

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка – детский сад первой категории №1
«Русалочка» п. Гигант Сальского района**

«Утверждаю»
Приказ № 22 от 01.09.2014г.
и.о. заведующего МБДОУ №1 «Русалочка»
Калашник Н.С.



**Программа организации и проведения производственного
контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий
для организации общественного питания
на пищеблоке МБДОУ №1 «Русалочка» п.Гигант**

. Наименование юридического лица

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка – детский сад первой категории №1 «Русалочка» п.Гигант Сальского района

. ИНН 6153017676

. Руководитель – Венюкова Л.М. (тел: 78-5-19, 8-918-894-82-45)

. Юридический адрес: 347628 Ростовская обл. Сальский р-он п.Гигант
ул.Ленина д. 110

. Фактический адрес: 347628 Ростовская обл. Сальский р-он п.Гигант
ул.Ленина д. 110

. Количество работающих 58чел.

из них относящихся к декретированному контингенту – 58 чел.

. Свидетельство государственной регистрации

№ 0062481042 серия 61 от 29.09.2011г.

.Кем выдано Межрайонной инспекционной Федеральной налоговой службой № 16 по Ростовской обл.

ОГРН 1036153000520 ИМНС России по Ростовской обл.

. Дата внесения записи 01.09.2014г.

1. Перечень выпускаемой продукции, а так же видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания воспитанников МБДОУ

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- Венюкова Л.М. – заведующий (тел: 78-5-19, 8 918 894 82 45)

- Челомбасова И.В.- повар (тел: 8 918 586 60 36

- Донцова Е.С. – медсестра детского поликлинического отделения МБУЗ ЦРБ по согласованию (тел: 8 918 893 36 74)

- Коваленко – медсестра по согласованию (тел: 8 908 515 90 63)

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 30.12.2006г.);

Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г.);

- Федеральный закон «Об - иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157 ФЗ от 17.09.1998г. (ред. от 30.06.2006г);

- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007г. № 1036);

- СанПиН 2.4.1.3049– 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

- СП 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003г. № 28, изменения №2 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от -3.05.2007г. № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378 – 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1 , утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 г. №3).

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	Заведующий
2	Старший воспитатель
3	Воспитатель
4	Младший воспитатель
5	Педагог-психолог
6	Учитель-логопед
7	Музыкальный руководитель
8	Инструктор по физической культуре
9	Повар
10	Подсобный рабочий
11	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
12	Уборщик служебных помещений
13	Оператор хлораторной установки
14	Дворник
15	Сторож
16	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
17	Слесарь-электромонтер
18	Заведующий хозяйством
19	Оператор хлораторной установки бассейна
20	Кладовщик
21	Кастелянша

Работники пищеблока, занимающие должности, проходят следующие медицинские осмотры, обследования (прил. 15 к СанПиН 2.4.1.3049–13):

приказ 302 «Н»

Наименование осмотров	Работники пищеблока дошкольного образовательного учреждения
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Осмотр отоларингологом	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Психиатр	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Нарколог	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Мазки на флору	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Флюорография	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу и в дальнейшем -1 раза в год
Исследования на стафилококк	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям

Кроме того, работники подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка – 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори – лица 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения о прививках против кори, против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – не реже 1 раз в 2 года.

Работники пищеблока, младшие воспитатели – 1 раз в год.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

Наименование мероприятий	Периодичность
1. Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	постоянно
2. Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3. Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4. Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6. Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	ежедневно
7. Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8. Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9. Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания детского дошкольного образовательного учреждения**

Вид исследований	Объект исследования	Количество (не менее)	Кратность (не реже)
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 блюда	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10	1 раз в год
Определение витамина «С» в готовых 3-х блюдах	Пищевлок	1	1 раз в год
Бактериологическое и химическое исследование воды	Пищевлок	1/1	1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 15 к СанПиН 2.4.1.02660 – 10).

