



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

**Филиал в Северном административном округе города Москвы
ул. Адмирала Макарова, 10, стр.1 Москва, 125212. Тел.: (495) 452 19 74, факс: (495) 459 17 64,
E-mail: info@gsensao.ru. Сайт: www.gsensao.ru**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710045

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы**

Регистрационный № 26-00591

Дата 05 мая 2025г.

Основание для проведения экспертизы: Поручение ТО У Роспотребнадзора по городу Москве в САО города Москвы от 21.04.2025 № 26-00591 (по программе КАИС)

Дата (период) проведения экспертизы: с 22.04.2025 до 05.05.2025

Заказчик: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Москве в САО города Москвы; 125212, г. Москва, ул. Адмирала Макарова, д.10, ИНН 7717528710, ОГРН 1057746466535

Место проведения экспертизы: 125212, г. Москва, Адмирала Макарова улица, д.10, стр.1

Цель проведения экспертизы: обеспечение федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

Сведения об объекте контроля/ надзора:

Общеобразовательное частное учреждение «Ховринская гимназия Лампада»

Юридический адрес: г. Москва, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1

Фактический адрес объекта: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1

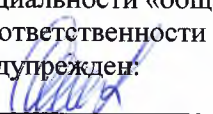
ИНН 7743108945 ОГРН 11799009932

Сведения о лицах, проводивших экспертизу:

Экспертиза проведена:

заведующим отделом гигиены детей и подростков - врачом по общей гигиене О.В. Макаровой, образование высшее по специальности «медико-профилактическое дело», аккредитация по специальности «общая гигиена».

Об ответственности за дачу заведомо ложного заключения по ч. 1 ст. 19.26 КоАП РФ, ст.307 УК РФ предупрежден:

 О.В. Макарова
(Подпись) Ф.И.О.

Экспертное задание (вопросы, поставленные перед экспертной организацией):

1. Соответствует ли отобранная в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» проба готовой пищевой продукции (готовое блюдо) требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. Соответствует ли уровень искусственной освещённости в 1 учебном помещении в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

3. Обнаружены ли бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в отобранных смывах с объектов окружающей среды с оборудования и инвентаря в столовой (обеденном зале, буфет-раздаточной) в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада»

4. Соответствуют ли замеры параметров учебной мебели (столы и стулья) в 1-м помещении в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,

отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Перечень поступивших на экспертизу материалов и документов:

1. Протоколы лабораторных испытаний, выполненных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» филиал в CAO города Москвы (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21HM65):

- Протокол испытаний №33.25.03143 от 28.04.2025
- Протокол испытаний №П33.25.01670 от 23.04.2025
- Протокол испытаний №33.25.71-О/5 от 23.04.2025
- Протокол испытаний №33.25.64-МЗ/5 от 23.04.2025

2. Протокол отбора ТО У Роспотребнадзора по городу Москве в CAO города Москвы №б/н от 22.04.2025

3. Сопроводительная документация на продукцию:

Технологические карты:

- тефтели мясные с соусом - технологическая карта №317

Сведения об отборе проб:

Отбор проб (образцов) и измерения проведены 22.04.2025 в ходе проведения профилактического визита ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы. Образцы отобраны с 12:10 до 12:25 главным специалистом-экспертом ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы А.А. Шершуном совместно с врачом по общей гигиене Д.Э. Комолых ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы в присутствии директора ОЧУ «Ховринская гимназия Лампада» В.А. Кудияровой. Отобранные образцы доставлены в опечатанных изотермических сумках с элементами охлаждения автотранспортом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы 22.04.2025 в 13:20 в ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы по адресу: г. Москва, ул. Адмирала Макарова, д. 10, с. 1.

Условия доставки образцов в лабораторию: соответствуют НД.

Измерения проведены с 12:25 до 12:35 врачом по общей гигиене Д.Э. Комолых, в присутствии директора ОЧУ «Ховринская гимназия Лампада» В.А. Кудияровой, главного специалиста-эксперта ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы А.А. Шершуна.

Нормативная документация, в соответствии с которой проводилась экспертиза и оценивались результаты: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Установлено:

- температурные режимы хранения продукции соответствовали условиям хранения отобранной продукции. Все образцы пищевой продукции отобраны в пределах их сроков годности.

Испытания проведены: ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» филиал в CAO города Москвы. Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21HM65.

