



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Ленинградской области»

192029, г. Санкт-Петербург, ул. Ольминского д. 27.

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

тел./факс: 448-05-11, www.cgelo.ru

аттестат аккредитации RA.RU.710026

выдан Федеральной службой по аккредитации



яненко Н.Ф.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 120.14.1.17.24
«13» декабря 2017г.

1. **Наименование объекта экспертизы** - Протоколы исследования воды питьевой, воды кипяченой, смывов, пищевых продуктов, измерений микроклимата, искусственного освещения в МКДОУ № 20 по адресу: Ленинградская область, Тосненский район, п. Войсковоро, д. 11.
2. **Заявитель (наименование, адрес):** ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Тосненском районе – поручение № 119 от 23.11.2017 г.
3. **Основание для проведения экспертизы:** Поручение Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Тосненском районе № 119 от 23.11.2017 г. (вх. от 24.11.2017 г. № 119).
4. **Представленные документы:**
 - а) протокол бактериологического исследования воды питьевой № 4276.4278 от 11.12.2017 г., № 4018 от 27.11.2017 г., АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.
 - б) протокол бактериологического исследования воды кипяченой № 4277 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.
 - в) протоколы лабораторного исследования смывов с посуды и оборудования пищеблока на БГКП № 4232-4241 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.
 - г) протоколы лабораторного исследования смывов с овощей на яйца гельминтов № 4250-4252 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

д) протоколы лабораторного исследования смывов с постельного белья, мебели, игрушек на энтеробиоз № 4256-4275 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

е) протоколы лабораторных исследований массовой доли нитратов № 4247-4249 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

ж) протоколы лабораторных исследований массовой доли аскорбиновой кислоты № 4246 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

з) протоколы лабораторного исследования молочных продуктов № 4253-4255 от 12.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

и) протокол лабораторных исследований на достаточность термической обработки № 4245 от 11.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

к) протоколы исследования калорийности обеда № 4242-4244 от 13.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

л) протокол измерений микроклимата № 4779 «а» от 08.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

м) протокол измерений искусственного освещения № 4779 «б» от 08.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

н) протокол лабораторных исследований воздуха закрытых помещений № 4779 «в» от 08.12.2017 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области в Тосненском районе» Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510883 от 27.08.2015 г.

5. **Нормативная документация:** СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», ГН 2.1.6.2309-07 «Ориентиро-

вочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».

6. **При рассмотрении документации:**
УСТАНОВЛЕНО

Основной целью работы являлось получение необходимой санитарно-гигиенической информации и проведение ее обработки для оценки качества воды, смывов, пищевых продуктов, измерений микроклимата, искусственного освещения в МКДОУ № 20 по адресу: Ленинградская область, Тосненский район, п. Войсковое, д. 11.

Санитарно-эпидемиологическая оценка результатов исследования

- Результаты исследования кипяченой воды:

Отобрана проба кипяченой воды из чайника в группе «Маки». Определяемые показатели: термотолерантные колиформные бактерии (не обнаружены при норме отсутствие), общие колиформные бактерии (не обнаружены при норме отсутствие), общее микробное число (менее 1 образующих колонии бактерий в 1 мл при норме не более 50).

Анализ результатов исследования показал, что качество кипяченой воды по исследованным показателям **соответствует** требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

- Результаты исследования воды питьевой:

Отобрана проба холодной воды в группе «Маки». Определяемые показатели: термотолерантные колиформные бактерии (не обнаружены при норме отсутствие), общие колиформные бактерии (не обнаружены при норме отсутствие), общее микробное число (менее 1 образующих колонии бактерий в 1 мл при норме не более 50).

Отобрана проба холодной воды на пищеблоке. Исследованные показатели: цветность (4,5 град. при норме не более 20), мутность (1,45 ЕМФ при норме не более 2,6), запах (1 балл при норме не более 2), вкус и привкус (0 баллов при норме не более 2), pH (6,9 ед. pH при норме 6-9), жесткость (1,6 мг-экв/л при норме не более 7), перманганатная окисляемость (2,17 мгО₂/л при норме не более 5), хлориды (11 мг/л при норме не более 350), аммиак и ионы аммония (0,42 мг/л при норме не более 1,5), нитриты (0,012 мг/л при норме не более 3,3), нитраты (менее 0,1 мг/л при норме не более 45), сульфаты (14,4 мг/л при норме не более 500), железо (0,3 мг/л при норме не более 0,3)

Анализ результатов физико-химического и бактериологического исследования воды питьевой показал, что качество воды **соответствует** требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

- Результаты исследования смывов с посуды и оборудования пищеблока на БГКП:

Отобрано 10 смывов на БГКП.

Анализ результатов исследования показал, что в смывах БГКП не обнаружены, что **соответствует** требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- Результаты исследования смывов с овощей на пищеблоке на содержание яиц гельминтов:

Отобрано 3 смыва с овощей (лук, картофель, свекла) на яйца гельминтов.