8.2 Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции», «Журнал здоровья», Журнал проведения витаминизации 3-х блюд», Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409–08)

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт;

8.5. Договоры и акта приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Сальске
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 344019, Россия, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия, д. 67
Фактический адрес: 347630, Россия, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Островского, д. 3, ИНН/КПП 6167080156 / 615302001.
ОКПО 76928519, ОКВЭД 85.14.5, р/с 40501810260152000001 ГРКЦ ГУ Банка России по Ростовской области г. Ростов-на-Дону.
БИК 046015001, тел. (факс) (863-72) 5-61-67, e-mail: cgsen@salsk.donpac.ru, <http://www.salsk-ses.3dn.ru/>

АТТЕСТАТ
АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ
ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)

№ РОСС.RU.0001.511970

Срок действия

Аттестата аккредитации

с 18 июля 2012 г. по 18 июля 2017 г.

“УТВЕРЖДАЮ”

Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Сальске

..... М.А. Бабин
«27» февраля 2015 г.
М.П.



**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 181.22.1-Б от 27.02.2015 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):

МБДОУ № 1 «Русалочка»

2. Юридический адрес:

Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:

вода питьевая, 25.02.2015 г., отобранная из водопроводного крана пищеблока МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):

страна:

5. Акт отбора № 03.03-55/138, время и дата отбора: 11 час 00 мин 25.02.2015 г.

Ф.И.О., должность: помощник врача по гигиене детей и подростков Дьяченко Е.Ф.

Условия доставки: автотранспортом, в термоконтейнере с охлаждаемыми вкладышами

Доставлен в ИЛЦ: 12 час 00 мин 25.02.2015 г.

6. Дополнительные сведения:

Производственный лабораторный контроль, заявление № 275 от 11.02.2015 г., отдел надзора за условиями воспитания и обучения

7. НД на метод отбора:

ГОСТ 31862-2012 «Вода питьевая. Отбор проб», ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»

8. НД на продукцию:

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», ГН 2.1.5.2280-07 Дополнения и изменения N 1 к ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерения	Величина допустимого уровня; единицы измерения	НД на методы исследований
Количественный химический анализ				
Образец поступил: 12 час 00 мин 25.02.2015 г . Регистрационный № 118 образца в журнале;			Код образца: 250215С397 № протокола испытаний: 181.22.1-Б	
Вода питьевая:				
1. пищевблок		код: 250215С397		
1.	Привкус при t 20 ⁰ С	0 баллов	не более 2,0 баллов	ГОСТ 3351-74
2.	Мутность	менее 0,5 мг/дм ³	не более 1,5 мг/дм ³	ГОСТ 3351-74
3.	Цветность	(110,0±11,0) градуса	не более 20 градусов	ГОСТ 31868-2012
4.	Хлориды	(110,2 ± 16,5) мг/дм ³	не более 350,0 мг/дм ³	ГОСТ 4245-72
5.	Окисляемость перманганатная	(6,4 ± 0,6) мг/дм³	не более 5,0 мг/дм ³	ГОСТ Р 55684-2013
6.	Аммиак	(1,5±0,3) мг/дм ³	не более 1,5 мг/дм ³	ГОСТ 4192-82
7.	Общая жесткость	(1,3±0,2) Ж ⁰	не более 7,0 Ж ⁰	ГОСТ 31954-2012
8.	Сухой остаток	(906,0 ± 90,6) мг/дм ³	не более 1000,0 мг/дм ³	ГОСТ 18164-72
9.	Сульфаты	(303,2 ± 33,4) мг/дм ³	не более 500,0 мг/дм ³	ГОСТ 31940-2012
10.	Фтор	(0,25±0,04) мг/дм ³	не более 1,2 мг/дм ³	ГОСТ 4386-89
Бактериологические исследования				
Образец поступил: 12 час 00 мин 25.02.2015 г . Регистрационный № 35 образца в журнале;			Код образца: 250215Б397 № протокола испытаний: 181.22.1-Б	
Вода питьевая:				
1. пищевблок		код: 250215Б397		
	Общее микробное число	2 КОЕ/мл	не более 50 КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01
	Общие колиформные бактерии	не обнаружены КОЕ/100 мл	отсутствие КОЕ/100 мл	МУК 4.2.1018-01
	Термотолерантные колиформные бактерии	не обнаружены КОЕ/100 мл	отсутствие КОЕ/100 мл	МУК 4.2.1018-01
	Колифаги	не обнаружены БОЕ/ 100 мл	отсутствие БОЕ/100 мл	МУК 4.2.1018-01
Ответственный за оформление данного протокола помощник врача по гигиене труда Егорова Н.М. <i>Н.М.</i>				
Заместитель руководителя ИЛЦ Сишко Т.В. <i>Т.В.</i>				
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:				
МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110				
Исследованная проба питьевой воды, отобранная из крана пищеблока, по санитарно-химическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», ГН 2.1.5.2280-07 Дополнения и изменения N 1 к ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» по показателям цветности, окисляемости перманганатной , по остальным исследованным санитарно-химическим показателям проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению				
				Общее количество страниц: 3 Страница 2

