



**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»
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306
Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77
Адрес места осуществления деятельности: 197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А, пом. 4Н

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Органа инспекции

М.П.

/Попов В.В./
Ф.И.О.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 78-20-05ф-03.007.Л. 538 « 15 » января 20 25 года

Заказчик: Акционерное общество «Комбинат питания Нева» (АО «КП НЕВА»), ИНН 7839335160.

Место нахождения заказчика: г. Санкт-Петербург, Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н.
Наименование и фактический адрес объекта: АО «КП НЕВА», по адресу: г. Санкт-Петербург, Комендантский пр., д. 17, корпус 3.

Основание для проведения инспекции: заявка входящий № 78-20-05ф/И48781-2024 от 04.10.2024г.), договор № 5370 от 25.09.2024г.

Дата проведения инспекции: с «17» декабря 2024г. по «15» января 2025г.

Область инспекции/стадия инспекции:

- продукты пищевые готовые и блюда/реализация.

Вопросы, поставленные перед экспертом: соответствуют ли в АО «КП НЕВА» пищеблок на базе ГБОУ школа № 555 «Белогорье», по адресу: г. Санкт-Петербург, Комендантский пр., д. 17, корп. 3:

1. пищевая продукция собственного изготовления: плов с куриным филе, дата изготовления: 17.12.2024, требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода Proteus)?

2. пищевая продукция собственного изготовления: уха «Невская» (с горбушей), дата изготовления: 17.12.2024, требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)?

№ А- 0002040872

Продолжение: листов 2

с № А-0002040872

по № А-0002040872

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cege.ru

3. пищевая продукция (рацион блюд – обед от 17.12.2024г.): салат из свежей капусты, уха «Невская» (с горбушей), плов с куриным филе, компот из свежих яблок, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон нарезной, требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по пищевой и энергетической ценности?

Документ, устанавливающий требования к объекту инспекции: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Состав материалов инспекции:

- протокол № 23473 от 28.12.2024 г., аккредитованного Испытательного лабораторного центра Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.513110);

- акт отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья № 78-05-9959 от 17.12.2024г., аккредитованного Испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.513110).

УСТАНОВЛЕНО:

В целях проведения производственного контроля для установления соответствия требованиям по обеспечению безопасности пищевой продукции и в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции по исследованным показателям.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использован документ, устанавливающий метод инспекции: Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

Отбор и доставка проб пищевой продукции проводились специалистом аккредитованного Испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» в соответствии с утвержденной областью аккредитации и включенными в нее методами отбора:

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» (раздел 4, раздел 5).

Требования к отбору, условиям доставки соблюдены.

Исследования проводились аккредитованным Испытательным Лабораторным Центром Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» в соответствии с утвержденной областью аккредитации и включенными в нее методами исследований.

1. Проба пищевой продукции собственного изготовления: плов с куриным филе, дата изготовления: 17.12.2024, исследована по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки, бактерии рода *Proteus*).

По результатам лабораторных исследований, представленным в протоколе № 23473 от 28.12.2024г. в пищевой продукции собственного изготовления: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), *S. aureus*, бактерии рода *Proteus* – не обнаружены, превышения нормативного значения по содержанию КМАФАнМ - не

№ А- 0002040873

выявлено, что отвечает требованиям приложения 1, п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Проба пищевой продукции собственного изготовления: уха «Невская» (с горбушей), дата изготовления: 17.12.2024, исследована по микробиологическим показателям (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечной палочки (БГКП), бактерии рода *Salmonella*, коагулазоположительные стафилококки).

По результатам лабораторных исследований, представленным в протоколе № 23473 от 28.12.2024г. в пищевой продукции собственного изготовления: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, БГКП (колиформы), *S. aureus* – не обнаружены, превышения нормативного значения по содержанию КМАФАнМ – не выявлено, что отвечает требованиям приложения 1, п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. Проба пищевой продукции (рацион блюд – обед от 17.12.2024г.): салат из свежей капусты, уха «Невская» (с горбушей), плов с куриным филе, компот из свежих яблок, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон нарезной, исследована по показателям: энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов).

По результатам лабораторных исследований, представленным в протоколе № 23473 от 28.12.2024г. в пищевой продукции: энергетическая и пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов) находятся в пределах допустимых отклонений от расчетных данных, полученных на основании информации по составу блюд в технологических картах, что отвечает требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

В АО «КП НЕВА» пищеблок на базе ГБОУ школа № 555 «Белогорье», по адресу: г. Санкт-Петербург, Комендантский пр., д. 17, корп. 3:

1. пищевая продукция собственного изготовления: плов с куриным филе, дата изготовления: 17.12.2024, **соответствует** требованиям приложения 1, п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*);

2. пищевая продукция собственного изготовления: уха «Невская» (с горбушей), дата изготовления: 17.12.2024, **соответствует** требованиям приложения 1, п. 1.8 табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*);

3. пищевая продукция (рацион блюд – обед от 17.12.2024г.): салат из свежей капусты, уха «Невская» (с горбушей), плов с куриным филе, компот из свежих яблок, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон нарезной, **соответствует** требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по пищевой и энергетической ценности.

Врач по общей гигиене
санитарно-гигиенического отделения

Дьяк Е.Р.

