

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске»
Орган инспекции
проезд Георгия Митирева, 1, г. Самара, 443079, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875
446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Ленина, 95 Телефон, Факс: 8(846-39) 3-02-56
ОКПО 76776370, ОГРН 1056316020155 ИНН/КПП 6316098875/633002001

Аттестат аккредитации
органа инспекции
RA.RU.710072 от 16.07.15



«УТВЕРЖДАЮ»
Главный врач филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской
области в городе Чапаевске»
Балясникова Е. А.
«18» февраля 2022 г.

Экспертное заключение
по результатам испытаний
от 18.02.2022 г. № 776

1. Наименование предмета экспертизы:

Результаты лабораторных испытаний образца: готовое блюдо "Куриное филе отварное"

2. Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске

2.1. Юридический адрес: 443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

2.2 Фактический адрес: 446100, Самарская область, город Чапаевск,
улица Ленина, дом 95

3. Изготовитель (разработчик): структурное подразделение ГБОУ СОШ
№4 г.о. Чапаевск, детский сад №20

3.1 Юридический адрес: 446100, Самарская область, г. Чапаевск,
ул. Карла Маркса, 12

3.2 Фактический адрес: 446100, Самарская область, г. Чапаевск,
ул. Железнодорожная, 3 а

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Поручение №22-05-30 от 11.02.2022 г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске.

2) Протокол лабораторных испытаний № 726 от 18.02.2022 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512080 от 01.06.2015 г).

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен протокол лабораторных испытаний №726 от 18.02.2022г. в целях установления соответствия согласно требованиям ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания". Согласно данному протоколу образец пробы: готовое блюдо "Куриное филе отварное", отобран Перепечевой Т. А. помощником врача по общей гигиене Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» в присутствии заместителя начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске Усачёвой Н.В., руководителя СП Агафоновой С.М. с пищеблока структурного подразделения ГБОУ СО СОШ №4 детский сад №20, 446100, Самарская область, г. Чапаевск, ул. Железнодорожная, 3 а, на соответствие ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания". Лабораторные испытания отобранных проб проведены в ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Чапаевске» (аттестат аккредитации, уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512080 от 01.06.2015 года). Полученные результаты испытаний и нормативные значения показателей приведены в таблице:

Протокол 726 от 18.02.2022

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
ИСПЫТАНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ			
Адрес проведения: Самарская обл., г. Чапаевск, ул. Ленина, 95			
Регистрационный номер: 95 от 16.02.2022			
Даты проведения: 16.02.2022 - 16.02.2022			
Эффективность тепловой обработки (пероксидаза)	Не обнаружено	отсутствие	

Заключение по результатам испытаний

На основании вышеизложенного: готовое блюдо "Куриное филе отварное"
Соответствует

требованиям ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания" по показателю эффективности тепловой обработки.

Врач по общей гигиене

Магдо А. А.