ности систем горячего водоснабжения", ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования», ГН 2.1.5.2280-07 Дополнения и изменения N 1 к ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

По исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Эксперт



М.А. Бабин

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Сальске
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 344019, Россия, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия, д. 67
Фактический адрес: 347630, Россия, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Островского, д. 3, ИНН/КПП 6167080156 / 615302001,
ОКПО 76928519, ОКВЭД 85.14.5, р/с 40501810260152000001 отделение в Ростовской области Южного Главного управления Центрального банка РФ (отделение Ростов)
БИК 046015001, тел. (факс) (863-72) 5-61-67, e-mail: cgseu@salsk.donpac.ru, <http://www.salsk-ses.3dn.ru/>

АТТЕСТАТ
АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ
ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
№ РОСС.RU.0001.511970
Срок действия
Аттестата аккредитации
с 18 июля 2012 г. по 18 июля 2017 г.

“УТВЕРЖДАЮ”
Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Сальске

..... М.А. Бабин
«26» февраля 2015 г.
М.П.



**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 180.22.1-В от 26.02.2015 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МБДОУ № 1 «Русалочка»

2. Юридический адрес:

Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:

Смывы на БГКП, 25.02.2015 г., отобранные с поверхностей на пищеблоке МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

4. Акт отбора № 03.03-55/137, время и дата отбора: 10 час 20 мин 25.02.2015 г.

Ф.И.О., должность: помощник врача по гигиене детей и подростков Дьяченко Е.Ф.

Условия доставки: автотранспортом, в термоконтейнере с охлаждаемыми вкладышами

Доставлен в ИЛЦ: 12 час 00 мин 25.02.2015 г.

5. Дополнительные сведения:

Производственный лабораторный контроль, заявление № 275 от 11.02.2015 г., отдел надзора за условиями воспитания и обучения

8. НД на метод отбора:

МУ 2657-82 от 31.12.1982 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

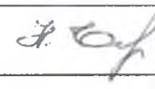
9. НД на продукцию:

-

10. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ 2657-82 от 31.12.1982 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»

11. Код образца: 250215Б0387-250215Б0396

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерения	Величина допустимого уровня; единицы измерения	НД на методы исследований
Бактериологические исследования				
Образец поступил: 12 час 00 мин 25.02.2015 г. Регистрационный № 131-140 образца в журнале; СМЫВЫ			Код образца: 250215Б0387-250215Б0396 № протокола испытаний: 180.22.1-В	
Пищевлок				
1. емкость с солеными помидорами код: 250215Б0387				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
2. стол раздаточный код: 250215Б0388				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
3. доска ОБ код: 250215Б0389				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
4. нож ОБ код: 250215Б0390				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
5. руки повара Челомбасовой И.В. код: 250215Б0391				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
6. спецодежда повара Челомбасовой И.В. код: 250215Б0392				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
7. кастрюля «Молоко» код: 250215Б0393				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
8. доска Х код: 250215Б0394				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
9. нож Х код: 250215Б0395				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
10. разливная ложка II блюд код: 250215Б0396				
	БГКП	не обнаружены	отсутствие	МУ 2657-82 от 31.12.1982 г.
Ответственный за оформление данного протокола помощник врача по гигиене труда Егорова Н.М. 				
Заместитель руководителя ИЛЦ Сишко Т.В. 				

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

При исследовании смывов, отобранных на пищевлоке, БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ 2657-82 от 31.12.1982 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

Эксперт


М.А. Бабин

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Сальске
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 344019, Россия, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия, д. 67

Фактический адрес: 347630, Россия, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Островского, д. 3, ИНН/КПП 6167080156 / 615302001.

