

**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  
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/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:

Главный врач  
В.А. Хорошавин

(Ф.И.О. Подпись)

«01» февраля 2019 г.

М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 192 -ЦА**

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных  
испытаний №№ 1582, 1583, 1584, 1586, 1587 от 31.01.2019 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 50 от 15.01.2019 г., вх. № 174-ЦА от 15.01.2019 г. о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми по фактическому адресу: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 (далее - МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми).

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми по месту нахождения юридического лица и месту фактического осуществления деятельности: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1, в соответствии с п. 11.3., 11.4. распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 50 от 15.01.2019 г., вх. № 174-ЦА от 15.01.2019 г. был проведен отбор проб готовых блюд обеда для санитарно-химических исследований (на калорийность) со стола в группе № 2 (младшая 3-4 года):

- проба № 1582 – салат из капусты с яблоками;
- проба № 1583 – суп картофельный с бобовыми;
- проба № 1584 – жаркое по-домашнему;
- проба № 1586 – кисель из концентрата плодового или ягодного;
- проба № 1587 – хлеб ржаной, Дарницкий, формовой, порционно.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний было



поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Сотониной Наталье Валерьевне,  
(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Сотонина Наталья Валерьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)



Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «31» января 2019 г., дата окончания «01» февраля 2019 г. Эксперту было дано распоряжение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы по фактам установления несоответствия объектов окружающей среды, указанных в п. 11.4 распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 50 от 28.11.2018 г., вх. № 174-ЦА от 15.01.2019 г. обязательным санитарным требованиям:

1. готовые блюда со стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол (акт) отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» б/н от 22.01.2019 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 1582, 1583, 1584, 1586, 1587 от 31.01.2019 г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям».

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

- отбор проб готовой продукции произведен в 12-20 час. 22.01.2019 г. со стола в группе № 2 (младшая 3-4 года) МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми, расположенного по фактическому адресу: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 в лабораторную посуду, пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

- доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 14-20 час. 22.01.2019 г.

Пробы готовых блюд отобраны в объеме:

- проба № 1582 – салат из капусты с яблоками – 66,0 г;
- проба № 1583 – суп картофельный с бобовыми – 218,0 г;
- проба № 1584 – жаркое по-домашнему – 200,0 г;
- проба № 1586 – кисель из концентрата плодового или ягодного – 200,0 г;
- проба № 1587 – хлеб ржаной, Дарницкий, формовой, порционно – 74,0 г.



Продукция изготовлена 22.01.2019 г. Величина партии готовых блюд – 223 порции.

Продукция произведена по «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», 2011 г.:

- проба № 1582 – салат из капусты с яблоками – рецептура № 34;
- проба № 1583 – суп картофельный с бобовыми – рецептуры № 68;
- проба № 1584 – жаркое по-домашнему – рецептура № 247;
- проба № 1586 – кисель из концентрата плодового или ягодного – рецептура № 394;
- проба № 1587 – хлеб ржаной, Дарницкий, формовой, порционно – ГОСТ 26983-2015.

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям: с 15-00 час. до 15-40 час. 22.01.2019 г.

Результаты исследований (протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 1582, 1583, 1584, 1586, 1587 от 31.01.2019 г. представлены в таблице: (см. приложение к настоящему экспертному заключению).

#### ВЫВОД:

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд (обед), отобранных со стола в группе № 2 (младшая 3-4 года) МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми, расположенного по фактическому адресу: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) установлено:

