

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ-2022

151419, г. Москва,
2-ой Рощинский проезд, дом 8, строение 4
e-mail: tender-quality@cepvok.ru
сайт: www.cepvok.ru
(495) 958-59-10, 8-905-558-07-49

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
АНО «ЦЭП ВОК»

ТАВЕР Е.И.

« 04 » мая 2023г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ №0015/2023

по оценке качества
молока цельного отборного питьевого пастеризованного с
м.д.ж. от 3,4 до 4,5%, кефира с м.д.ж. 3,2%, массы творожной с
сахаром и курагой обезжиренной, творога обезжиренного,
масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62%,
изготавливаемых ООО «Лебедяньмолоко»
(Липецкая область, г. Лебедянь),
в рамках Всероссийского конкурса качества продукции – 2023

Москва – 2023г.

1. Введение

1.1. Настоящее заключение составлено для оценки:

- *молока цельного отборного питьевого пастеризованного с массовой долей жира от 3,4% до 4,5%*, (далее по тексту - молоко с м.д.ж. от 3,4% до 4,5%), изготавливаемого по ТУ 9222-242-00419785-04 «Молоко цельное отборное питьевоe пастеризованное. Технические условия», код ОКПД2 10.51.11.110.
 - *творога обезжиренного* (далее по тексту – творог), изготавливаемого по ТУ 9222-180-00419785-04 «Творог. Технические условия», код ОКПД2 10.51.40.310.
 - *масла сливочного шоколадного с массовой долей жира 62%* (далее по тексту – масло шоколадное с м.д.ж. 62%), изготавливаемого по ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное со вкусовыми компонентами. Технические условия», код ОКПД2 10.51.30,
 - *массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной* (далее по тексту – масса творожная), изготавливаемой по ТУ 9222-398-00419785-05 «Продукты творожные. Технические условия», код ОКПД2 10.51.56.151.
 - *кефира с массовой долей жира 3,2%* (далее по тексту – кефир с м.д.ж. 3,2%), изготавливаемого по ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия», код ОКПД2 10.51.52.140.,
- предприятием ООО «Лебедяньмолоко» (Липецкая область, г. Лебедянь).

1.2. Заключение разработано в соответствии с Положением № ЦЭП ВОК-КК-01-23 от 01.12.2022г. «О Всероссийском конкурсе качества продукции-2023».

1.3. Заключение составлено на основе типовой программы оценки «Молока и молочной продукции» №ТП-01, разработанной экспертом ВОК, д.т.н., профессором, почетным работником высшего профессионального образования, Ведущим научным сотрудником «Проблемная научно-исследовательская лаборатория», Московского государственного университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского Ганиной Верой Ивановной и экспертом ВОК по разработке оценочным программ Воропаевой Верой Юрьевной.

1.4. При составлении настоящего заключения использованы следующие источники информации:

- *Сайт предприятия <https://lmilk.ru/>*
- *ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия».*
- *ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевоe. Технические условия».*
- *ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».*
- *ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия».*
- *ГОСТ 31680-2012 «Масса творожная особая. Технические условия».*

