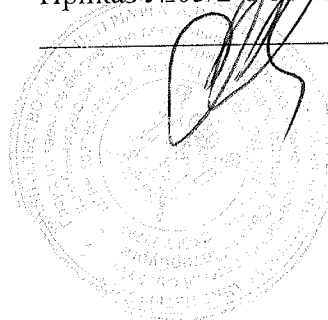


ПРИНЯТО:
На Общем собрании работников
ГБДОУ детский сад № 24 Приморского
района Санкт-Петербурга
Протокол № 32 от «12» января 2024 г

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ГБДОУ детский сад № 24
Приморского района Санкт-Петербурга
Приказ №05/2-об/ор «19» января 2024 г
Гришаева Л.В.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 24 комбинированного вида
Приморского района Санкт-Петербурга**

С учетом мнения
первичной Профсоюзной организации
ГБДОУ детский сад № 24
Приморского района Санкт-Петербурга
Председатель Профкома
_____ Р.В.Классен

срок действия
с 1 января 2024 г до 1 января 2025 г.

Санкт-Петербург 2024г

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года),
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года),
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года N 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года),
- Перечень законов, правил

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБДОУ детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение).

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает следующие данные:

- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям действующего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Пищеблок ГБДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной

Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля Бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале:

- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом - шеф-поваром.

В ГБДОУ организован правильный питьевой режим.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

- физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ГБДОУ основывается на разработанных технологических картах и 10-дневным меню.

Условия хранения

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в ГБДОУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в течение двух суток.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

6. Система мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции- органолептическая оценка .

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности в соответствии с Договором, заключенным на основании конкурсных процедур.

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

7. Производственный контроль включает:

7.1. Наличие в ГБДОУ нормативных документов, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.2. Осуществление исследований и испытаний, в том числе и лабораторных: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда); сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

7.3. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

7.4. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

7.6. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.7. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с Планом ХАССП ГБДОУ детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга.

Необходимые изменения, дополнения в План вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий ГБДОУ и лицо, назначенное по приказу ответственным по питанию в ГБДОУ.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала и санитарно-гигиеническое обучение персонала

8. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.

1. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право

2. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Завхоз Заместитель заведующего по АХР	Журнал производственного контроля
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Журнал производственного контроля
			Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за режимом организации питания в группах	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР	Журнал производственного

			контроля
--	--	--	----------

9. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из водопровода;
4. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
5. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
6. Личные медицинские книжки сотрудников.
7. Списки сотрудников на прохождение медицинских проф.осмотров.

Приложение №1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Результаты взвешивания порционных блюд
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции:

- 5- Внешний вид блюда привлекательный**, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида** (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный** (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего** (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению.** Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Фильмоделние и с.

Ул. Пионерная, д. 53, корп. 3, лит. А

№	Вид исследования	Цена за услугу	Кол-во проб	Количество исследований в месяц												Итого
				2023 г.												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1. Санитарно-гигиенические и бактериологические исследования холодной воды																
1020	Отбор проб воды холодного водоснабжения (по 5 проб на объекте)	2 922,00	1				1								2922,00	
2034	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, Е. coli	1 141,00	1				1								1141,00	
2042	Микробиологический показатель - Энтерококки	369,00	1				1								369,00	
2056	Исследование на колифаги (с обогащением)	792,00	1				1								792,00	
970	Краткий химический анализ холодной воды (запах, привкус, цветность, мутность, рН, железо общее,	2 283,00	1				1								2283,00	
1215	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные	3994,00	1				1								3994,00	
525	Измерение искусственной освещенности в I точке	700,00	5				5								3500,00	
530	Измерение параметров микроклимата в помещении в I точке	700,00	4				2						2		2800,00	
1216	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза помещений зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	3 994,00	1				1								3994,00	
1283	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерений микроклимата за одно помещение	1 598,00	1										1		1598,00	
1501	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической оценкой соответствия роста-возрастным особенностям (1 класс, 1 группа)	3 570,00	1										1		3570,00	

2. Бактериологические и санитарно-гигиенические исследования готовых кулинарных изделий на пищеблоке

1263	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	1 395,00	2				1							1	2790,00
2006	Определение ВККП	343,00	4				2							2	1372,00
2000	Определение КМАФАнМ	363,00	4				2							2	1452,00
2008	Определение ПКФ, в т.ч. Сальмонелл	991,00	4				2							2	3964,00
2022	Определение бактерий рода Proteus	285,00	2				1							1	570,00
2010	Определение Staphylococcus aureus	314,00	4				2							2	1256,00
1468	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по микробиологическим показателям на соответствие санитарных правил (одна проба)	888,00	4				2							2	3552,00
207	Подсчет энергетической ценности (теория)	536,00	1											1	536,00
209	Определение энергетической ценности (по факту)	3 716,00	1											1	3716,00
1470	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов по физико-химическим показателям на соответствие нормативной или технической документации (одна проба)	1699,00	1											1	1699,00
150	Определение достаточности термической обработки	868,00	2				1							1	1736,00
1467	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов на достаточность термической обработки (одна проба)	675,00	2				1							1	1350,00