- в обед включена закуска (салат), первое блюдо (суп), второе блюдо (блюдо с мясом), напиток (кисель), что соответствует п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- масса порционного блюда - суп картофельный с бобовыми составила 218,0 г (по меню должно быть 250,0 г), что не соответствует выходу блюда, указанному в меню, **что не соответствует п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13;**
- согласно меню-раскладке фактическое приготовление блюд по массе заложенных продуктов не соответствует рецептуре, изложенной в технологической карте, что **не соответствует требованиям п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13**, а именно: «жаркое по-домашнему» – говядина тазобедренная часть заложена массой 120,0 г на порцию, при норме - 137,0 г на порцию; масло сливочное заложено 6,0 г на порцию, при норме 6,4 г на порцию;
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 651,84 ккал, что составило 36,2 % от минимальной физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы 3-7 лет, что соответствует рекомендуемой величине 30-35 %, указанной в п.15.1. таблицы 3, п. 15.4. таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- суммарный объем блюд по приему пищи в обед составил 758,0 г, что не менее гигиенических требований 600-800 г, что соответствует требованиям п. 15.6., приложение № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Сотонина Н.В.  
(Ф.И.О.)

Приложение к экспертному заключению  
№ 192 - ЦА от 01.02.2019 г.

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборнику технологических нормативов...», 2011 г. /маркир. ярлыку	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г на порцию		Жиры, г на порцию		Углеводы, г на порцию		Энергетическая ценность, ккал	
			По раскладке	Фактически (с/с)	По меню	Фактически (с/с)	По раскладке	Фактически (с/с)	По меню	Фактически (с/с)		
Салат из капусты с яблоками (рецептура № 34)	<p>На порцию 60 г - Расход сырья вес брутто</p> <p>(г): Капуста квашенная – 43,0 Яблоки свежие – 35,0 Масло растит. – 6,0</p>	<p>На порцию 60г - Расход сырья вес брутто</p> <p>(г): Капуста квашенная – 42,6 Яблоки свежие – 35,0 Масло растит. – 6,0</p>	60,0	66,0	0,85- 0,94	При массе 66,0г- 0,47; при 60г- 0,43	3,99- 4,41	При массе 66,0г- 1,74; при 60г-1,6	3,42- 3,78	При массе 66,0г- 7,63; при 60г-6,92	52,94- 58,52	При массе 66,0г- 48,06; при 60г- 43,8
			250,0	218,0	5,27- 5,82	При массе 218,0 г- 3,15; при 250,0г- 3,61	3,48- 3,85	При массе 218,0г- 3,0; при 250,0г- 3,77	17,24 - 19,05	При массе 218,0 г- 12,74; при 250г- 14,62	121,35- 134,13	При массе 218,0г- 90,56; при 250г- 106,85
Суп картофельный с бобовыми (рецептура 68)	<p>На порцию 250 г - Расход сырья вес брутто</p> <p>(г): Картофель – 66,75 Горох лущенный – 20,25 Лук репчатый – 12,0 Морковь – 16 Масло растительное – 5,0</p>	<p>На порцию 250 г - Расход сырья вес брутто</p> <p>(г): Картофель – 66,75 Горох лущенный – 20,25 Лук репчатый – 12,0 Морковь – 16 Масло растительное – 5,0</p>	250,0	218,0	5,27- 5,82	При массе 218,0 г- 3,15; при 250,0г- 3,61	3,48- 3,85	При массе 218,0г- 3,0; при 250,0г- 3,77	17,24 - 19,05	При массе 218,0 г- 12,74; при 250г- 14,62	121,35- 134,13	При массе 218,0г- 90,56; при 250г- 106,85