- **ТР ТС 033/2013** «О безопасности молока и молочной продукции».
- **ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции».
- **ТУ 9222-398-00419785-05** «Продукты творожные. Технические условия».
- **ТУ 9222-180-00419785-04** «Творог. Технические условия».
- **ТУ 9222-242-00419785-04** «Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное. Технические условия».
- **Образцы продукции**, представленные предприятием:
 - молоко м.д.ж. 3,4-4,5% в таре 900 г. (2 бутылки), Дата производства 10.04.2023г.
 - масло сливочное шоколадное вес 180г. (три пачки) Дата производства 08.04.2023г.
 - упаковка творога обезжиренного. Вес 300 г. Дата производства 10.04.2023г.
 - пакет кефира с м.д.ж. 3,2%. Вес 900г. Дата производства 10.04.2023г.
 - упаковка массы творожной. Вес 180г. Дата производства 10.04.2023г.
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА-01.В.46891/21 от 13.01.2021г. на массу творожную с сахаром и курагой обезжиренную. Сроком действия до 16.01.2024г.
- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава, а также безопасности №14457.05.20 от 24.12.2020г. на массу творожную с сахаром и курагой обезжиренную. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре в ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА09.В.04230/22 от 14.12.2022г. на молоко цельное отборное питьевое пастеризованное с м.д.ж. от 3,4% до 4,5%. Сроком действия до 13.12.2025г.
- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава №8152ФЭ052 от 05.12.2022г. на молоко с м.д.ж. 3,4%-4,5%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности, а также микробиологических показателей №МЛ.05.2.847 от 30.12.2022г. на молоко с м.д.ж. 3,4-4,5%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол испытаний** показателей безопасности и показателей стабильности химического состава №13854.05.22 от 25.11.2022г. на молоко цельное отборное питьевое пастеризованное с м.д.ж. от 3,4 до 4,5%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА01.В.58333/21 от 05.08.2021г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Сроком действия до 05.08.2024г.
- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности №МЛ.05.2.796 от 29.11.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».

- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности, стабильности состава №ФЭ.05.3.55 от 15.07.2021г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности, стабильности состава №ФЭ.05.3.56 от 15.07.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности, стабильности состава №ФЭ.05.3.57 от 15.07.2021г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** стабильности химического состава №8155ФЭ052 от 05.12.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** стабильности химического состава №86ФЭ052 от 29.12.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** показателей безопасности и органолептических показателей №МЛ.05.2.844 от 30.12.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований** показателей безопасности и органолептических показателей №МЛ.05.2.799 от 29.11.2022г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №4264.05.21 от 16.04.2021г. на масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА09.В.04901/22 от 13.12.2022г. на кефир с м.д.ж. 3,2%. Сроком действия до 13.11.2025г.
- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №13856.05.22 от 25.11.2022г. на кефир с м.д.ж. 3,2%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА01.В.25535/21 от 03.03.2021г. на творог обезжиренный. Сроком действия до 03.03.2024г.
- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №2141.05.21 от 25.02.2021г. на творог обезжиренный.

Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».

*- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава, органолептических показателей и микробиологии №МЛ.05.2.863 от 30.12.2022г. на творог обезжиренный. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».*

*- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава, органолептических показателей и микробиологии №МЛ.05.2.802 от 29.11.2022г. на творог обезжиренный. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».*

*- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава №92ФЭ052 от 29.11.2022г. на творог обезжиренный. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».*

*- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава №8160ФЭ052 от 05.12.2022г. на творог обезжиренный. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».*

*- **Справка о состоянии производства** ООО «Лебедяньмолоко» за подписью Генерального директора Мельникова С.Ф. Исх. №б/н от 31.03.2023г.*

*- **Сертификат соответствия** №FSM47437 от 05.01.2023г. системы менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия требованиям стандартов ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 и дополнительным требованиям FSSC22000. Сертификат выдан Международным органом по сертификации SAI GLOBAL. Сроком действия до 25 ноября 2024 г.*

*- **Протокол анализа СМБПП** за отчетный период 2022 года.*

2. ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПО КАЧЕСТВУ ПРОДУКЦИИ

2.1. Как фактические значения показателей качества заявленных молока с м.д.ж. от 3,4 до 4,5%, творога обезжиренного, кефира с м.д.ж. 3,2%, массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной, масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62% приняты значения результатов испытаний, указанных в предоставленных протоколах испытаний по показателям безопасности, микробиологии и стабильности химического состава (указаны в разделе 1). Испытания проводились в испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория» и в испытательной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области». Органолептические показатели определялись на основе представленных образцов продукции, указанных в разделе 1.

2.2. Фактические значения показателей качества молока с м.д.ж. от 3,4% до 4,5%, изготавливаемого по ТУ 9222-242-00419785-04, представлены в таблице №2.1.

Таблица №2.1.

