

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Отрадном  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

446304, Самарская область, г.  
Отрадный, ул. Первомайская, 20  
(место составления акта)

“ 20 ” февраля 20 21 г.  
(дата составления акта)  
13-00  
(время составления акта)

## АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 19/4-05/13

По адресу: 446490, Самарская область, Похвистневский район, с.Н. Мансуркино, ул. Школьная, 56-а

(место проведения проверки)

На основании распоряжения № 19/4-05/34 от 26.01.2021 г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Самарской области Шерстнёвой Светланы Аркадьевны (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая/ выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с.Н.Мансуркино муниципального района Похвистневский Самарской области, ИНН 6372019612

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 09 ” февраля 20 20 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

“ 20 ” февраля 20 21 г. с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня / 2 часа

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Отрадном

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Валеева Танзиля Ахматбарыевна 26.01.2021 года, 12-00 ч.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Горохова Роза Сагировна – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Отрадном, с привлечением сотрудников ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в г. Отрадном»: главного врача Горбунова Александра Николаевича, врача по общей гигиене Балакину Ольгу Викторовну, врача по общей гигиене Никонова Ивана Геннадьевича, зав. лабораторией- врача санитарно-гигиенической лаборатории Яруллину Надежду Петровну, биолога бактериологической лаборатории Сибатову Ларису Саламовну, фельдшера- лаборанта Рябову Нину Николаевну, химика-эксперта Будяеву Наталью Анатольевну, фельдшера- лаборанта микробиологической лаборатории Посашкову Юлию Николаевну, помощника врача по общей гигиене Горяйнову Галину Васильевну, медицинских регистраторов- Мокшанову Татьяну Александровну, Дубровскую Яну Александровну, Манаенко Юлию Ивановну. Реквизиты свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»:

аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) №РОССТУ. 0001.513608 от 08 июня 2016 г., аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710072 от 16.07.2015г.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Валеева Танзиля Ахматбарыевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

При проведении проверки **ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино** с целью исполнения приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 года №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее:

по адресу: 446490, Самарская область, Похвистневский район, с.Н. Мансуркино, ул. Школьная, 56-а

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-50<sup>0</sup>С;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
70	60	1,2	35	20	20	2

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Щи из свей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью	75	69
Каша пшеничная «рассыпчатая», тефтели с соусом	65	55

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены,

а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	0	0	0	0

## 2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	1	70	3	0	0	0

## 2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
нет	нет	нет	нет

## 3. Оценка меню:

3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует согласованному;

3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

3.3. Проводится искусственная С-витаминизация;

3.4. Премиксы не используются в меню;

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), отсутствуют показатели В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1-блюдо: «Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью» 10/250/ 5/2 – взвешено 5 порций, общая масса составила 1340 г, 2 блюдо «Каша пшеничная «рассыпчатая», тефтели с соусом» 200/110, взвешено 5 порций, общая масса -1553 г;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): Протоколы лабораторных исследований №336 от 16.02.2021г., экспертное заключение №210 от 16.02.2021г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей.

### Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
415	610	440,98	880,91	12,64	0,302	-	4,75

### Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
226,934	323,31	82,053	4,425	-	-

### Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2,2	20,8	имеется	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
3	1

Таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
785	857	647,66	1021,27	50,18	0,52	-	0,239

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
125,35	346,578	115,65	7,77	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
3,7	20,8	отс.	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
10	3

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье, поступающее на пищеблок соответствует, заявленному в Контрактной документации;

4.2. На момент проверки при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имелась маркировка, сопроводительные документы, соблюдаются условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов;

4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья

контрактной документации (да/нет)						
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

## 5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, цеха для сырой и готовой продукции имеются;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;

5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами не соблюдается;

5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения, ставятся подписи членов комиссии в журнале бракераж готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.8. Суточные пробы хранятся в соответствии с действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

### Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

### Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

## 6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом

6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта);

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются;

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал « Гигиенический журнал» в соответствии с рекомендуемой формой;

6.7. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;

6.8. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;

6.9. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – составляются акты проверки родительским комитетом.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	2,6 %

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{300}{597 \times 19} \times 100\%$$

**Нарушений не выявлено.**

Произведен отбор: 1 проба готовой кулинарной продукции (на бактериологические исследования) отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".  
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

\*  
(подпись проверяющего)

\*  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: распоряжение №19/4-05/34 от 26.01.2021., протоколы лабораторных исследований, экспертные заключения, акт отбора проб

Подписи лиц, проводивших проверку: Горохова Р.С.



С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получила: директор ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино Валеева Танзиля Ахматбарыевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя его уполномоченного представителя)

“ 20 ” февраля 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

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 Отрадном»

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

446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, д. 20,

тел/факс (84661) 2-32-63; 2-22-88 E-mail: ocsenotr@rambler.ru ОГРН 1056316020155, ИНН 6316098875

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 Отрадном»

А. Н. Горбунов

«16» февраля 2021 г.

