приведены в качестве справочных):	<u>акт отбора пробы от 09.11.2020 г.</u> <u>технологическая карта</u>
НД на метод исследования:	<u>МУ 4237-86</u>

Код образца: 24214-24216

Образец поступил: 09.11.2020 11:30

Дата начала испытаний: 09.11.2020 12:20

Дата выдачи результата: 12.11.2020 15:50

**Результаты химического анализа:**

Рег. номер	Наименование блгод	Выход по раскладке	Вес доставленного	Данные по раскладке				Данные промежуточного расчета				Данные по анализу
				Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (Калорийность)	Зола	Белки	Жиры	Углеводы	
24214	Каша манная с изюмом	180	184	7,03	11,98	40,00	296,03	1,84	6,89	11,32	39,68	288,13
24216	Бутерброд с сыром	40	42	6,14	6,48	10,28	124,00	0,42	5,81	6,25	11,80	126,71
24215	Какао-напиток на молоке	200	195	3,55	3,52	12,44	94,14	0,20	3,33	3,16	12,08	90,04
	<b>ИТОГО</b>						<b>514,17</b>					<b>504,88</b>

Энергетическая ценность 20,0 грамм хлеба пшеничного составляет – 52,34 ккал.

**Средства измерения, примененные при проведении исследований:**

Наименование	Серийный номер	№ свид о поверке	Погрешность
Весы лабораторные электронные E01140	SNR 1120133523	АВ 0181299 до 23.10.2021	±0,0005г

Ф.И.О., должность сотрудника ООКПиВР, ответственного за оформление протокола:

Зав.отделением

*Ромм Ф.Э.*  
Ромм Ф.Э.

Проверил: и.о. начальника лаборатории СГИ

*Крылов А.Ю.*  
Крылов А.Ю.

Утверждаю: Руководитель ИЛЦ (заместитель):

*Олейников Е.Н.*  
Олейников Е.Н.



М.П.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород (Одинцовский филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области»)  
Адрес места осуществления деятельности: 143000, Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511892  
Тел/факс: (495) 593-04-84, E-mail: [odintsovo@cgemmo.ru](mailto:odintsovo@cgemmo.ru)

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 8.24212 от 13.11.2020г.

Наименование и адрес заявителя: Одинцовский ТОУ Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12

Основание для проведения исследований: Поручение Одинцовского ТОУ Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.

Объект исследования: каша молочная (манная с изюмом)

Место отбора: пищеблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 (раздача) – Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5

Дата и время отбора: 09.11.2020 г. 10:20:00

Отбор производил: помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород» Сидоркина М.А.

Отбор проводился в присутствии: ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012

Условия доставки: в стерильной посуде, в термоконтейнере, автотранспортом.

Дата и время доставки в ИЛЦ: 09.11.2020 г. 11:30:00

Образец представлен в количестве: одна проба

Сопроводительный документ: акт отбора пробы от 09.11.2020 г.

НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний (приведены в качестве справочных): ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Исследования проводились с 09.11.2020 по 12.11.2020.

Код образца: 24212

Образец поступил: 09.11.2020 11:30:00

Дата начала испытаний: 09.11.2020 11:30:00

Дата выдачи результата: 12.11.2020 16:00:00

### Результаты исследований:

Микробиологические исследования					
Определяемые показатели	Норматив	Результаты исследований	Неопределенность	Единица измерения	НД на метод исследования
КМАФАнМ	Не более 500	Менее 10	-	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94 п.6
БГКП	Не допускается в 1,0г	Не обнаружено в 1,0г	-	1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.9.1
S.aureus	Не допускается в 1,0г	Не обнаружено в 1,0г	-	1,0г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25г	Не обнаружено в 25г	-	25 г	ГОСТ 31659-2012 п.8

### Средства измерения, примененные при проведении исследований:

Наименование	Серийный номер	№ свидетельства о поверке	Погрешность
Весы электронные ЕК610i	P1844021	АБ 0276099 до 26.11.2020	±0,01 г.

Ф.И.О., должность сотрудника ООКПиВР, ответственного за оформление протокола:  
Зав.отделением

Ромм Ф.Э.

Проверил: зав.ЛМИ

Корепанова Т.М.

Утверждаю: Руководитель ИЛЦ (заместитель)

Олейников Е.Н.



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
 Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород (Одинцовский филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области»)  
 Адрес места осуществления деятельности: 143000, Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511892  
 Тел/факс: (495) 593-04-84, E-mail: odintsovo@egemo.ru

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

№ 8.24213 от 13.11.2020г.