Фактические значения показателей качества молока м.д.ж. от 3,4% до 4,5%

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2023 год
Показатели безопасности					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,08
	Мышьяк	0,05	0,04	Менее 0,04	Менее 0,01
	Кадмий	0,03	0,02	Менее 0,02	Менее 0,016
	Ртуть	0,005	0,04	Менее 0,004	Менее 0,0025
<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1	0,0005	Менее 0,0005	Отсутст вие	Менее 0,0005
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецетин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутст вие	Не обнаружены
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутст вие	Не обнаружены
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутст вие	Не обнаружены
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутст вие	Не обнаружены
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	40	30	Менее 20	Менее 3,0
	стронций-90, не более	25	18,75	Менее 12,5	0,00
<i>Микробиологические показатели</i>	КМАФАнМ, КОЕ в куб. см	Не более 1×10^5	1×10^4	Менее 1×10^4	$4,3 \times 10^3$
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см	Не доп. в 0,01	-	Отсутст- вие в 0,01	Не обнаружены в 0,01
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	Не доп. в 25	-	Отсутст вие в 25	Не обнаружены в 25
	Staph.aureus, г	Не доп. в 1,0	-	Отсутст- вие в 1,0	Не обнаружены в 1,0
	L. monocytogenes,г	Не доп. в 25,0	-	Отсутст вие в 25	Не обнаружены в 25
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Молоко с м.д.жира от 3,4 до 4,5%, не менее	от 3,4 до 4,5	от 3,4 до 4,5	от 3,4 до 4,5	3,7-3,8
	Массовая доля белка, % не менее	2,8	3,15	3,5	3,24

	Массовая доля СОМО, %, не менее	8,	8,35	8,7	9,3
	Плотность, кг/м ³	Не ниже 1028	1028	1028,1-1028,5	1029,8
	Титруемая кислотность, град. Т, не более	18	17,0	16,0	16,8
<i>Органолептические показатели</i>	Внешний вид	Непрозрачная жидкость, доп. отстой жира	Непрозрачная жидкость с небольшим отстоем жира	Непрозрачная жидкость, без отстоя жира	Непрозрачная жидкость, без отстоя жира
	Вкус и запах	Характерный для молока, допуск. сладковатый привкус	Характерный для молока, со слабым сладковатым привкусом	Характерный для молока, без сладковатого привкуса	Характерный для молока, без посторонних привкусов
	Консистенция	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013
	Цвет	Белый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе

2.3 Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013.

2.4. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ПК «АиС «Ферма Роста» - имеют знак программы «Российское качество» на молоко пастеризованное с м.д.ж. 3,2-4%.

2.4. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.5 В результате оценки молока пастеризованного с м.д.ж. 3,4%-4,5% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.1.

Сумма баллов при оценке молока с м.д.ж. 3,4-4,5% составила **200 баллов.**

2.6. Фактические значения показателей качества творога обезжиренного, изготавливаемого по ТУ 9222-180-00419785-04, представлены в таблице №2.2.

Таблица №2.2.

Фактические значения показателей качества творога обезжиренного

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2023 год
Показатели безопасности					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,3	0,23	0,15	Менее 0,004
	Мышьяк	0,2	0,15	0,1	Менее 0,04
	Кадмий	0,1	0,08	0,05	Менее 0,002
	Ртуть	0,02	0,015	0,01	Менее 0,002
<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1, не более	0,0005	Менее 0,0005	Отсутствие	Менее 0,0005
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецетин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутствие	Отсутствие (Менее 0,00003)
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутствие	Отсутствие (Менее 0,001)
	Стрептомицин	0,5	Менее 0,2	Отсутствие	Отсутствие (Менее 0,0075)
	Пенициллин	0,01	Менее 0,004	Отсутствие	Отсутствие (Менее 0,001)
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	100	55	Менее 10	Менее 3
	стронций-90, не более	25	18,75	Менее 12,5	Менее 5
<i>Микробиологические показатели</i>	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	Не менее 1×10^6	-	Более 1×10^6	1×10^8
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см	Не доп. в 0,01	-	Отсутствие в 0,01	Не обнаружены в 0,01
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	Не доп. в 25	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены в 25
	Staph.aureus, г	Не доп. в 0,1	-	Отсутствие в 0,1	Не обнаружены в 0,1
	L. monocytogenes, г	Не доп. в 25,0	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены в 25
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Массовая доля жира обезжиренного творога%, не более	1,8	1,3	0,8	0,5
	Массовая доля белка, % не менее	18	Более 18	Более 18	18,34
	Массовая доля влаги, %, не более	80	78,5	77,0	77,2
	Массовая доля СОМО, %, не менее	13,5	13,55	13,6-13,8	14,2

