

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по
Волгоградской области
(Роспотребнадзор)
Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
« ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

400049, г. Волгоград, ул. Ангарская, 136

тел/факс (844-2) 37-26-74,

E-mail: info@fguz-volgograd.ru

« 11 » 12 2023г.

№ 34-20.04/4-13349-1015

Заместителю руководителя
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Волгоградской области
Климиной И.А.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» направляет Вам материалы по предписанию № 1344-10-23 от 01.12.2023г. Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в отдел по надзору детей и подростков Климовой А.С. (срок исполнения предписания до 13.12.2023г.)

МОУ детский сад №376

по адресу: 400333, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Николая Отрады, 3 в 2-х экземплярах:

- протокол проведения измерений физических факторов от 11.12.2023г.
- протокол гигиенической оценки температуры горячих блюд № 5 от 11.12.2023г.

Трудозатраты по данному мероприятию составили – 12,1 (ч.)

Стоимость – 1477,41 (руб.)

Главный врач

Заместитель главного врача



Ромасова Е.И.

Исп. Демидова Л.Е.
Соколова М.В.
36-38-58

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»
Юридический адрес: 400049 г. Волгоград ул. Ангарская, д.13 б, тел/факс (8442) 37-26-74, 36-03-15
Аттестат аккредитации № RA.RU.710056
Фактический адрес: 400049 г. Волгоград ул. Ангарская, д.13 б

ПРОТОКОЛ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ
температуры горячих блюд

№ 5 от 11 .12.2023г.

1. Наименование учреждения (адрес (место нахождения) юридического лица):
МОУ Детский сад №376; 400033, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Николая Отралы, 3
2. Основание для проведения измерений: предписание №1344-10-23 от 01.12.2023г.
(№ предписания, определения, приказа УРПН и т.п., ВЦП, № договора)
3. Дата и время проведения измерений: 11.12.2023г. 12⁰⁰-12²⁰
4. Фактический адрес, наименование объекта, где проводились измерения: 400033, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Николая Отралы, 3 (группа № 10)
5. Должность, ФИО лица, проводившего измерения: помощник врача ООИГДиП Соколова М.В.
6. Должность, ФИО лица, в присутствии которого проводились измерения: заведующий Золотарева Е.С.
7. НД, по которому проводилась оценка: фактическое определение температуры горячего блюда
8. Наименование средств измерений и их государственная поверка:

| № п/п | Наименование СИ | Заводской № | Пределы допускаемой погрешности | Пределы измерений | № свидетельства о поверке, дата поверки | Срок действия свидетельства о поверке |
|-------|--------------------------------|-------------|--|---|---|---------------------------------------|
| 1. | Термометр цифровой «Testo 108» | 42640680 | ±0,5°С (-30...+70°С) ±0,5°С±0,5% от измеряемого значения (-50...-30°С/ +70...300°С) | 50...+300°С/58...+572°Ф (только для металлических наконечников зондов) | №С-БИ/22-08-2023/271882984 | До 21.08.2024г. |

9. НД на методы испытаний: инструкция прибора «Герметичный прибор измерения температуры «testo 108»
10. Дополнительные сведения: наименование предприятия-изготовителя: ООО «Виво Маркет» (пищеблок МОУ Детский сад №376)
1. Жаркое по - домашнему. Дата производства 11.12.2023г.
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Настоящий протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя Испытательной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области». Полученные результаты относятся к представленному заказчиком образцу, при этом ответственность ИЛ ограничена. Данные результаты относятся только к пробе (образцу) прошедшему испытания.