№ А- 0002040874

Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18, корпус 3, литер А,
т/ф (812) 349-36-40, электронная почта: sf@78cge.ru



РОСС RU.0001.513110



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@78cge.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: sfi@78cge.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: sfi@78cge.ru
197227, г. Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, д.18,
корпус 3, литер А, пом. 4-Н

УТВЕРЖДАЮ

И.о. начальника ИЛЦ

должность

/Ефимов В.Ю./

подпись

28.12.2024



ПРОТОКОЛ № 23473

Наименование заказчика: АО «Комбинат питания Нева»

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н

Фактический адрес: г. Санкт-Петербург, Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н

Контактная информация: sanvrach.stolovaya14@mail.ru

Основание для проведения исследований (испытаний): договор № 5370 от 25.09.2024,
заявка (вх. № 78-20-05ф/И48781-2024 от 04.10.2024)

Цель исследований (испытаний): соответствие 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:**

23473.ХБ2д

23473-1.ХБ2д Плов с куриным филе, изготовитель – АО «Комбинат питания Нева»,
пищевлок на базе ГБОУ СО школа № 555 Белогорье, г. Санкт-Петербург,
Комендантский пр., д. 17, корпус 3, дата изготовления – 17.12.2024

23473-2.ХБ2д Уха «Невская» (с горбушей), изготовитель – АО «Комбинат питания Нева»,
пищевлок на базе ГБОУ СО школа № 555 Белогорье, г. Санкт-Петербург,
Комендантский пр., д. 17, корпус 3, дата изготовления – 17.12.2024

23473-3.ХБ2д Салат из свежей капусты, уха «Невская» (с горбушей), плов с куриным филе,
компот из свежих яблок, хлеб ржано-пшеничный обогащенный
микронутриентами, батон нарезной, изготовитель – АО «Комбинат питания
Нева», пищевлок на базе ГБОУ СО школа № 555 Белогорье, г. Санкт-
Петербург, Комендантский пр., д. 17, корпус 3, дата изготовления –
17.12.2024

Номер и дата акта отбора (протокола взятия проб): 78-05-9959 от 17.12.2024

Дата отбора пробы (образца): 17.12.2024

Место отбора проб (образцов), адрес места отбора: АО «Комбинат питания Нева»,
пищевлок на базе ГБОУ СО школа № 555 Белогорье, г. Санкт-Петербург, Комендантский пр.,
д. 17, корпус 3

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): 78-05-9959 от 17.12.2024

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): 17.12.2024
 Время доставки пробы (образца): 16:00
 Дата начала исследований: 17.12.2024
 Дата окончания исследований: 25.12.2024

Условия проведения исследований: в соответствии с требованиями НД

Дополнительная информация: герметичность упаковки не нарушена

Средства измерения:



Тип, марка	Заводской номер	Сведения о государственной поверке
Весы 1-го специального класса точности	128976112	Свидетельство № С-СП/13-06-2024/ 347362600; действительно до 12.06.2025
Весы неавтоматического действия AJ-820CE	BL 131237006	Свидетельство № С-СП/13-06-2024/347362597; действительно до 12.06.2025

Код пробы (образца) / Наименование пробы (образца)
23473 -3.ХБ2д / 1. Салат из свежей капусты 2. Уха «Невская» (с горбушей) 3. Плов с куриным филе 4. Компот из свежих яблок 5. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 6. Батон нарезной обогащенный

Наименование блюд	Вес блюд теоретический, г	Вес блюд по анализу, г	% отклонения
1. Салат из свежей капусты	60,0	60,11	-
2. Уха «Невская» (с горбушей)	230,0	231,44	-
3. Плов с куриным филе	240,0	241,00	-
4. Компот из свежих яблок	200,0	199,77	-
5. Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40,0	41,08	-
6. Батон нарезной обогащенный	50,0	52,06	-
Общий вес блюд	820,0	825,46	0,67

Результаты исследования:

Определяемые показатели	теоретически	по анализу	% отклонения	Величина допустимого отклонения	НД на метод исследования
1. Пищевая ценность:				± 5 %	МУ № 4237-86 Приложение
Содержание сухих веществ, г/порц	184,87	189,03	2,20		
Содержание золы, г/порц	9,02	9,08	0,66		
Содержание жира, г/порц	46,58	47,11	1,13		
Содержание белка, г/порц	31,42	32,19	2,39		
Содержание углеводов, г/порц	97,85	100,65	2,78		
2. Энергетическая ценность, ккал/порц	936,30	955,35	1,99		

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

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.

Протокол № 23473

от

28.12

2024, напечатан в 3 экз., общее количество страниц 3, страница 2

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): 17.12.2024

Время доставки пробы (образца): 16.00

Дата начала исследований: 17.12.2024


Дата окончания исследований: 23.12.2024

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): 23473-1. ХБ2д Плов с куриным филе					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	-	3,5x10 ²	-	ГОСТ 10444.15
Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31747п.5
Бактерии рода Salmonella	-	25 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31659
Коагулазоположительные стафилококки	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31746
Бактерии рода Proteus	-	0,1 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 28560
Код пробы (образца)/Наименование пробы (образца): 23473-2. ХБ2д Уха «Невская» (с горбушей)					
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	-	2x10 ²	-	ГОСТ 10444.15
Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31747п.5
Бактерии рода Salmonella	-	25 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31659
Коагулазоположительные стафилококки	-	1,0 г	Не обнаружено	-	ГОСТ 31746

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

-----Конец протокола-----

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.