ОКПО 76928519, ОКВЭД 85.14.5, р/с 40501810260152000001 отделение в Ростовской области Южного Главного управления Центрального банка РФ (отделение Ростов),
БИК 046015001, тел. (факс) (863-72) 5-61-67, e-mail: cgseu@salsk.donpac.ru, <http://www.salsk-ses.3dn.ru/>

АТТЕСТАТ
АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ
ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
№ РОСС.RU.0001.511970
Срок действия
Аттестата аккредитации
с 18 июля 2012 г. по 18 июля 2017 г.



**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 187.22.1-В от 26.02.2015 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):

МБДОУ № 1 «Русалочка»

2. Юридический адрес:

Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:

Готовое блюдо обеда – чай с сахаром, 25.02.2015 г., отобранный на пищеблоке МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

4. Изготовитель (фирма, предприятие организация):

страна:

пищеблок МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

5. Акт отбора № 03.03-55/138, время и дата отбора: 11 час 00 мин 25.02.2015 г.

Ф.И.О., должность: помощник врача по гигиене детей и подростков Дьяченко Е.Ф.

Условия доставки: автотранспортом, в термоконтейнере с охлаждаемыми вкладышами

Доставлен в ИЛЦ: 12 час 00 мин 25.02.2015 г.

6. Дополнительные сведения:

Производственный лабораторный контроль, заявление № 275 от 11.02.2015 г., отдел надзора за условиями воспитания и обучения

7.НД на метод отбора:

МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

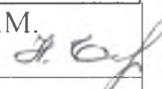
8.НД на продукцию:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов под редакцией М.П. Могильного, 2012 г.

9.НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

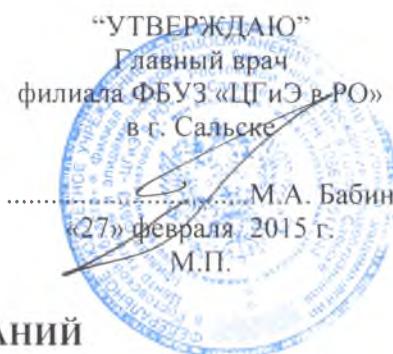
10.Код образца: 250215C0403

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерения	Величина допустимого уровня; единицы измерения	НД на методы исследования
Санитарно-химические исследования				
Образец поступил 12 час 00 мин 25.02.2015 г . Регистрационный № 32 образца в журнале;			Код образца: 250215C0403 № протокола испытаний: 187.22.1-B	
Чай с сахаром		код: 250215C0403		
1.	Витамин «С»	(49,3±0,5) мг/порция	(50,0±2,5) мг/порция	ГОСТ 7047-55
Ответственный за оформление данного протокола помощник врача по гигиене труда Егорова Н.М. 				
Заместитель руководителя ИЛЦ Сишко Т.В. 				
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:				
МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110				
Содержание витамина «С» в чае с сахаром – 49,3 ±0,5 мг/порция, согласно меню-раскладке, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».				
Эксперт		 М.А. Бабин		

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Сальске
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 344019, Россия, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия, д. 67
Фактический адрес: 347630, Россия, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Островского, д. 3, ИНН/КПП 6167080156 / 615302001,
ОКПО 76928519, ОКВЭД 85.14.5, р/с 40501810260152000001 отделение в Ростовской области Южного Главного управления Центрального банка РФ (отделение Ростов)
БИК 046015001, тел. (факс) (863-72) 5-61-67, e-mail: cgseu@salsk.donpac.ru, <http://www.salsk-ses.3dn.ru/>

АТТЕСТАТ
АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ
ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
№ РОСС.RU.0001.511970
Срок действия
Аттестата аккредитации
с 18 июля 2012 г. по 18 июля 2017 г.



**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 184.22.1-В от 27.02.2015 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МБДОУ № 1 «Русалочка»

2. Юридический адрес:
Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:
Готовые блюда обеда (3 пробы), 25.02.2015 г., отобранные на пищеблоке МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

4. Изготовитель (фирма, предприятие организация): **страна:**
Пищеблок МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

5. Акт отбора № 03.03-55/138, время и дата отбора: 11 час 00 мин 25.02.2015 г.
Ф.И.О., должность: помощник врача по гигиене детей и подростков Дьяченко Е.Ф.
Условия доставки: автотранспортом, в термоконтейнере с охлаждаемыми вкладышами
Доставлен в ИЛЦ: 12 час 00 мин 25.02.2015 г.

