



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
603005, г. Н. Новгород, ул. Нестерова, 31,
тел. (831) 266-77-04, e-mail: expert@tpp.nnov.ru
Аттестат аккредитации экспертной организации рег. № 52/3 от 18.02.2021;
Система менеджмента качества соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015
(ISO 9001:2015) сертификат рег. № РОСС RU.СМ24.К00045 от 08.02.2021

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА № 0050100193г

- 1.Дата составления заключения: 15.03.2021.
- 2.Место составления заключения: г. Н.Новгород, ул. Нестерова, 31.
3. Заключение составлено экспертом: Синявской О.В.
- 4.Наряд № 0050100193г от 20.02.2021.

Экспертный осмотр проведен с участием представителей:

Организация	Должность	Фамилия и инициалы
МБОУ «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, ИНН 5249055409	Директор	Игошина Е.Б.
МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.	Заведующая производством	Бондарева М.С.

5.К экспертизе предъявлено: Согласно меню четверг 25 февраля 2021г и циклических меню день четверг, неделя вторая, возраст: 7-11 лет и с 12-18 лет:

1. Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34 (см. фото № 1);



Фото № 1. Внешний вид кулинарного изделия Салат мясной с майонезом.

2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептов блюд и кулинарных

изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34 (см. фото № 2);



Фото № 2. Внешний вид кулинарного изделия
Щи из свежей капусты с картофелем.

3. Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34 (см. фото № 3);



Фото № 3. Внешний вид кулинарного изделия
Голень отварная.

4. Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП

«Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34 (см. фото № 4).



Фото № 4. Внешний вид кулинарного изделия Рис отварной.

Количество по документам: Согласно меню 25.02.2021г - обед 210 порций.

6.Задача экспертизы: Провести проверку качества поставляемого товара на соответствие условию контракта № 18/20 от 01.02.2021 по организации школьного питания с отбором проб.

7.Наименование первого грузополучателя: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, ИНН 5249055409

8.Поставщик (страна, инофирма): Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», 606016, Нижегородская область, Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск, проспект Ленина, 115, ИНН 5249018774.

9.Грузоотправитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

10.Изготовитель товара:

1,2,3,4- МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

11. Контракт № 18/20 от 01.02.2021.

12.Транспортные документы:

Наименование и номер транспортного документа	Наименование и номер транспортного средства	Наименование и номер транспортного документа
-	-	-

13.Состояние упаковки товара: 1,2,3,4-Стекланная банка с крышкой;

14.Маркировка на упаковке и товаре: согласно меню на четверг 25 февраля 2021г:

1. Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

3. Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

4. Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП

«Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

15. Кол-во товара, взятого для анализа или образца: Отбор продукции произведен 25.02.2021 в 13:00 час. Согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» от партии товара- 1,2,3,4 отобрана аналитическая проба товара объемом:

1. Салат мясной с соусом – масса нетто 300г;
2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной – масса нетто 300г;
3. Голень отварная – масса нетто 300г;
4. Рис отварной – масса нетто 300г.

Отбор проб произведен по месту приготовления пищи и обеспечения горячими обедами непосредственно в пищеблоке столовой МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34. Кулинарные блюда в горячем состоянии находились в гастрономических емкостях на мармите, горячей плите. Смотреть акт отбора проб (образцов) №1 от 25.02.2021 к заключению эксперта № 0050100193, который прилагается к заключению и является его неотъемлемой частью. Отобранная аналитическая проба товара- 1,2,3,4 направлена в ГБУ НО «Областная ветеринарная лаборатория» адрес: г. Н. Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а, зарегистрированный Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации RA.RU.21АЖ19 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2016) для проведения лабораторных испытаний по показателям:

- микробиологическим (КМАФАнМ; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) в товаре-1,3;
- микробиологическим (КМАФАнМ; БГКП) в товаре-2,4.

16. Экспертизой установлено: Время приготовления продукции 25.02.2021 в 11:20, отбор продукции произведен 25.02.2021 в 13 час 00 мин. Эксперту предъявлена продукция - общественного питания кулинарные изделия, согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед, размещенное на информационной доске потребителя (см. фото № 5,6)



Фото № 5. Размещение школьного меню на 25.02.2021.

Определение качества предъявленной продукции произведено в соответствии с требованиями контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12 «Оказание услуги должно осуществляться в соответствии с установленными требованиями, в том числе в соответствии

со следующими документами: ... ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

1. Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12, ГОСТ 30390-2013, п. 9.11 «При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;
- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);
- рекомендации по изготовлению (при необходимости).