1. Образец готовой пищевой продукции:

- тефтели мясные с соусом, дата изготовления 22.04.2025 11:30; вес, объем пробы для испытаний: 200г; срок годности 2 часа с момента приготовления, при температуре подачи от 60 до 65 гр.С; объем партии: из 30 порций. Изготовитель: ООО «Хлебосол», г. Москва, ул. Молодогвардейская, д. 54

Микробиологические показатели:

- *S. aureus* – не обнаружено в 1,0 г (величина допустимого уровня – не допускается в 1,0 г);
- бактерии группы кишечной палочки (БГКП) – не обнаружено в 1,0 г (величина допустимого уровня – не допускается в 1,0 г);
- КМАФАнМ – менее $1,0 \times 10^1$ КОЕ/г (величина допустимого уровня – не более 1×10^3 КОЕ/г);
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – бактерий рода *Salmonella* не обнаружено в 25 г продукта (величина допустимого уровня – не допускается в 25 г).

2. Результаты измерений уровня искусственной освещенности:

- в учебном кабинете №1 уровень искусственной освещенности составил 412 ± 40 лк, при величине общего количества страниц 3: стр. 2

допустимого уровня - не менее 300 лк.

3. Образцы смывов на наличие БГКП:

По результатам лабораторных исследований 10-ти смывов с объектов окружающей среды, отобранных в трапезной (смыв с обеденного стола), в буфет-раздаточной (смыв со стола ГП слева от входа, смыв с термopода, смыв со стеллажа, смыв с полки «хлеб», смыв со смесителя в моечной, смыв со стола ГП справа от входа, смыв с рук ответственной по питанию Корнеевой Н.Л., смыв со спецодежды для раздачи Корнеевой Н.Л., смыв со стены) БГКП не обнаружены, что свидетельствует об эффективности санитарной обработки инвентаря, оборудования рук и спецодежды персонала.

4. Результаты измерений параметров учебной мебели:

- в учебном кабинете №1 (Т-1) высота рабочей плоскости стола составила $640,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 640 мм, высота сиденья составила $380,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 380 мм.
- в учебном кабинете №1 (Т-2) высота рабочей плоскости стола составила $580,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 580 мм, высота сиденья составила $340,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 340 мм.

Исследования, испытания, измерения проведены в соответствии с утвержденной областью аккредитации с использованием утвержденных методов и методик, поверенного оборудования/аттестованных средств измерений, протоколы лабораторно - инструментальных исследований, измерений, являются неотъемлемой частью данного экспертного заключения.

Выводы (ответы на вопросы, поставленные перед экспертной организацией):

1. Образец готовой пищевой продукции, отобранный в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1: тефтели мясные с соусом, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил.1,2 п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Уровень искусственной освещенности в учебном кабинете №1 в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, **соответствует** требованиям табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. При исследовании смывов с объектов окружающей среды, отобранных в трапезной и буфет-раздаточной в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) **не обнаружены**.
4. По результатам измерений образцы учебной мебели (столы, стулья) в учебном кабинете №1 в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, **соответствуют** ростовым размерам №4, №3 и требованиям п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; табл. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Экспертное заключение, а также результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, распространяются только на исследованные образцы (пробы). Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в CAO города Москвы не несет ответственность за достоверность и подлинность информации, представленной со стороны заказчика.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков,
врач по общей гигиене

О.В. Макарова

Главный (заместитель) врач
Руководитель (заместитель) органа инспекции
общее количество страниц 3: стр. 3

Л.В. Черкасова



отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Перечень поступивших на экспертизу материалов и документов:

1. Протоколы лабораторных испытаний, выполненных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» филиал в CAO города Москвы (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21HM65):

- Протокол испытаний №33.25.03143 от 28.04.2025
- Протокол испытаний №П33.25.01670 от 23.04.2025
- Протокол испытаний №33.25.71-О/5 от 23.04.2025
- Протокол испытаний №33.25.64-М3/5 от 23.04.2025

2. Протокол отбора ТО У Роспотребнадзора по городу Москве в CAO города Москвы №б/н от 22.04.2025

3. Сопроводительная документация на продукцию:

Технологические карты:

- тефтели мясные с соусом - технологическая карта №317

Сведения об отборе проб:

Отбор проб (образцов) и измерения проведены 22.04.2025 в ходе проведения профилактического визита ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы. Образцы отобраны с 12:10 до 12:25 главным специалистом-экспертом ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы А.А. Шершуном совместно с врачом по общей гигиене Д.Э. Комолых ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы в присутствии директора ОЧУ «Ховринская гимназия Лампада» В.А. Кудияровой. Отобранные образцы доставлены в опечатанных изотермических сумках с элементами охлаждения автотранспортом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы 22.04.2025 в 13:20 в ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в CAO города Москвы по адресу: г. Москва, ул. Адмирала Макарова, д. 10, с. 1.