Анализ результатов исследования показал, что яйца гельминтов – не обнаружены, что **соответствует** требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

- Результаты исследования смывов на энтеробиоз:

Отобрано 20 смывов с постельного белья, мебели, игрушек в группе «Маки» и «Незабудки» на энтеробиоз.

Анализ результатов исследования показал, что яйца гельминтов – не обнаружены, что **соответствует** требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» и СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».

- Результаты исследования пищевых продуктов:

а) для исследования массовой доли нитратов отобраны свекла столовая, лук репчатый, картофель.

Анализ результатов исследования показал, что концентрация исследованных веществ соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, табл. 6.

б) для определения массовой доли аскорбиновой кислоты исследован компот из сухофруктов.

Анализ результатов исследования показал, что концентрация аскорбиновой кислоты соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

в) для лабораторного исследования молочных продуктов отобраны:

- молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%. Изготовитель: ООО «Экомол», Московская область, г. Королев, ул. Пионерская, д. 1, пом. III, пом. IV, пом. XV. Дата изготовления: 18.10.2017 г. Срок годности: до 25.05.2018 г. Исследованные показатели: бактериологические (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, стафилококки *S.aureus*, листерии *L. monocytogenes*).

- сметана с массовой долей жира 15%. Производитель: ООО «Алабуга» Республика Татарстан, г. Елабуга, ул. Казанская, д. 104. Дата изготовления: 01.12.2017 г. Срок годности: до 07.12.2017 г. Исследованные показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, стафилококки *S.aureus*, листерии *L. monocytogenes*, дрожжи, плесени.

Анализ результатов исследования показал, что качество молочных продуктов по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

г) для определения достаточности термической обработки готового блюда отобрана рыба запечённая с овощами.

Анализ результатов исследования показал, что термическая обработка готового блюда – достаточная и соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, глава 2, ст. 7, п. 1.

д) для определения калорийности отобран обед из 3-х блюд: щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, рыба запеченная с овощами и картофельным пюре, компот из сухофруктов.

Анализ результатов исследования показал, что калорийность обеда **соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- Результаты измерений микроклимата:

Измерение температуры и относительной влажности проведены на высоте 0,1 м; 0,4 м; 1,7 м в групповых и спальнях в группе «Маки» (1,5-3 г.); в группе «Незабудка» (3-5 лет), в групповой, спальне, раздевалке группы «Фиалки» (5-7 лет); в музыкальном и физкультурном залах, в изостудии. Температура в групповой группы «Маки» ниже нормы на 1 °С.

Анализ результатов измерений температуры и относительной влажности показал, что температура в групповой группы «Маки» **не соответствует** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- Результаты измерений искусственного освещения:

Измерение искусственного освещения проведено в группе «Маки» (1,5-3 г.) групповой и спальне; в группе «Незабудка» (3-5 лет) групповой и спальне, в группе «Фиалки» (5-7 лет) групповой и спальне.

Анализ результатов измерений показал, что искусственное освещение **соответствуют** требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

- Результаты исследования воздуха закрытых помещений:

Исследование содержания Исследование воздуха закрытых помещений на содержание гидроксибензола и формальдегида проведено в групповой группы «Маки».

Анализ исследований показал, что содержание гидроксибензола и формальдегида **соответствует** требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», ГН 2.1.6.2309-07 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».

Выводы:

На основании анализа результатов исследования питьевой воды, воды кипяченой, смывов, пищевых продуктов, измерений искусственного освещения, микроклимата в МКДОУ № 20 по адресу: Ленинградская область, Тосненский район, п. Войсковоро, д. 11, установлено:

1. Качество воды питьевой и кипяченой воды по исследованным показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
2. Результаты исследования смывов с посуды и оборудования пищеблока на БГКП **СООТВЕТСТВУЮТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЮТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. Результаты исследования смывов с овощей на пищеблоке на содержание яиц гельминтов **СООТВЕТСТВУЮТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЮТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

4. Результаты исследования смывов на энтеробиоз с постельного белья, мебели, игрушек **СООТВЕТСТВУЮТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЮТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» и СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».
5. Термическая обработка готового блюда **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, глава 2, ст. 7, п.1.
6. Качество молочных продуктов по исследованным показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
7. Массовая доля аскорбиновой кислоты в готовом блюде **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) «государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
8. Содержание нитратов в исследованных овощах **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, табл. 6.
9. Калорийность обеда **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
10. Температура в групповой группы «Маки» **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (~~СООТВЕТСТВУЕТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
11. Искусственное освещение **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
12. Содержание гидроксибензола и формальдегида в закрытом помещении **СООТВЕТСТВУЕТ** (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».

Основанием выполненной санитарно-эпидемиологической экспертизы является Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, Приказ Роспотребнадзора РФ № 224 от 19.07.07 г. «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок».

Врач по общей гигиене
сертификат специалиста
017804 0016350

Ханина М.И.