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя или иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению»;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Салат мясной с соусом, выход: 100г) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5 «Исполнитель должен обеспечить соответствие фактического меню, примерному меню, согласованного с руководителем общеобразовательного организации. Ежедневное меню вывешивается в местах отпуска готовой продукции... и содержит информацию об объемах блюд и названия кулинарных изделий...»;

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически – менее 1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 5×10^4 КОЕ/г); бактерии рода Salmonella (фактически - не обнаружены в 25,0г, норма по НД - не допускается в 25,0г) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 «Надлежащее качество оказания Услуг в соответствии с положениями действующих нормативных документов, условиями Контракта и требованиями Технического задания (Приложение № 1 к Контракту)» (протокол испытаний № 1561 М от 02.03.2021).

2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) соответствуют требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г) соответствуют требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5, п.4.1 «Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом сезонности и возраста в целях улучшения качества питания обучающихся и только при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и согласованию с Заказчиком» (см. информационное письмо № 6011 от 20.02.2021);

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически -1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 5×10^2 КОЕ/г); БГКП (фактически - не обнаружены в 1,0г, норма по НД - не допускается в 1,0г) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1562 М от 02.03.2021).

3. Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Голень отварная, выход: 1шт) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5, п.4.1 (см. информационное письмо № 6011 от 20.02.2021);

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически -1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 1×10^3 КОЕ/г); бактерии рода Salmonella (фактически - не обнаружены в 25,0г, норма по НД - не допускается в 25,0г) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1563 М от 02.03.2021).

4. Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Рис отварной, выход: 180г) соответствует требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5;

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически -1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 1×10^3 КОЕ/г); БГКП (фактически - не обнаружены в 1,0г, норма по НД - не допускается в 1,0г) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1564 М от 02.03.2021).

Протоколы испытаний предъявлены эксперту 12.03.2021 прилагаются к заключению эксперта и являются его неотъемлемой частью.

При проведении экспертизы эксперт руководствовался требованиями:
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

СТО ТПП 20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями Торгово-Промышленных Палат в Российской Федерации. Общие положения»;

СТО ТПП 21-78-09 «Порядок отбора образцов (проб) продукции. Общие положения», г. Москва, 2009;

СТО ТПП 20-04-13 «Порядок проведения экспертизы при приемке товаров, работ, услуг, оказываемых при выполнении поставок по контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. Методические рекомендации»;

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 18321-73 «Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции».

17. Заключение эксперта:

Время приготовления продукции 25.02.2021 в 11:20, отбор произведен 25.02.2021 в 13 час 00 мин по месту приготовления пищи и обеспечении горячими обедами непосредственно в пищеблоке столовой МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

Предъявленная продукция, согласно меню 25 февраля 2021г - обед:

1. Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12, ГОСТ 30390-2013, п. 9.11 *«При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащуюю:*

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;
- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);
- рекомендации по изготовлению (при необходимости).

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя или иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению»;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Салат мясной с соусом, выход: 100г) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5 *«Исполнитель должен обеспечить соответствие фактического меню, примерному меню, согласованного с руководителем общеобразовательной организации. Ежедневное меню вывешивается в местах отпуски*

готовой продукции... и содержит информацию об объемах блюд и названия кулинарных изделий...»;

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически – менее 1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 5×10^4 КОЕ/г); бактерии рода Salmonella (фактически - не обнаружены в 25,0г, норма по НД - не допускается в 25,0г) **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 «*Надлежащее качество оказания Услуг в соответствии с положениями действующих нормативных документов, условиями Контракта и требованиями Технического задания (Приложение № 1 к Контракту)*» (протокол испытаний № 1561 М от 02.03.2021).

2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) **соответствуют** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г) **соответствуют** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5, п.4.1 «*Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом сезонности и возраста в целях улучшения качества питания обучающихся и только при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и согласованию с Заказчиком*» (см. информационное письмо № 6011 от 20.02.2021);

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически – 1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 5×10^2 КОЕ/г); БГКП (фактически - не обнаружены в 1,0г, норма по НД - не допускается в 1,0г) **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1562 М от 02.03.2021).

3. Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;

- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Голень отварная, выход: 1шт) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5, п.4.1 (см. информационное письмо № 6011 от 20.02.2021);

- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически – 1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 1×10^3 КОЕ/г); бактерии рода Salmonella (фактически - не обнаружены в 25,0г, норма по НД - не допускается в 25,0г) **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1563 М от 02.03.2021).

4. Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП

«Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, по:

- маркировке (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - обед) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.12;
- наименованию блюда, выхода продукции (согласно меню 25 февраля 2021г, производство МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9» - Рис отварной, выход: 180г) **соответствует** требованиям контракта № 18/20 от 01.02.2021, приложение № 1, п.4.5;
- микробиологическим показателям: - КМАФАнМ (фактически – 1×10^2 КОЕ/г, норма по НД - не более 1×10^3 КОЕ/г); БГКП (фактически - не обнаружены в 1,0г, норма по НД - не допускается в 1,0г) **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2, п.1.8, контракта № 18/20 от 01.02.2021, п.5.1 (протокол испытаний № 1564 М от 02.03.2021).

Протоколы испытаний: № 1561 М от 02.03.2021, № 1562 М от 02.03.2021, № 1563 М от 02.03.2021, № 1564 М от 02.03.2021 и акт отбора проб (образцов) №1 от 25.02.2021 к заключению эксперта № 0050100193г прилагаются к заключению и являются его неотъемлемыми частями.

Дата начала экспертизы 25.02.2021.

Дата окончания экспертизы 15.03.2021.

Эксперт  /Синявская О.В./

зарегистрировано в АНО «Центр экспертиз ТПП НО» 15.03.2021.

Заключение эксперта без подписи эксперта и печати недействительно.

М.П.





ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
603005, г. Н. Новгород, ул. Нестерова, 31,
тел. (831) 266-77-04, e-mail: expert@tpp.nnov.ru

Аттестат аккредитации экспертной организации рег. № 41-3 от 15.02.2018;
Система менеджмента качества соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015
(ISO 9001:2015) сертификат рег. № РОСС RU.СМ24.К00015 от 08.02.2018

АКТ ОТБОРА ПРОБ (образцов) №1
К заключению эксперта № 0050100193г

1. Дата составления акта: 25.02.2021.
2. Место составления акта: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.
3. Акт составлен экспертом Синявской О.В.

Отбор проб (образцов) проведен с участием представителей:

Организация	Должность	Фамилия и инициалы
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, ИНН 5249055409	Директор	Игошина Е.Б.
Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.	Заведующая производством	Бондарева М.С.

4. Наименование товара: согласно меню на четверг 25 февраля 2021г:

1. Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;
2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;
3. Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;
4. Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т. Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая МБОУ «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

Количество по документам:

Согласно меню четверг 25 февраля 2021г - 210 порций.

5.Страна и поставщик товара: Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», 606016, Нижегородская область, Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск, проспект Ленина, 115, ИНН 5249018774.

Изготовитель:

1,2,3,4- МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

Наименование и номер транспортного документа	Наименование и номер транспортного средства

7.Дата отгрузки товара:

Дата поступления товара на склад получателя: 25.02.2021

8.Вид упаковки: 1,2,3,4- Стеклянная банка с крышкой.

Составлен настоящий акт в том, что «25» 02. 2021 отобраны пробы (образцы) для определения качества поставляемого товара на соответствие условию контракта № 18/20 от 01.02.2021 с отбор проб

9.Пробы (образцы) отобраны в соответствии (ГОСТ, ТУ и т.п.):

СТО ТПП 20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями Торгово- Промышленных Палат в Российской Федерации. Общие положения»; СТО ТПП 21-78-09 «Порядок отбора образцов (проб) продукции. Общие положения», г. Москва, 2009;

10.Способ отбора проб (образцов), количество товара, изъятого для изготовления проб, число проб и их масса (размер) в отдельности: Отбор продукции произведен 25.02.2021 в 13:00 час. Согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» от партии товара- 1,2,3,4 отобран аналитический образец товара-1,2,3,4 объемом:

1. Салат мясной с соусом – масса нетто 300г;
2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной – масса нетто 300г;
3. Голень отварная – масса нетто 300г;
- 4.Рис отварной – масса нетто 300г.

11.Пробы (образцы) помещены: проба блюда -1,2,3,4 в стеклянную простерилизованную банку, опечатаны (опломбированы) штампом эксперта №15 ТПП НО. Транспортировка аналитической пробы товара-1,2,3,4 в сумке холодильнике.