**Экспертное заключение**  
по результатам испытаний

от 16.02.2021 г. № 210

**1. Наименование предмета экспертизы:**

результаты лабораторных испытаний образца(пробы) готового блюда: Проба № 1 Каша "Геркулес" овсяная

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

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

**2.2 Фактический адрес:** 446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, дом 20

**3. Изготовитель (разработчик):** ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино (пищеблок)

**3.1 Юридический адрес:** Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56.

**3.2 Фактический адрес:** Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56.

**4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:**

1) Поручение №19/4-05/30 от 25.01.2021 г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном.

2) Протокол лабораторных испытаний № 336 от 16.02.2021 ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г).

**5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:**

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен протокол лабораторных испытаний №336 от 16.02.2021 г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном" (аттестат аккредитации Испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.513608, выдан 08.06.2016) по испытанию образца(пробы) готового блюда: Проба № 1 Каша "Геркулес" овсяная, отобранного на объекте: ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино (пищеблок) по адресу: Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56.

Экспертиза проведена на основании поручения №19/4-05/30 от 25.01.2021г.

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном.

Оценка результатов лабораторных испытаний проводилась по микробиологическим



параметрам безопасности на соответствие требований Приложения № 1 (патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы) и Приложения № 2 (БГКП (колиформы)) к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Результаты испытаний и допустимые уровни значений представлены в таблице ниже.

### Протокол 336 от 16.02.2021

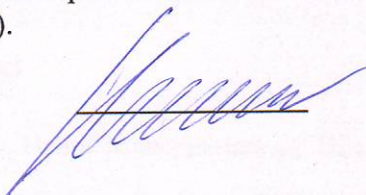
Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Величина допустимого уровня	Ед. изм.
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ Г. ОТРАДНЫЙ			
Регистрационный номер в лаборатории: 51			
БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0	г
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г	не допускаются в 25	г

В ходе оценки результатов испытаний установлено, что значения исследованных показателей в исследованной пробе находятся в пределах допустимых уровней установленных требованиями Приложения № 1 и Приложения № 2 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) по показателям: БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

#### Заключение по результатам испытаний

На основании вышеизложенного: результаты лабораторных испытаний образца(пробы) готового блюда: Проба № 1 Каша "Геркулес" овсяная по исследованным показателям соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Врач по общей гигиене



Никонов И. Г.

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 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения**  
**«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном»**  
**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР (ИЛЦ)**

Данные юридического лица: 443079, г. Самара, проезд Георгия Митирева, д. 1  
Телефон/факс: (846) 260-37-97, эл. почта: all@fguzsamo.ru, www.fguzsamo.ru  
ИНН/КПП 6316098875/631601001

АТТЕСТАТ аккредитации Испытательной лаборатории (центра)  
№ РОСС RU.0001.513608 выдан 08 июня 2016 г.  
Фактический адрес деятельности ИЛЦ:  
Самарская обл., г. Отрадный, ул. Первомайская, 20



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Отрадном»

М.П.

А. Н. Горбунов

16.02.2021

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 336 от 16.02.2021**

**Код образца (пробы):** 5655.02.09.02.21.Б

**1. Наименование образца (пробы):** пищевая продукция

Проба № 1 Каша "Геркулес" овсяная

**2. Заказчик:**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Отрадном

**2.1 Юридический адрес:**

443079 г. Самара, пр. Георгия Митирева, 1

**2.2 Фактический адрес:**

446304, Самарская область, г. Отрадный, ул. Первомайская, дом 20

**3. Изготовитель:\***

ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино (пищеблок)

**3.1 Юридический адрес:\***

Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56.

**3.2. Фактический адрес:\***

Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56.

**3.3 Дата и время изготовления:\***

09.02.2021

**4. Дата и время\* отбора образца (пробы):**

09.02.2021 г.

**5. Дата получения образца (пробы):**

09.02.2021 г.

**6. Дополнительные сведения, в т.ч. место отбора:**

Поручение №19/4-05/30 от 25.01.2021. Проба отобрана на объекте: ГБОУ СОШ с. Новое Мансуркино (пищеблок) по адресу: Самарская область, Похвистневский район, с. Новое Мансуркино, ул. Школьная, 56. Акт отбора образцов (проб) от 09.02.2021.

**7. Ф.И.О., должность, отобравшего образец (пробу):**

Манаенко Ю.И. в присутствии повара Садреевой Т.Т. ИЛЦ не несет ответственности за отбор проб.

## 8. Результаты лабораторных испытаний

Определяемые показатели	Результаты испытаний ± характеристика погрешности **(неопределенности)	Ед. изм.	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ Г. ОТРАДНЫЙ Адрес проведения: Самарская обл., г. Отрадный, ул. Первомайская, 20 Даты проведения: 09.02.2021 - 15.02.2021			
БГКП (колиформы)	Не обнаружены в 1,0 г		ГОСТ 31747
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено в 25 г		ГОСТ 31659

\*заполняется при необходимости

\*\*Уровень оценённой неопределенности соответствует заданным пределам

Протокол составлен в 4 экземплярах

**Лицо, ответственное за оформление протокола: Манаенко Ю.И.**

**ОКОНЧАНИЕ ПРОТОКОЛА**