

**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

Адреса мест осуществления деятельности:

Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50,

Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50а

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

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.710044

**Утверждаю:**

Заместитель руководителя  
органа инспекции

Т. Г. Паздерина

(Ф.И.О. Подпись)

«14» ноября 2024 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 6726 - ЦА  
по результатам лабораторных испытаний**

(Протокол(ы) испытаний № 59-01/36090-24, 59-01/36100-24 от 09.10.2024 г.)

1. Заказчик (Наименование предприятия, организации): ООО "Вкус и Качество".
2. Юридический адрес: 614010, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 7а, 3 этаж.  
Фактический адрес: г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14 (на базе столовой МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми).
3. Наименование образца (пробы) (объект инспекции):  
- готовые блюда на микробиологические исследования.
4. Изготовитель: ООО "Вкус и Качество".
5. Место отбора: пищеблок МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14.
6. Условия отбора (дата, время, НД на отбор и др.):  
Дата и время отбора: 09.09.2024 г. с 10:55 до 10:58 час.  
НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».
7. Дополнительные сведения (цель исследования, вх. № документа основания):  
Производственный контроль. Договор № КМ00745-Рам/24 от 12.02.2024 г., вх. 680-ЦА от 31.01.2024 г., план отбора № 1037-ЦА от 30.08.2024 г.
8. НД, устанавливающие требования к объекту инспекции: глава 2, статья 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", раздел V, п. 18, прил. 1, 2 ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".
9. Санитарно-эпидемиологическая (гигиеническая) оценка проведена: «14» ноября 2024 г.

В результате установлено:

1. Проба № 59-01/36090-24 - суп картофельный с бобовыми:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более $5 \cdot 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

2. Проба № 59-01/36100-24 - курица в соусе с томатом:

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более $1 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

## ВЫВОД

Проба № 59-01/36090-24 – «суп картофельный с бобовыми», отобранная на пищеблоке столовой МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми (ООО "Вкус и Качество") по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям главы 2, статьи 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Проба № 59-01/36100-24 – «курица в соусе с томатом», отобранная на пищеблоке столовой МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми (ООО "Вкус и Качество") по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям главы 2, статьи 7, прил. 1, прил. 2, п. 1. 8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", раздела V, п. 18, прил. 1, 2 ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Кузнецова Г. Ф.  
(Ф.И.О.)