	Кислотность, град. Т, не более	Не более 240	235	Не более 230	202,8
<i>Органолептические показатели</i>	Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличие или без ощутимых частиц молочного белка	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличие или без ощутимых частиц молочного белка	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая без ощутимых частиц молочного белка	Рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка
	Вкус и запах	Чистый кисломолочный, возможен привкус сухого молока	Чистый кисломолочный, возможен привкус сухого молока	Чистый кисломолочный, не имеет привкуса сухого молока	Кисломолочный, без посторонних привкусов
	Цвет	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соответствует

2.7. Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31543-2013, ТР ТС 033/2013, ТУ 9222-180-00419785-04.

2.8. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (творог обезжиренный).

2.9. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.10. В результате оценки творога обезжиренного установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.2.

Сумма баллов при оценке творога обезжиренного составила **200 баллов.**

2.11. Фактические значения показателей качества масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62%, представлены в таблице №2.3.

Таблица №2.3.

Фактические значения показателей качества масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62%

Показатели групповые	Показатели единичные	Р доп	Р гр	Р опт	Р факт. 2022 год
Показатели безопасности					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,3	0,23	0,15	Не обнаружено
	Мышьяк	0,1	0,075	0,05	Менее 0,03
	Кадмий	0,2	0,15	0,1	Менее 0,004
	Ртуть	0,03	0,0225	0,015	Менее 0,0025

<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1, не более	0,0005	Менее 0,0005	Отсутст вие	Менее 0,0005
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецетин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутст вие	Не обнаружено (Менее 0,0001)
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутст вие	Не обнаружено (Менее 0,01)
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутст вие	Не обнаружено (Менее 0,2)
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутст вие	Не обнаружено (Менее 0,002)
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	200	150	100	Менее 3,0
	стронций-90, не более	60	45	30	0
<i>Микробиологические показатели</i>	КМАФАнМ, КОЕ в куб. см	Не более $1,0 \times 10^5$	$9,5 \times 10^3$	$2,7 \times 10^2$	$1,5 \times 10^3$
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см	Не доп. в 0,01	-	Отсутст- вие в 0,01	Не обнаружены в 0,01
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	Не доп. в 25	-	Отсутст вие в 25	Не обнаружены в 25
	Staph.aureus, г	Не доп. в 0,1	-	Отсутст- вие в 0,1	Не обнаружены в 0,1
	L. monocytogenes, г	Не доп. в 25,0	-	Отсутст вие в 25	Не обнаружены в 25
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Массовая доля жира масла 62%, не менее	62	Не менее 62	Более 62	62,1
	Массовая доля влаги, %, не более	16	Менее 16	Менее 16	15,9
<i>Органолептические показатели</i>	Цвет	Цвет коричневый от светлого до темного, однородный по массе с допустимыми дефектами по ГОСТ	Цвет коричневый от светлого до темного, однородный по массе. НЕ имеет дефекто в по ГОСТ	Цвет коричневый от светлого до темного, однородный по массе. НЕ имеет дефекто в по ГОСТ	Темно – коричневый, однородный по всей массе
	Внешний вид и консистенция	Имеет дефект, указанный в ГОСТ 33632-2015	Не имеет дефекто в, указанных в ГОСТ 33632-2015	Не имеет дефекто в, указанных в ГОСТ 33632-2015	Не имеет дефектов, однородная и пластичная консистенция, поверхность на срезе сухая и блестящая.