6. Дополнительные сведения:
Производственный лабораторный контроль, заявление № 275 от 11.02.2015 г., отдел надзора за условиями воспитания и обучения,

7.НД на метод отбора:
МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

8.НД на объект исследования:
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов под редакцией М.П. Могильного, 2012 г.,

9.НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:
СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

10.Код образца: 250215C0400-250215C0402

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерения	Величина допустимого уровня; единицы измерения	НД на методы исследования
-------	-------------------------	--	--	---------------------------

Определение химического состава и калорийности

Образец поступил 12 час 00 мин 25.02.2015 г.

Код образца: 250215C0400-250215C0402

Регистрационный № 29-31 образца в журнале;

№ протокола испытаний: 184.22.1-B

Рассольник «Ленинградский»

код: 250215C0400

1.	вес	210 г	200 г	МУ 122-5/72
	жир	7,66 г	7,78 г	МУ 122-5/72
	белки	2,38 г	2,44 г	МУ 122-5/72
	углеводы	15,48 г	15,32 г	МУ 4237-86
	калорийность	140,38 ккал	141,07 ккал	МУ 122-5/72

	жир	-1,54%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	белки	-2,46%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	углеводы	+1,04%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 4237-86
	калорийность	-0,49%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72

Шницель из говядины с соусом

код: 250215C0401

2.	вес	70 г	65 г	МУ 122-5/72
	жир	11,58 г	11,87 г	МУ 122-5/72
	белки	14,94 г	15,26 г	МУ 122-5/72
	углеводы	2,10 г	2,09 г	МУ 4237-86
	калорийность	172,38 ккал	176,27 ккал	МУ 122-5/72

	жир	-2,44%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	белки	-2,10%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	углеводы	+0,48%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 4237-86
	калорийность	-2,21%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72

Пюре картофельное

код: 250215C0402

3.	вес	120 г	120 г	МУ 122-5/72
	жир	3,81 г	3,94 г	МУ 122-5/72
	белки	2,75 г	2,73 г	МУ 122-5/72
	углеводы	19,28 г	19,25 г	МУ 4237-86
	калорийность	122,41 ккал	123,37 ккал	МУ 122-5/72

	жир	-3,30%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	белки	+0,73%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72
	углеводы	+0,16%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 4237-86
	калорийность	-0,78%	Предельно допустимое значение % отклонения: ±5 %	МУ 122-5/72

Ответственный за оформление данного протокола помощник врача по гигиене труда Егорова Н.М.

Заместитель руководителя ИЛЦ Сишко Т.В.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110

В исследованной пробе рассольника «Ленинградский», отобранной на пищеблоке, калорийность и химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов и калорийности и предельно допустимым значениям $\pm 5\%$ отклонения (так фактический процент отклонения жира $-1,54\%$, белков $-2,46\%$, углеводов $+1,04\%$, калорийности $-0,49\%$), удовлетворяют потребности детей в пищевых веществах и энергии, в т.ч. макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

В исследованной пробе кулинарного изделия – шницеля из говядины с соусом, отобранной на пищеблоке, калорийность и химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов и калорийности и предельно допустимым значениям $\pm 5\%$ отклонения (так фактический процент отклонения жира $-2,44\%$, белков $-2,10\%$, углеводов $+0,48\%$, калорийности $-2,21\%$), удовлетворяют потребности детей в пищевых веществах и энергии, в т.ч. макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

В исследованной пробе гарнира – пюре картофельного, отобранной на пищеблоке, калорийность и химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов и калорийности и предельно допустимым значениям $\pm 5\%$ отклонения (так фактический процент отклонения жира $-3,30\%$, белков $+0,73\%$, углеводов $+0,16\%$, калорийности $-0,78\%$), удовлетворяют потребности детей в пищевых веществах и энергии, в т.ч. макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Эксперт



