



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

Филиал в Западном административном округе города Москвы  
121309, г. Москва, ул. Большая Филевская, д. 33, тел: (499) 144-00-42

E-mail: [info@gsenzao.ru](mailto:info@gsenzao.ru), <http://www.gsenzao.ru>

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

## **ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**по результатам лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений**

№ **77.04.05.Л.046150.12.22**

Дата **12.12.2022**

**Основание для производства экспертизы:** Заявление № 22/18.05.041246-6 от 28.11.2022 г.

**Дата (период) проведения экспертизы:** с 28.11.2022 г. по 12.12.2022 г.

**Место проведения экспертизы:** 121309, г. Москва, Большая Филёвская улица, дом 33

**Цель проведения экспертизы:** Производственный контроль

**Экспертиза проведена:** заведующим отделом гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков Н.В. Уфимцевой, образование высшее по специальности медико-профилактическое дело, аккредитация по специальности "Гигиена детей и подростков"

**Заказчик (объект надзора):** ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М. В. Ломоносова" (ИНН:7706471068)

**Юридический адрес заказчика:** 119049, город Москва, Ленинский проспект, дом 4, стр. 1 А

**Адрес места проведения измерений, отбора образцов, проб:** г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1

**Исследования проведены:** ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в ЗАО г. Москвы (Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21НН96)

**Объект экспертизы, исследуемые показатели:** Общеобразовательная организация

Пищевые продукты; Смывы; Искусственное освещение; Микроклимат

- "Рыба (филе) запеченная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 28001, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1.

Объем исследований: органолептические показатели (внешний вид), физико-химические показатели (Пероксидаза);

- "Котлета куриная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 120615, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1.

**025082**

Объем исследований: бактериологические показатели (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, S.aureus, Proteus);

- "Компот из свежих ягод", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 160208, объем партии: 160 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1.

Объем исследований: бактериологические показатели (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, S.aureus);

- "Суп картофельный", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 02052, объем партии: 140 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1.

Объем исследований: показатели пищевой, энергетической ценности (общая калорийность, массовая доля сухих веществ, жир, зола); масса порции;

- Десять смыслов с объектов внешней среды в помещении пищеблока.

Объем исследований: бактериологические показатели (бактерии группы кишечной палочки (БГКП));

- Десять смыслов с объектов внешней среды в помещении пищеблока.

Объем исследований: паразитологические показатели (Яйца гельминтов);

- Шесть измерений искусственной освещённости в двух точках;

- Тридцать шесть измерений параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в четырёх точках.

**Сведения об отборе образцов (проб), проведении измерений:** Образцы (пробы) отобраны (дата, время): 29.11.2022 г. с 13:48 до 14:05 Шакировой Ш.Х. помощником врача по гигиене детей и подростков отдела гигиены детей и подростков, образцы (пробы) доставлены в ИЛЦ филиала (дата, время): 29.11.2022 г. в 14:50 автотранспортом филиала в изотермической сумке с хладоэлементами при температуре +4°C.

**Дополнительные сведения:** Измерения проведены (дата, время): 29.11.2022 г. с 13:45 до 14:05 сотрудником ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в ЗАО города Москвы.

Разница напряжения в сети до начала измерений и после проведения измерений не превышала 5%. Фоновая освещённость не превышала 10% от измеренного значения освещённости от источников искусственного освещения.

При проведении измерений параметры микроклимата в обследованных помещениях соответствовали требованиям методик и эксплуатации средств измерений.

Все образцы пищевой продукции, воды отобраны в пределах их сроков годности. Температурные режимы хранения продукции соответствовали условиям хранения.

**Нормативно-техническая документация, в соответствии с которой назначались и оценивались результаты лабораторных исследований, измерений, испытаний:** ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; МР 4.2.0220-20 "Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды"; ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания"

**Материалы, представленные на экспертизу:** Протоколы лабораторных исследований, испытаний,

измерений образцов ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в ЗАО г. Москвы (Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.21HH96):

- протоколы исследований пищевых продуктов: №№ 40.22.08973, 40.22.08974, 40.22.08975, 40.22.08976 от 05.12.2022 г.;

- протоколы исследований смывов: № П40.22.05867 от 02.12.2022 г.; № П40.22.05866 от 09.12.2022 г.

- протокол измерений искусственной освещённости: № 40-22-05/о-269/2 от 09.12.2022 г.;

- протокол измерений параметров микроклимата: № 40-22-05/мк-253/2 от 09.12.2022 г.