БАСЕЙН (6 месяцев)

№	Вид исследования	Цена за услугу	Кол-во проб	Количество исследований в месяц												Итого
				2023 г.												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
3. Исследования воды из ванны бассейна (поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см, на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды)																
1018	Отбор проб воды бассейна (1 проба)	1 294,00	6				1							1	7764,00	

Ул. Планерная, д. 53, корп. 3, лит. А

Вид исследования

Цена за услугу

Кол-во проб

Количество исследований в месяц

2023 г.

Итого

2011	Исследование на микробиологические показатели ОКБ, E.coli, энтерококки, Pseudomonas aeruginosa, S.aureus	1 321,00	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7926,00
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---------

4. Бактериологические исследования

5. Паразитологические исследования

1632	Санитарно-паразитологические исследования воды централизованных систем водоснабжения, питьевой воды, рекреационной в емкости, воды плавательных бассейнов	1 111,00	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2222,00
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---------

6. Санитарно-химические исследования

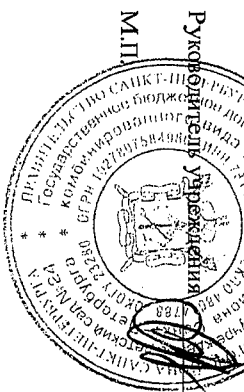
1111	Определение запаха	386,00	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2316,00
1112	Определение концентрации ионов водорода pH	169,00	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1014,00
1121	Определение цветности, мутности (за один показатель)	321,00	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3852,00
1487	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов комплексных лабораторных исследований с оценкой перечня показателей и условий отбора проб воды бассейнов	3 195,00	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19170,00

7. Бактериологические и паразитологические исследования смывов

2089	Бактериологические исследования смывов на ВКП с использованием универсальных сред	406,00	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2436,00
1270	Взятие смывов с объектов внешней среды (10 смывов)	1 028,00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2056,00
1627	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на писты простейших, ооцисты кривогибридий - 1 проба	400,00	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2400,00
1613	Санитарно-паразитологические исследования смывов с поверхностей на яйца гельминтов (1 проба)	200,00	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	1200,00

8. Инструментальные измерения и исследования

525	Измерение искусственной освещенности в I точке	700,00	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2800,00
530	Измерение параметров микроклимата в помещении в I точке	700,00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1400,00
1283	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров с оценкой условий и параметров измерения микроклимата за I (одно) помещение	1 598,00	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1598,00
	Итого																			109110,00



Руководитель учреждения
М.П. Д.В. Зрелова

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

1. Заведующий
2. Воспитатели
3. Помощники воспитателей

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

1. Заведующий
2. Воспитатели
3. Помощники воспитателей



RU.0001513110



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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д. 77. Телефон: (812) 570-38-11.

Адрес электронной почты: centr@78cege.ru ОГРН 1057810163652, ИНН 7816363890

СЕВЕРНЫЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
(Филиал № 5 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»)

Адрес местонахождения: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А, пом. 4-Н

Телефон: (812) 349-36-40 Адрес электронной почты: sf@78cege.ru

Испытательный лабораторный центр

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре
аккредитованных лиц РОСС RU.0001.513110

Телефон: (812) 349-36-40 Адрес электронной почты: sf@78cege.ru
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18,
корпус 3, литер А, пом. 4-Н

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ИЛЦ
должность

подпись
10.04.2024

/Петухова Е.Ю./
ФИО



М.П.

ПРОТОКОЛ № 6091

Наименование заказчика: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

Фактический адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

Контактная информация: detsad-24@mail.ru

Основание для проведения исследований (испытаний): контракт № 24/ЭМ/Л/ от 01.03.2024, заявка (входящий № 78-20-05ф/И10201-2024 от 05.03.2024)

Цель исследований (испытаний): на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011

Код пробы (образца), наименование пробы (образца), изготовитель, юридический и фактический адрес изготовителя, дата изготовления:

6091.ХБЗд

6091-1.ХБЗд Пудинг рыбный запеченный, дата изготовления – 04.04.2024, изготовитель - Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

6091-2.ХБЗд Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, дата изготовления - 04.04.2024, изготовитель - Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

1. Испытательный лабораторный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе, за исключением случаев, когда информация предоставляется Заказчиком.
2. Результаты исследований (испытаний), измерений относятся к представленной пробе (образцу), в том числе, если она отобрана (предоставлена) Заказчиком, который несет ответственность за соблюдение требований процедуры отбора.
3. Настоящий документ не может быть частично или полностью воспроизведен без письменного разрешения испытательного лабораторного центра.