<b>Жаркое домашнему (рецептура № 247)</b>	<b>На порцию 200 г - Расход сырья вес брутто</b> (г): Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) - 137,0 Картофель - 138,18 Лук репчатый - 15,9 Масло сливочное - 6,4 Томат-пюре - 6,4	<b>На порцию 200 г - Расход сырья вес брутто</b> (г): Говядина (тазобедренная часть) - 120,0 Картофель - 138,18 Лук репчатый - 15,9 Масло сливочное - 6,0 Томат-пюре - 7,0	200,0	200,0	20,67- 22,85	16,09	4,57- 5,05	4,53	16,24- 17,95	26,18	188,76- 208,63	209,85
	<b>Кисель из концентрата плодового или ягодного (рецептура № 394)</b>	<b>На порцию 200 г - Расход сырья вес брутто</b> (г): Концентрат киселя - 24,0 г Сахар - 10,0	<b>На порцию 200 г - Расход сырья вес брутто</b> (г): Концентрат киселя «Вишня» - 24,0 г Сахар - 10,0	200,0	200,0	-	-	-	-	27,4- 30,29	38,8	109- 121,16
<b>Хлеб ржаной, Дарницкий, Формовой, порционно (ГОСТ 26983-2015)</b>	<b>На порцию - 50 г</b>	<b>На порцию - 50 г</b>	50,0	74,0	3,3 -3,3	При массе 74,0г- 4,88; при 50,0г- 3,3	0,55- 0,55	При массе 74,0г- 0,81; при 50,0г- 0,55	20,5- 20,5	При массе 74,0г- 30,34; при 50,0г- 20,5	100,15- 100,15	При массе 74,0г- 148,17; при 50,0г- 100,15
<b>Всего за обед:</b>			760,0	758,0	23,97- 32,91	24,59	12,59- 13,86	10,08	84,8- 91,57	115,69	572,2- 622,59	651,84
<b>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</b>						15,0 %		14,0 %		71,0 %		

**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  
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/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:

Главный врач  
В.А. Хорошавин

(Ф.И.О. Подпись)

«04» февраля 2019 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 209 -ЦА**

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных  
испытаний в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 50 от 15 января 2019 года, вх. № 174-ЦА от 15 января 2019 года о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми по фактическому адресу: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 (далее - МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми).

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми по месту нахождения юридического лица и по месту фактического осуществления деятельности: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 были проведены исследования:

- проб воды питьевой на ОКБ, ТКБ, ОМЧ;
- проб смывов на БГКП, жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших;
- проб готовой пищи на микробиологические показатели;
- проб готовой пищи на санитарно-химические показатели (обед со стола);
- пробы готовой пищи на термическую обработку;
- пробы молока питьевого пастеризованного с м.д.ж. 3,2 % на санитарно-химические показатели (жирнокислотного состава).
- замеры параметров микроклимата (температура воздуха и относительная влажность воздуха);
- замеры уровней освещенности.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)



Результаты оформлены в виде протокола лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки было поручено провести врачу по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Сотониной Наталье Валерьевне.

Сотонина Наталья Валерьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «01» февраля 2019 г., дата окончания «04» февраля 2019 г.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы (перечислить), либо эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы (перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 50 от 15 января 2019 года, вх. № 174-ЦА от 15.01.2019 г.;

2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

- № 1578, №1579 от 01.02.2019 г. - воды питьевой из водопроводного крана на пищеблоке в моечной кухонной посуды и буфетной группы № 6 на микробиологические показатели;
- № п722 от 26.01.2019 г. - смывов на БГКП с объектов внешней среды;
- № п724 от 01.02.2019 г. - смывов на жизнеспособные яйца гельминтов с объектов внешней среды;
- № п726 от 01.02.2019 г. - смывов на цисты патогенных кишечных простейших с объектов внешней среды;
- № 1569, № 1575, № 1576 от 01.02.2019 г. - готовых блюд на микробиологические показатели;
- № 1577 от 01.02.2019 г. – готовых блюд на качество термообработки;
- № 1582, № 1583, № 1584, № 1586, № 1587 от 31.01.2019 г. - готовых блюд на санитарно-химические показатели;
- № 1345 от 01.02.2019 г. – молока питьевого пастеризованного м.д.ж. 3,2 % в потребительской упаковке, изготовитель ООО «Маслозавод «Нытвенский»;
- № п631 от 28.01.2019 г. – замеров параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха);
- № п624 от 28.01.2019 г. - замеров уровней освещенности.

3. Протоколы отбора образцов (проб) б/н от 18.01.2019 г. и 22.01.2019 г.

4. Протокол измерений уровней физических факторов неионизирующей природы № 336 от 24.01.2019 г.

Замеры/отбор проб проведены в соответствии с утвержденными нормативными документами.

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375).