**Установлено:** По результатам рассмотрения протоколов исследований, испытаний, измерений аккредитованного ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в ЗАО города Москвы:

- "Рыба (филе) запеченная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 28001, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по органолептическим показателям (внешний вид) соответствует требованиям в части п. 3. Статьи 6 Главы 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Качественная реакция на пероксидазу пробы готового блюда - отрицательная, термическая обработка удовлетворительная, что соответствует требованиям п. 7.1.2. ГОСТ Р 54607.3-2014 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания";

- "Котлета куриная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 120615, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по бактериологическим показателям безопасности (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, S.aureus, Proteus) соответствует требованиям Приложения № 1, Приложения № 2 Таблицы 1 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- "Компот из свежих ягод", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 160208, объем партии: 160 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок на базе ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по бактериологическим показателям безопасности (Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), КМАФАнМ, S.aureus) соответствует требованиям Приложения 1, Приложения 2 Таблицы 1 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- "Суп картофельный", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 02052, объем партии: 140 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок на базе ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по показателям пищевой, энергетической ценности (общая калорийность, массовая доля сухих веществ, жир) и массе порции отвечает информации, заявленной производителем в Технологической карте на данное блюдо, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- в десяти смывах с объектов внешней среды в помещении пищеблока (доска "Р.В.", доска "М.В.", нож "Р.В.", тарелка для 1-х блюд, тарелка для 2-х блюд, столовые ложки, вилки, чайные ложки, нож порционный, чашки) бактерии группы кишечной палочки (БГКП) - не обнаружены, что свидетельствует об эффективности дезинфекционных мероприятий и соответствует требованиям раздела IV. п. 4.1. МР 4.2.0220-20 "Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды", раздела III. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

- в десяти смывах с объектов внешней среды в помещении пищеблока (двери овощного цеха, стол "О.С.", овощерезка "О.С." (нож "кубик"), нож "О.С.", доска "О.С.", мойка "О.С.", овощерезка "О.С." (насадка "терка"), смеситель раковины для мытья рук, раковина для мытья рук) яйца гельминтов - не обнаружены, что свидетельствует об эффективности проведённых дезинвазионных мероприятий и соответствует требованиям п. 3389. раздела XLIII. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические

требования по профилактике инфекционных болезней";

- измеренные параметры уровней искусственной освещённости в учебных кабинетах №№ 110, 202 соответствуют требованиям п. 2.8.5. раздела II. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи", п. 144. Таблицы 5.54 раздела V. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

- измеренные параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в учебных кабинетах №№ 110, 202 соответствуют требованиям п. 2.7.1. раздела II. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи", Таблицы 5.34 п. 98. раздела V. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Исследования, испытания, измерения проведены в соответствии с утвержденной областью аккредитации с использованием утвержденных методов и методик, поверенного оборудования/аттестованных средств измерений, протоколы лабораторно-инструментальных исследований, измерений, являются неотъемлемой частью данного экспертного заключения.

#### **Заключение:**

1. "Рыба (филе) запеченная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 28001, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова" по адресу: г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по исследуемым показателям соответствует требованиям в части п. 3. Статьи 6 Главы 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

2. "Котлета куриная", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 120615, объем партии: 70 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова" по адресу: г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по исследуемым показателям соответствует требованиям Приложения № 1, Приложения № 2 Таблицы 1 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

3. "Компот из свежих ягод", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 160208, объем партии: 160 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова" по адресу: г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 по исследуемым показателям соответствует требованиям Приложения № 1, Приложения № 2 Таблицы 1 п. 1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

4. "Суп картофельный", дата изготовления: 29.11.2022, срок годности: 29.11.2022, Технологическая карта № 02052, объем партии: 140 порций, вес (объем) пробы для испытаний: 200 г, изготовитель: пищеблок ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова" по адресу: г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 отвечает информации, заявленной производителем в Технологической карте на данное блюдо, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5. В исследуемых смывах с объектов внешней среды в помещении пищеблока ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 бактерии группы кишечной палочки (БГКП) - не обнаружены, что свидетельствует об эффективности дезинфекционных мероприятий и соответствует требованиям раздела III. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

6. В исследуемых смывах с объектов внешней среды, отобранных в помещении пищеблока ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 яйца гельминтов - не обнаружены, что свидетельствует об эффективности проведенных дезинвазионных мероприятий и соответствует требованиям п. 3389. раздела XLIII. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

7. Измеренные параметры уровней искусственной освещённости в учебных кабинетах №№ 110, 202 ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 соответствуют требованиям п. 2.8.5. раздела II. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 144. Таблицы 5.54 раздела V. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

8. Измеренные параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха в учебных кабинетах №№ 110, 202 ЧУ ОО "Классический пансион МГУ имени М.В. Ломоносова", г. Москва, 3-й Дорогобужский переулок, дом 6, стр. 1 соответствуют требованиям п. 2.7.1. раздела II. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Таблицы 5.34 п. 98. раздела V. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Экспертное заключение, а также результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, распространяются только на исследованные образцы (пробы). Объем исследований, измерений согласован с Заказчиком. Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в ЗАО города Москвы не несет ответственность за достоверность и подлинность информации, представленной со стороны заказчика.

В соответствии со ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ответственность за качество и объективность санитарно-эпидемиологической экспертизы несет специалист, проводивший санитарно-эпидемиологическую экспертизу.

Заведующий отделом гигиены детей  
и подростков, врач по гигиене детей и  
подростков

Н.В. Уфимцева

**Главный врач (заместитель)**  
**Заместитель руководителя**  
**Органа инспекции**



**М.В. Монастырский**  
О.Э. Летуновская