Наименование и адрес заявителя: Одинцовский ТОУ Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12

Основание для проведения исследований: Поручение Одинцовского ТОУ Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.

Объект исследования: бутерброд с сыром

Место отбора: пищеблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 (раздача) - Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5

Дата и время отбора: 09.11.2020 г. 10:20:00

Отбор производил: помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород» Сидоркина М.А.

Отбор проводился в присутствии: ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012

Условия доставки: в стерильной посуде, в термоконтейнере, автотранспортом.

Дата и время доставки в ИЛЦ: 09.11.2020 г. 11:30:00

Образец представлен в количестве: одна проба

Сопроводительный документ: акт отбора пробы от 09.11.2020 г.

НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний (приведены в качестве справочных):

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Исследования проводились с 09.11.2020 по 12.11.2020.

Код образца: 24213

Образец поступил: 09.11.2020 11:30:00

Дата начала испытаний: 09.11.2020 11:40:00

Дата выдачи результата: 12.11.2020 16:00:00

### Результаты исследований:

Микробиологические исследования					
Определяемые показатели	Норматив	Результаты исследований	Неопределенность	Единица измерения	НД на метод исследования
КМАФАнМ	Не более $2 \times 10^4$	$2 \times 10^3$	[629,10;6358,30]	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94 п.6
БГКП	Не допускается в 0,1г	Необнаружено в 0,1г	-	0,1 г	ГОСТ 31747-2012 п.9.1
S.aureus	Не допускается в 1,0г	Не обнаружено в 1,0г	-	1,0г	ГОСТ Р 31746-2012 п.8.1
E.coli	Не допускается в 1,0г	Не обнаружено в 1,0г	-	1,0г	ГОСТ 30726-2001 п.7
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25г	Не обнаружено в 25г	-	25,0 г	ГОСТ 31659-2012 п.8

### Средства измерения, примененные при проведении исследований:

Наименование	Серийный номер	№ свидетельства о поверке	Погрешность
Весы электронные ЕК610i	P1844021	АБ 0276099 до 26.11.2020	±0,01 г.

Ф.И.О., должность сотрудника ООКПиВР, ответственного за оформление протокола:

Зав.отделением

*Ромм Ф.Э.* Ромм Ф.Э.

Проверил: зав.ЛМИ

*Корепанова Т.М.* Корепанова Т.М.

Утверждаю: Руководитель ИЛЦ (заместитель)

*Олейников Е.Н.* Олейников Е.Н.



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
 Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород (Одинцовский филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области»)  
 Адрес места осуществления деятельности: 143000, Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511892  
 Тел/факс: (495) 593-04-84, E-mail: [odintsovo@cgeмо.ru](mailto:odintsovo@cgeмо.ru)

**ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
 № 8.24217 от 13.11.2020г.**

Наименование и адрес заявителя: Одинцовский ТОУ Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Основание для проведения исследований: Поручение Одинцовского ТОУ Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.  
 Объект исследования: каша молочная (манная с изюмом)  
 Место измерения: пищеблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 (раздача) – Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5  
 Дата и время измерения: 09.11.2020 г. 10:20:00  
 Отбор производил: помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород» Сидоркина М.А.  
 Отбор проводился в присутствии: ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.  
 НД на измерение: МУ 1-40/3805 от 11.11.91  
 Сопроводительный документ: акт отбора пробы от 09.11.2020 г.  
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний (приведены в качестве справочных): СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
 Код образца: 24217

**Результаты измерений:**


Показатель	Норматив	Результаты исследований	Единица измерения	НД на метод исследования
Температура готовых блюд на линии раздачи	не ниже 65	65,5±0,17	гр. Цельсия	МУ 1-40/3805 от 11.11.91

**Средства измерения, примененные при проведении исследований:**


Наименование	Серийный номер	№ свид о поверке	Погрешность
Термометр цифровой Checktemp	7583	АБ 0278095 до 24.12.2020	0,3 гр.С
Измеритель параметров микроклимата "МЕТЕОСКОП-М"	102311	СП 2802603 до 10.11.2021	температура ± 0,2 0С; влажность ± 3%; давление ± 0,13 кПа

Ф.И.О., должность сотрудника ООКПиВР, ответственного за оформление протокола:

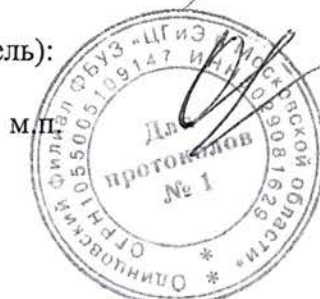
Зав.отделением

 Ромм Ф.Э.