Условия доставки образцов в лабораторию: соответствуют НД.

Измерения проведены с 12:25 до 12:35 врачом по общей гигиене Д.Э. Комолых, в присутствии директора ОЧУ «Ховринская гимназия Лампада» В.А. Кудияровой, главного специалиста-эксперта ТО Управления Роспотребнадзора в CAO г. Москвы А.А. Шершуна.

Нормативная документация, в соответствии с которой проводилась экспертиза и оценивались результаты: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Установлено:

- температурные режимы хранения продукции соответствовали условиям хранения отобранной продукции. Все образцы пищевой продукции отобраны в пределах их сроков годности.

Испытания проведены: ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» филиал в CAO города Москвы. Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: RA.RU.21HM65.

1. Образец готовой пищевой продукции:

- тефтели мясные с соусом, дата изготовления 22.04.2025 11:30; вес, объем пробы для испытаний: 200г; срок годности 2 часа с момента приготовления, при температуре подачи от 60 до 65 гр.С; объем партии: из 30 порций. Изготовитель: ООО «Хлебосол», г. Москва, ул. Молодогвардейская, д. 54

Микробиологические показатели:

- *S. aureus* – не обнаружено в 1,0 г (величина допустимого уровня – не допускается в 1,0 г);
- бактерии группы кишечной палочки (БГКП) – не обнаружено в 1,0 г (величина допустимого уровня – не допускается в 1,0 г);
- КМАФАнМ – менее $1,0 \times 10^1$ КОЕ/г (величина допустимого уровня – не более 1×10^3 КОЕ/г);
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – бактерий рода *Salmonella* не обнаружено в 25 г продукта (величина допустимого уровня – не допускается в 25 г).

2. Результаты измерений уровня искусственной освещенности:

- в учебном кабинете №1 уровень искусственной освещенности составил 412 ± 40 лк, при величине общее количество страниц 3: стр. 2

допустимого уровня - не менее 300 лк.

3. Образцы смывов на наличие БГКП:

По результатам лабораторных исследований 10-ти смывов с объектов окружающей среды, отобранных в трапезной (смыв с обеденного стола), в буфет-раздаточной (смыв со стола ГП слева от входа, смыв с термопода, смыв со стеллажа, смыв с полки «хлеб», смыв со смесителя в моечной, смыв со стола ГП справа от входа, смыв с рук ответственной по питанию Корнеевой Н.Л., смыв со спецодежды для раздачи Корнеевой Н.Л., смыв со стены) БГКП не обнаружены, что свидетельствует об эффективности санитарной обработки инвентаря, оборудования рук и спецодежды персонала.

4. Результаты измерений параметров учебной мебели:

- в учебном кабинете №1 (Т-1) высота рабочей плоскости стола составила $640,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 640 мм, высота сиденья составила $380,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 380 мм.
- в учебном кабинете №1 (Т-2) высота рабочей плоскости стола составила $580,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 580 мм, высота сиденья составила $340,0 \pm 0,2$ мм, при нормируемой 340 мм.

Исследования, испытания, измерения проведены в соответствии с утвержденной областью аккредитации с использованием утвержденных методов и методик, поверенного оборудования/аттестованных средств измерений, протоколы лабораторно - инструментальных исследований, измерений, являются неотъемлемой частью данного экспертного заключения.

Выводы (ответы на вопросы, поставленные перед экспертной организацией):

1. Образец готовой пищевой продукции, отобранный в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1: тефтели мясные с соусом, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям прил.1,2 п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Уровень искусственной освещенности в учебном кабинете №1 в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, **соответствует** требованиям табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. При исследовании смывов с объектов окружающей среды, отобранных в трапезной и буфет-раздаточной в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) **не обнаружены**.
4. По результатам измерений образцы учебной мебели (столы, стулья) в учебном кабинете №1 в Общеобразовательном частном учреждении «Ховринская гимназия Лампада» по адресу: 125414, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Ховрино, ул. Фестивальная, д. 77, корп. 1, **соответствуют** ростовым размерам №4, №3 и требованиям п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; табл. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Экспертное заключение, а также результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, распространяются только на исследованные образцы (пробы). Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве" в CAO города Москвы не несет ответственность за достоверность и подлинность информации, представленной со стороны заказчика.

Заведующий отделом гигиены детей и подростков,
врач по общей гигиене

О.В. Макарова

Главный (заместитель) врач

Руководитель (заместитель) органа инспекции

общее количество страниц 3: стр. 3

Л.В. Черкасова