Общее кол-во стр. 2 стр. 1



2. Суп с макаронными изделиями на м/б. Дата производства 11.12.2023г.
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 88
3. Компот из сушеных фруктов. Дата производства 11.12.2023г.
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 376

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗМЕРЕНИЙ

| № п/п | Наименование блюда | Температура горячего блюда на столе, °С | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|-----------------|--|
| | | Результат измерений | требования | НД на метод испытаний |
| Температура горячих блюд на столе | | | | |
| 1. | Жаркое по - домашнему | + 68,3°С | + 65,0°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |
| 2. | Суп с макаронными изделиями на м/б | + 77,1°С | + 75,0°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |
| 3. | Компот из сушеных фруктов | + 14,0°С | + 14,0°С-24,0°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОЦЕНКИ:

Температура горячих блюд на столе составляет:

- Жаркое по - домашнему (+ 68,3°С)
- Суп с макаронными изделиями на м/б (+ 77,1°С)
- Компот из сушеных фруктов (+ 14,0°С)

Измерения проводит

Помощник врача ООИГ ДиП:

Врач ООИГ ДиП:


подпись

Соколова М.В. /
Фамилия И.О


подпись

Демидова Л.Е./
Фамилия И.О

Настоящий протокол не должен быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя Испытательной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области». Полученные результаты относятся к представленному заказчиком образцу, при этом ответственность ИЛ ограничена. Данные результаты относятся только к пробе (образцу) прошедшему испытания.

Общее кол-во стр. 2 стр. 2



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»
Аккредитованный орган инспекции

400049, г. Волгоград, ул. Ангарская, 136,
тел. (8442) 37-26-74, E-mail: info@fguz-volgograd.ru

Аттестат аккредитации
№РА.RU.710056 от 02.06.2015г.

Код работы: _____
(заполняется в ИЛ)

ПРОТОКОЛ ПРОВЕДЕНИЯ ИЗМЕРЕНИЙ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ
от «11» 12 2023г.

Наименование ВЦП: ТЧЗ ТУ-3 производственный объект

Наименование объекта, где проводились измерения: МОУ Детский сад №376
ИНН: 3441014570

юридический адрес: 400033, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Николая Отрады, 3
фактический адрес: 400033, Волгоградская область, г. Волгоград, ул. им. Николая Отрады, 3

Основание для проведения работ: предписание № 1344-10-23 от 01.12.2023г
(№ предписания, определения, приказа УРПН и т.п., ВЦП, № договора)

НД на метод выполнения измерений: инструкция прибора «Герметичный прибор измерения температуры «testo 108»

Дата и время проведения измерений: 11.12.2023г. час. 12⁰⁰ мин. 12²⁰

Наименование средств измерений и их государственная поверка:

| № п/п | Наименование СИ | Заводской № | Пределы допускаемой погрешности | Пределы измерений | № свидетельства о поверке, дата поверки | Срок действия свидетельства о поверке |
|-------|--------------------------------|-------------|--|---|---|---------------------------------------|
| 1. | Термометр цифровой «Testo 108» | 42640680 | ±0,5°С (-30...+70°С) ±0,5°С±0,5% от измеряемого значения (-50...-30°С/ +70...300°С) | 50...+300°С /58...+572° F (только для металлических наконечников зондов) | №С-БИ/22-08-2023/271882984 4 | До 21.08.2024г. |

Характеристика помещений: площадь, объём и т.д. (при необходимости): _____

Основные источники физических факторов: _____

Схема размещения источника физических факторов и контрольных точек измерений: _____

Фиксируемые показания приборов: (см. приложение)

Дополнительные сведения в соответствии с требованиями НД, регламентирующих метод измерений приложение к протоколу измерения

Должность, ФИО лица, в присутствии которого произведен отбор: заведующий

Подпись: Заведующий


Должность (наименование отделения), ФИО лица, проводившего отбор: _____

П/к врача отделения ОНГДиП Соколова М.В. Подпись: Соколова М.В.

Ознакомлен: заведующий Заведующий Е.С. Подпись: Заведующий



РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗМЕРЕНИЙ

| № п/п | Наименование блюда | Температура горячего блюда на столе, °С | | |
|-------|---|--|------------|--|
| | | Результат измерений | требования | НД на метод испытаний |
| 1. | Шоколад по домам ТК № 7 | 68,3 | +65°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |
| 2. | Суп с картошкой и луком ТК № 8 | 77,1 | +75°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |
| 3. | Паштет из свиной печеньки ТК № 376 | 14° | 14-24°С | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |
| 4. | |  | | инструкция прибора «Герметичный прибор для измерения температуры «testo 108» |