М.А. Бабин

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Сальске
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 344019, Россия, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, ул. 7-я линия, д. 67
Фактический адрес: 347630, Россия, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Островского, д. 3, ИНН/КПП 6167080156 / 615302001,
ОКПО 76928519, ОКВЭД 85.14.5, р/с 40501810260152000001 отделение в Ростовской области Южного Главного управления Центрального банка РФ (отделение Ростов)
БИК 046015001, тел. (факс) (863-72) 5-61-67, e-mail: cgscen@salsk.donpac.ru, <http://www.salsk-ses.3dn.ru/>

АТТЕСТАТ
АККРЕДИТАЦИИ
ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ
ЛАБОРАТОРИИ (ЦЕНТРА)
№ РОСС.RU.0001.511970
Срок действия
Аттестата аккредитации
с 18 июля 2012 г. по 18 июля 2017 г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Главный врач
филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»
в г. Сальске
..... М.А. Бабин
«02» марта 2015 г.
М.П.



**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 182.22.1-В от 02.03.2015 г.**

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):**
МБДОУ № 1 «Русалочка»
- 2. Юридический адрес:**
Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110
- 3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:**
Гарнир - пюре картофельное н/з, 25.02.2015 г., отобранное на пищеблоке МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие организация):** страна: Россия
Пищеблок МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110
- 5. Акт отбора № 03.03-55/138, время и дата отбора:** 11 час 00 мин 25.02.2015 г.
Ф.И.О., должность: помощник врача по гигиене детей и подростков Дьяченко Е.Ф.
Условия доставки: автотранспортом, в термоконтейнере с охлаждаемыми вкладышами
Доставлен в ИЛЦ: 12 час 00 мин 25.02.2015 г.
- 6. Дополнительные сведения:**
Производственный лабораторный контроль, заявление № 275 от 11.02.2015 г., отдел надзора за условиями воспитания и обучения,
- 7. НД на метод отбора:**
ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»
- 8. НД на продукцию:**
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий питания детей в дошкольных организациях. Сборник технологических нормативов под редакцией М.П. Могильного, 2012 г., рецептура № 321
- 9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:**
ТР ТС № 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции
- 10. Код образца:** 250215Б0398

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерения	Величина допустимого уровня; единицы измерения	НД на методы исследования
-------	-------------------------	--	--	---------------------------

Бактериологические исследования

Образец поступил 12 час 00 мин 25.02.2015 г .

Код образца: 250215Б0398

Регистрационный № 99 образца в журнале;

№ протокола испытаний: 182.22.1-В

1. гарнир – пюре картофельное н/з

код: 250215Б0398

1.	КМАФАнМ	менее $1,0 \times 10^1$ КОЕ / г	не более $1,0 \times 10^3$ КОЕ / г	ГОСТ 10444. 15-94
2.	БГКП (колиформы)	не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3.	S.aureus	не обнаружен в 1,0 г	не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
4.	Proteus	не обнаружен в 0,1 г	не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
5.	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не обнаружены в 25 г	не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)

Ответственный за оформление данного протокола помощник врача по гигиене труда Егорова Н.М. *Н.М.*

Заместитель руководителя ИЛЦ Сишко Т.В. *Т.В.*



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ» В ГОРОДЕ САЛЬСКЕ
Место нахождения: 347630, Ростовская область, г.Сальск, ул.Островского, д.3
тел. 8(863)72-5-61-67, факс 8(863)72-5-61-67, e-mail: cgsen@salsk.donpac.ru
ОГРН 1056167011944 ИНН 6167080156 / КПП 615302001

«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач филиала
ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г. Сальске
М.А. Бабин
« 02 » марта 2015 г.
М.П.

Заключение
к протоколу лабораторных испытаний
№ 182.22.1-В от 02.03.2015 г.

Исследованная проба гарнира – пюре картофельного н/з, отобранная на пищеблоке МБДОУ № 1 «Русалочка», Ростовская область, Сальский район, п. Гигант, ул. Ленина, 110, по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, Proteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции.

Заместитель главного врача

Т.В. Сишко

Заключение к протоколу лабораторных испытаний
№ 182.22.1-В от 02.03.2015 г.

Общее количество страниц: 1 Страница 1

Настоящее заключение подлежит частичному или полному воспроизведению только с согласия органа инспекции ФБУЗ «ЦГиЭ в РО»