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

В результате экспертизы протоколов лабораторных испытаний установлено:



помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Котягиной Г. Н. осуществлялся отбор:

- 18.01.2019 г. в 12:50 часов - отбор пробы молока питьевого пастеризованного с м.д.ж. 3,2% в потребительской упаковке, изготовитель ООО «Маслозавод «Нытвенский»;
- 22.01.2019 г. с 10.50 до 11.00 и с 11.05 до 11.15 часов 2 проб воды питьевой на микробиологические (ОКБ, ТКБ, ОМЧ) показатели;
- 22.01.2019 г. в 10.10 -10.30, 10.30 - 10.50, 12.20 -13.30 часов взятие смывов с объектов внешней среды на показатели жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, БГКП;
- 22.01.2019 г. с 11.40 до 12.20 часов готовых блюд на микробиологические и санитарно-химические показатели, качество термической обработки.

Врачом по общей гигиене Семянниковой О.В. 24.01.2019 г. с 17.20 до 19.00 часов проведено:

- 60 измерений уровней искусственной освещенности и 156 измерений параметров микроклимата (температуры и относительной влажности воздуха) в 13-ти помещениях: в раздевальных, групповых и спальных помещениях групп №№ 2, 4, 6; в учебных помещениях 1-ого, 2-ого, 3-его и 4-ого классов.

### ВЫВОД

В объеме проведенных исследований в отношении МАОУ «Начальная школа – детский сад № 5» г. Перми по месту фактического осуществления деятельности по адресу: 614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, д. 43/1 установлено:

- по протоколам № 1578, № 1579 от 01.02.2019 г. – пробы воды питьевой из разводящей сети из водопроводного крана на пищеблоке в моечной кухонной посуды и буфетной группы № 6 на показатели микробиологической безопасности (ОКБ, ТКБ, ОМЧ), соответствуют п.3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- по протоколу № п722 от 28.01.2019 г. - обнаружены бактерии группы кишечной палочки в смыве с чистой посуды, отобранный в группе № 6; смотреть экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 145-ЦА от 29.01.2019 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний, прилагается;
- по протоколу № п724 от 01.02.2019 г. - жизнеспособные яйца гельминтов в смывах с оборудования, инвентаря, постельного белья и игрушек, отобранные в группе № 2 и на пищеблоке не обнаружены в соответствии с СанПиН 2.3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- по протоколу № п726 от 01.02.2019 г. - цисты кишечных простейших с оборудования, инвентаря, постельного белья и игрушек, отобранные в группе № 2 и на пищеблоке не обнаружены в соответствии с СанПиН 2.3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- по протоколам № 1569, № 1575, № 1576 от 01.02.2019 г. – пробы готовой продукции «суп картофельный с бобовыми», «жаркое по-домашнему», «кисель из концентрата плодового или ягодного» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- по протоколу № 1577 от 01.02.2019 г. - реакция на фермент пероксидаза пробы «мясо из жаркого по-домашнему» отрицательная; качество термической обработки достаточное;
- по протоколам № 1582, № 1583, № 1584, № 1586, №1587 от 31.01.2019 г.- пробы готовой пищи на санитарно-химические показатели (обед со стола), смотреть экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 192-ЦА от 01.02.2019 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний, прилагается;



- по протоколу № 1345 от 01.02.2019 г. - проба «молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2 %, в потребительской упаковке», изготовитель ООО «Маслозавод «Нытвенский», Пермский край, Нытвенский район, г. Нытва, ул. Комарова, д. 37, по физико-химическим показателям соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- по протоколу № п624 от 28.01.2019 г. замеры уровней искусственной освещенности в объеме проведенных исследований не соответствуют нормативным величинам, установленным п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10), п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» - смотреть экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 144-ЦА от 29.01.2019 г.;

- по протоколу № п631 от 28.01.2019 г. параметры микроклимата (температура воздуха и относительная влажность воздуха) в объеме проведенных исследований соответствуют требованиям пп. 8.4., 8.7., приложение № 3 СанПиН 2.4.1.3049-13, пп. 6.2., 6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Сотонина Н.В.  
(Ф.И.О.)