

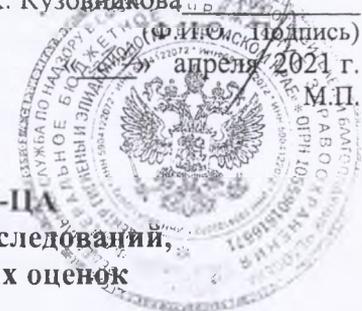
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч
20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Врио Заместитель главного врача
Е.Ж. Кузовлякова



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1835 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Распоряжение № 641 от 01.04.2021г., вх. 2300-ЦА от 01.04.2021г., о проведении внеплановой выездной проверки в отношении Индивидуального предпринимателя Градобоевой Светланы Алексеевны (далее – ИП Градобоева С.А.).

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Градобоевой С.А. по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а (МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми) были проведены:

- измерения температуры горячих блюд обеда при раздаче и на столе учащегося начальной школы.

Результаты оформлены в виде: приложения к экспертному заключению.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячих блюд было поручено провести врачу по общей гигиене Сторожевой Александре Владимировне.

Сторожева Александра Владимировна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «26» апреля 2021 г., дата окончания «27» апреля 2021 г.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы (перечислить), либо эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка измеренной температуры горячих блюд обеда.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы (перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Протокол измерений температуры горячих блюд от 09.04.2021г.

Измерение температуры горячих блюд проведено помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. 09.04.2021:

-г. Пермь, ул. Советская, 102а в МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми с 11-55 до 12-12 часов в присутствии главного специалиста-эксперта Управления Роспотребнадзора Челпановой С.И.

Средство измерения термометр цифровой TESTO 106, заводской номер 31110924/108, свидетельство о поверке № 08/33360 от 29.06.2020, срок действия свидетельства о поверке - до 28.06.2021 г.

В результате установлено:

Проведены измерения температуры горячих блюд завтрака на линии раздачи столовой «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Советская, 102а:

- рассольник домашний со сметаной;
- жаркое по-домашнему.

Проведены измерения температуры горячих блюд на обеденном столе ребенка 3 «А» класса в обеденном зале:

- рассольник домашний со сметаной;
- жаркое по-домашнему.

в отношении МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Советская, 102а.

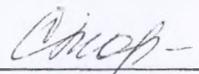
ВЫВОД

Гигиеническая оценка температуры горячих блюд в отношении ИП Градобоевой С.А., осуществляющей деятельность по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 32 имени Г.А. Сборщикова» г. Перми по фактическому адресу: ул. Советская, 102а проведена на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

-температура блюда «рассольник домашний со сметаной» на линии раздачи составила $90,7^{\circ}\text{C} \pm 0,6$, на столе учащегося – $75,8^{\circ}\text{C} \pm 0,6$, что не менее 75°C температуры подачи блюда согласно технологической карте № 132 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, 2013г.» и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-температура блюда «жаркое по-домашнему» на линии раздачи составила $86,2^{\circ}\text{C} \pm 0,6$, на столе учащегося – $67,2^{\circ}\text{C} \pm 0,6$, что не менее 65°C температуры подачи блюда согласно технологической карте № 369 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, 2013г.» и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Сторожева А.В.
Ф.И.О.

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений	Время проведения измерения	Температура, (°C)
1	рассольник домашний со сметаной	<i>линия раздачи</i>	11-55	90,7+/-0,6
2	жаркое по-домашнему	<i>линия раздачи</i>	12-00	86,2+/-0,6
3	рассольник домашний со сметаной	<i>стол ребенка</i>	12-10	75,8+/-0,6
4	жаркое по-домашнему	<i>стол ребенка</i>	12-12	67,2+/-0,6