6091-3.ХБЗд Пудинг рыбный запеченный, дата изготовления – 04.04.2024, изготовитель - Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение, детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

Номер и дата акта отбора (протокола взятия проб): № 78-05-3837 от 04.04.2024

Дата отбора пробы (образца): 04.04.2024

Место отбора проб (образцов), адрес места отбора: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 24 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Планерная, дом 53, корпус 3, литера А

НД на метод отбора пробы (образца): ГОСТ 31904-2012 раздел 4, раздел 5; МУ 1-40/3805-91 п. 1.1

План-направление на отбор проб (образцов): № 78-05-3837 от 02.04.2024

1. Испытательный лабораторный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе, за исключением случаев, когда информация предоставляется Заказчиком.
2. Результаты исследований (испытаний), измерений относятся к представленной пробе (образцу), в том числе, если она отобрана (предоставлена) Заказчиком, который несет ответственность за соблюдение требований процедуры отбора.
3. Настоящий документ не может быть частично или полностью воспроизведен без письменного разрешения испытательного лабораторного центра.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый
бульвар, д.18, корпус 3, литер А, пом. 4-Н

Дата доставки пробы (образца): 04.04.2024

Время доставки пробы (образца): 14:00

Дата начала исследований: 05.04.2024

Дата окончания исследований: 05.04.2024

Условия проведения исследования: в соответствии с требованиями НД


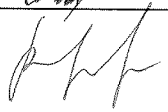
Дополнительная информация: -

Средства измерений:

Наименование, тип, марка	Заводской номер	Сведения о поверке (калибровке)
Весы электронные лабораторные НВС 153	АЕ 7611511	Свидетельство № С-СП/02-08-2023/267661210, действительно до 01.08.2024

Результаты исследования:

Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты	Погрешность (неопределенность)	НД на метод исследования
Код пробы (образца) / Наименование пробы (образца) 6091-1.ХБЗд/ Пудинг рыбный запеченный				
Проба на пероксидазу (достаточность тепловой обработки)	-	Отрицательная (достаточная)	-	МУ № 1-40/3805, п. 7.1.1

Ответственный исполнитель: Химик-эксперт медицинской организации		Голубева И.В.
Руководитель структурного подразделения: И.о. начальника санитарно-гигиенической лаборатории		Розкина И.И.

Испытательный лабораторный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе, за исключением случаев, когда информация предоставляется Заказчиком.

- Результаты исследований (испытаний), измерений относятся к представленной пробе (образцу), в том числе, если она отобрана (предоставлена) Заказчиком, который несет ответственность за соблюдение требований процедуры отбора.
- Настоящий документ не может быть частично или полностью воспроизведен без письменного разрешения испытательного лабораторного центра.

Протокол № 6091 от 10.04. 2024, напечатан в 3 экз., общее количество страниц 4, страница 3

БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д. 18, корп. 3, лит. А, пом.4-Н

Дата доставки пробы (образца): 04.04.2024

Время доставки пробы (образца): 14.00

Дата начала исследований: 04.04.2024



Дата окончания исследований: 08.04.2024

Условия проведения исследований: в соответствии с требованиями НД

Дополнительная информация: стерильная тара, целостность не нарушена

Результаты исследования:

Определяемые показатели	Единицы измерения	Масса (объем) г (см ³)	Результаты	Погрешность (неопределенность)	НД на метод исследования
Код пробы (образца)/Наименование пробы (образца): 6091 -2.ХБЗд Рассольник «Ленинградский со сметаной»					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	-	2x10 ²	-	ГОСТ 10444.15
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31747п.5
Бактерии рода Salmonella	-	25 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31659
Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31746
Код пробы (образца)/Наименование пробы (образца): 6091 -3.ХБЗд Пудинг рыбный запеченный					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	-	3x10 ²	-	ГОСТ 10444.15
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31747п.5
Бактерии рода Salmonella	-	25 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31659
Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31746
Бактерии рода Proteus	-	0,1 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 28560

Ответственный исполнитель: врач-бактериолог		/Шитова Н.Ю./
Руководитель структурного подразделения: начальник бактериологической лабораторией		/Вдовенко О.А./

-----Конец протокола-----

- Испытательный лабораторный центр несет ответственность за всю информацию, представленную в протоколе, за исключением случаев, когда информация предоставляется Заказчиком.
- Результаты исследований (испытаний), измерений относятся к представленной пробе (образцу), в том числе, если она отобрана (предоставлена) Заказчиком, который несет ответственность за соблюдение требований процедуры отбора.