12.Отобранные пробы (образцы) направлены: аналитические пробы товара -1,2,3,4 в испытательную лабораторию ГБУ НО «Областная ветеринарная лаборатория» адрес: г. Н. Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а, зарегистрированный Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации RA. RU.21АЖ19 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2016) по показателям:

- микробиологическим в товаре-1, 2, 3, 4.



[Handwritten signature]
Синявская О.В.

[Handwritten signature]
Игошина Е.Б.

МУП «Комбинат питания»
города Дзержинска»,
столовая «Школа № 9»

Бондарева М.С.

[Handwritten signature]

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ "ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"**

Аттестат аккредитации RA.RU.21AJ19
дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 14.01.2016
Адрес: 603098, г. Н.Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
Телефон: (831) 439-41-97
Факс: (831) 439-20-71, 439-41-99
E-mail: oblvvet@mail.ru



Утверждаю:
Руководитель ИЛ ГБУ НО
"Областная ветеринарная лаборатория"
Е.В. Мережкина
03.03.2021 г.

Протокол испытаний № 1561 М от 02.03.2021

При исследовании образца: Салат мясной с майонезом
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ", ИНН: 5260987229, 603000, Российская Федерация, Нижегородская обл., г. Нижний Новгород, Нестерова ул., д. ДОМ 31
основание для проведения лабораторных исследований: Акт отбора проб
место отбора проб: Российская Федерация, Нижегородская обл., Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
акт отбора проб: № 1 от 25.02.2021 г.
дата и время отбора проб: 25.02.2021
отбор проб произвел: Представитель заказчика: Эксперт Синявская О.В.
ИД, регламентирующий правила отбора: Образец доставлен заказчиком, лаборатория не несет ответственность за качество отбора проб
производство: МУП "Комбинат питания города Дзержинска", столовая МБОУ "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
дата изготовления: 25.02.2021 г., 11:20
сопроводительный документ: акт отбора проб №1 от 25.02.2021 г. к заключению эксперта №0050100193г
состояние образца: Удовлетворительное
масса пробы: 300 грамм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 25.02.2021 14:40
даты проведения испытаний: 25.02.2021 - 02.03.2021
фактическое место проведения испытаний: ИЛ ГБУ НО "Областная ветеринарная лаборатория", г. Нижний Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	Бактерии рода Salmonella	-	Не обнаружено в 25,0 г	Не предусмотрена	Не допускается в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
2	КМАФАнМ	КОЕ/г	Менее 1×10^2	Не предусмотрена	Не более 5×10^4	ГОСТ 10444-15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Результаты относятся только к образцу, прошедшему испытания

Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛ ГБУ НО "Облветлаборатория"

Подпись:

03.03.2021

Ответственный за оформление протокола: Горшкова А.Д.

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ "ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"**

Аттестат аккредитации RA.RU.21AJ19
дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 14.01.2016
Адрес: 603098, г. Н.Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
Телефон: (831) 439-41-97
Факс: (831) 439-20-71, 439-41-99
E-mail: oblvvet@mail.ru



Протокол испытаний № 1562 М от 02.03.2021

При исследовании образца: Щи из свежей капусты с картофелем
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ", ИНН: 5260987229, 603000, Российская Федерация, Нижегородская обл., г. Нижний Новгород, Нестерова ул., д. ДОМ 31
основание для проведения лабораторных исследований: Акт отбора проб
место отбора проб: Российская Федерация, Нижегородская обл., Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
акт отбора проб: № 1 от 25.02.2021 г.
дата и время отбора проб: 25.02.2021
отбор проб произвел: Представитель заказчика: Эксперт Синявская О.В.
НД, регламентирующий правила отбора: Образец доставлен заказчиком, лаборатория не несет ответственность за качество отбора проб
производство: МУП "Комбинат питания города Дзержинска", столовая МБОУ "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
дата изготовления: 25.02.2021 г., 11:20
сопроводительный документ: акт отбора проб №1 от 25.02.2021 г. к заключению эксперта №0050100193г
состояние образца: Удовлетворительное
масса пробы: 300 грамм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 25.02.2021 14:40
даты проведения испытаний: 25.02.2021 - 02.03.2021
фактическое место проведения испытаний: ИЛ ГБУ НО "Областная ветеринарная лаборатория", г. Нижний Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	БГКП	-	Не обнаружено в 1,0 г	Не предусмотрена	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
2	КМАФАнМ	КОЕ/г	1x10 ²	Не предусмотрена	Не более 5x10 ²	ГОСТ 10444-15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Результаты относятся только к образцу, прошедшему испытанию.

Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛ ГБУ НО "Облветлаборатория".

Подпись:

03.03.2021

Ответственный за оформление протокола: Горшкова А.Д.

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ "ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"**

Аттестат аккредитации RA.RU.21AЖ19
дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 14.01.2016
Адрес: 603098, г. Н.Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
Телефон: (831) 439-41-97
Факс: (831) 439-20-71, 439-41-99
E-mail: oblvet@mail.ru



Утверждаю:
Руководитель ИЛ ГБУ НО
"Областная ветеринарная лаборатория"
Е.В. Мережкина
03 2021 г.

Протокол испытаний № 1563 М от 02.03.2021

При исследовании образца: Голень отварная
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ", ИНН: 5260987229, 603000, Российская Федерация, Нижегородская обл., г. Нижний Новгород, Нестерова ул., д. ДОМ 31
основание для проведения лабораторных исследований: Акт отбора проб
место отбора проб: Российская Федерация, Нижегородская обл., Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
акт отбора проб: № 1 от 25.02.2021 г.
дата и время отбора проб: 25.02.2021
отбор проб произвел: Представитель заказчика: Эксперт Снявская О.В.
ИД, регламентирующий правила отбора: Образец доставлен заказчиком, лаборатория не несет ответственность за качество отбора проб
производство: МУП "Комбинат питания города Дзержинска", столовая МБОУ "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
дата изготовления: 25.02.2021 г., 11:20
сопроводительный документ: акт отбора проб №1 от 25.02.2021 г. к заключению эксперта №0050100193г
состояние образца: Удовлетворительное
масса пробы: 300 грамм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 25.02.2021 14:40
даты проведения испытаний: 25.02.2021 - 02.03.2021
фактическое место проведения испытаний: ИЛ ГБУ НО "Областная ветеринарная лаборатория", г. Нижний Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	Бактерии рода Salmonella	-	Не обнаружено в 25,0 г	Не предусмотрена	Не допускается в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) - Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
2	КМАФАнМ	КОЕ/г	1x10 ²	Не предусмотрена	Не более 1x10 ³	ГОСТ 10444-15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Результаты относятся только к образцу, прошедшему испытания.

Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛ ГБУ НО "Облаветлаборатория".

Подпись:

03.03.2021

Ответственный за оформление протокола: Горшкова А.Д.

**ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ "ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ"**

Аттестат аккредитации RA.RU.21AJ19
дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 14.01.2016
Адрес: 603098, г. Н.Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
Телефон: (831) 439-41-97
Факс: (831) 439-20-71, 439-41-99
E-mail: oblvvet@mail.ru



Протокол испытаний № 1564 М от 02.03.2021

При исследовании образца: Рис отварной
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ", ИНН: 5260987229, 603000, Российская Федерация, Нижегородская обл., г. Нижний Новгород, Нестерова ул., д. ДОМ 31
основание для проведения лабораторных исследований: Акт отбора проб
место отбора проб: Российская Федерация, Нижегородская обл., Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
акт отбора проб: № 1 от 25.02.2021 г.
дата и время отбора проб: 25.02.2021
отбор проб произвел: Представитель заказчика: Эксперт Синявская О.В.
ИД, регламентирующий правила отбора: Образец доставлен заказчиком, лаборатория не несет ответственность за качество отбора проб
производство: МУП "Комбинат питания города Дзержинска", столовая МБОУ "Школа №9", 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д. 34
дата изготовления: 25.02.2021 г., 11:20
сопроводительный документ: акт отбора проб №1 от 25.02.2021 г. к заключению эксперта №0050100193г
состояние образца: Удовлетворительное
масса пробы: 300 грамм
количество проб: 1 проба
дата поступления: 25.02.2021 14:40
даты проведения испытаний: 25.02.2021 - 02.03.2021
фактическое место проведения испытаний: ИЛ ГБУ НО "Областная ветеринарная лаборатория", г. Нижний Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а
на соответствие требованиям: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность (неопределенность)	Норматив	ИД на метод испытаний
Микробиологические показатели						
1	БГКП	-	Не обнаружено в 1,0 г	Не предусмотрена	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 - Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
2	КМАФАнМ	КОЕ/г	1×10^2	Не предусмотрена	Не более 1×10^3	ГОСТ 10444.15-94 - Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Результаты относятся только к образцу, прошедшему испытанию.

Протокол испытаний не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛ ГБУ НО "Облветлаборатория".

Подпись:

03.03.2021

Ответственный за оформление протокола: Горшкова А.Д.