Проверил: и.о. начальника лаборатории СГИ

 Крылов А.Ю.

Утверждаю: Руководитель ИЛЦ (заместитель):



Олейников Е.Н.

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № 8.24218 от 13.11.2020г.

Наименование и адрес заявителя: Одинцовский ТОУ Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Основание для проведения исследований: Поручение Одинцовского ТОУ Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.  
 Объект исследования: какао с молоком  
 Место измерения: пищеблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 (раздача) – Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5  
 Дата и время измерения: 09.11.2020 г. 10:20:00  
 Отбор производил: помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород» Сидоркина М.А.  
 Отбор проводился в присутствии: ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.  
 НД на измерение: МУ 1-40/3805 от 11.11.91  
 Сопроводительный документ: акт отбора пробы от 09.11.2020 г.  
 НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний (приведены в качестве справочных): СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
 Код образца: 24218

### Результаты измерений:

Показатель	Норматив	Результаты исследований	Единица измерения	НД на метод исследования
Температура готовых блюд на линии раздачи	не ниже 75	80,8±0,17	гр. Цельсия	МУ 1-40/3805 от 11.11.91

### Средства измерения, примененные при проведении исследований:


Наименование	Серийный номер	№ свид о поверке	Погрешность
Термометр цифровой Checktemp	7583	АБ 0278095 до 24.12.2020 г	0,3 гр.С
Измеритель параметров микроклимата "МЕТЕОСКОП-М"	102311	СП 2802603 до 10.11.2021	температура ± 0,2 0С; влажность ± 3%; давление ± 0,13 кПа

Ф.И.О., должность сотрудника ООКПиВР, ответственного за оформление протокола:

Зав.отделением

 Ромм Ф.Э.

Проверил: и.о. начальника лаборатории СГИ

 Крылов А.Ю.

Утверждаю: Руководитель ИЛЦ (заместитель)

 Олейников Е.Н.





Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
 Испытательный лабораторный центр Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород  
 (Одинцовский филиал ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области»)  
 Адрес места осуществления деятельности: 143000, Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12  
 Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511892  
 Тел/факс: (495) 593-04-84, E-mail: odintsovo@cgemo.ru

**ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЯ СМЫВОВ**  
 № 8.24219-24228 от 13.11.2020г.

Наименование и адрес заявителя: Одинцовский ТОУ Роспотребнадзора по Московской области – Московская область, город Одинцово, Можайское шоссе, дом 12

Основание для проведения исследований: Поручение Одинцовского ТОУ Роспотребнадзора по Московской области № 10-18/291 от 02.11.2020г.

Объект исследования: смывы

Место отбора: пищеблок МБОУ Одинцовская СОШ № 5 – Московская область, город Одинцово, улица Вокзальная, дом 5

Дата и время отбора: 09.11.2020 г. 10:20:00

Отбор производил: помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в Одинцовском, Можайском, Наро-Фоминском, Рузском районах, городе Звенигород» Сидоркина М.А.

Отбор проводился в присутствии: ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора Московской области Мельник Е.А., заведующего производством Селезневой В.Ю.

НД на отбор: МУ 2657-82

Условия доставки: в стерильной посуде, в термоконтейнере, автотранспортом.

Дата и время доставки в ИЛЦ: 09.11.2020 г. 11:30:00

Сопроводительный документ: акт отбора пробы от 09.11.2020 г.

НД, регламентирующие объем и оценку лабораторных испытаний: (приведены в качестве справочных): МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

Исследования проводились с 09.11.2020 по 11.11.2020.

Код образца: 24219-24228

Образец поступил: 09.11.2020 11:30:00

Дата начала испытаний: 09.11.2020 11:40:00

Дата выдачи результата: 11.11.2020 11:50:00

**Результаты исследований:**

**Микробиологические исследования**

Рег. номер	Место отбора	Определяемые показатели	Норматив	Результаты исследований	НД на метод исследования
24219	кружки	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24220	тарелки для первых блюд	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24221	тарелки для вторых блюд	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24222	столовые приборы (вилки)	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24223	гарнирная ложка	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24224	разливная ложка (черпак)	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5
24225	разделочная доска ГАСТРОНОМ	БГКП	Не допускается	Не обнаружено	МУ 2657-82 п.5