	Вкус, запах	Сливочный, сладкий со вкусом и запахом какао.			
--	-------------	---	---	---	---

2.12 Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 32899-2014, ТР ТС 033/2013.

2.13. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ПК «Вологодский молочный комбинат» - имеет соответствующий знак программы «Российское качество» на масло шоколадное 62%.

2.14. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.15 В результате оценки масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.3.

Сумма баллов при оценке масла сливочного шоколадного с м.д.ж. 62% составила **200 баллов.**

2.16. Фактические значения показателей качества массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной, изготавливаемого по ТУ 9222-398-00419785-05, представлены в таблице №2.4.

Таблица №2.4.

Фактические значения показателей качества массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной

Показатели групповые	Показатели единичные	Р доп	Р гр	Р опт	Р факт. 2023 год
Показатели безопасности					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,3	0,23	0,15	Не обнаружено
	Мышьяк	0,2	0,15	0,1	Менее 0,03
	Кадмий	0,1	0,08	0,05	Менее 0,04
	Ртуть	0,02	0,015	0,01	Менее 0,0025
<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1, не более	0,0005	Менее 0,0005	Отсутствие	Менее 0,0005
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецитин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутствие	Не обнаружено (Менее 0,0001)
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутствие	Не обнаружено (Менее 0,005)

	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутствие	Не обнаружено (Менее 0,02)
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутствие	Не обнаружено (Менее 0,0025)
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	100	55	Менее 10	0,00
	стронций-90, не более	25	18,75	Менее 12,5	0,92
<i>Микробиологические показатели</i>	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см	Не доп. в 0,01	-	Отсутствие в 0,01	Не обнаружены в 0,01
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	Не доп. в 25	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены в 25
	Staph.aureus, г	Не доп. в 0,1	-	Отсутствие в 0,1	Не обнаружены в 0,1
	L. monocytogenes,г	Не доп. в 25,0	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Массовая доля жира массы творожной обезжиренной, не менее	0,1	Не менее 0,1	Более 0,1	1,5
	Массовая доля белка, % не менее	6	Более 6	Более 6	13,85
<i>Органолептические показатели</i>	Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличие или без осязаемых частиц молочного белка, с видимым или осязаемым наличием вносимых компонентов	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличие или без осязаемых частиц молочного белка, с видимым или осязаемым наличием вносимых компонентов	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличие или без осязаемых частиц молочного белка, с видимым или осязаемым наличием вносимых компонентов	Мягкая мажущаяся масса с наличием осязаемых частиц вносимых компонентов (курага)
	Вкус и запах	Чистый кисломолочный, сладкий, с привкусом вносимых компонентов	Чистый кисломолочный, сладкий, с привкусом вносимых компонентов	Чистый кисломолочный, сладкий, с привкусом вносимых компонентов	Кисломолочный, без посторонних привкусов

	Цвет	Соотв. ГОСТ 31680-2012	Соотв. ГОСТ 31680-2012	Соотв. ГОСТ 31680-2012	Соответствует
--	------	------------------------	------------------------	------------------------	---------------

2.17 Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31680-2012, ТР ТС 033/2013, ТУ 9222-398-00419785-05.

2.18. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ООО «РостАгроКомплекс», масса творожная с курагой.

2.19. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.20 В результате оценки массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.4.

Сумма баллов при оценке массы творожной составила **200 баллов.**

2.21. Фактические значения показателей качества кефира с м.д.ж. 3,2% изготавливаемого по ГОСТ 31454-2012, представлены в таблице №2.5.

Таблица №2.5.

Фактические значения показателей качества кефира с м.д.ж. 3,2%

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2023 год
Показатели безопасности					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,1	0,075	0,05	Менее 0,08
	Мышьяк	0,05	0,035	0,02	Менее 0,01
	Кадмий	0,03	0,0225	0,015	Менее 0,016
	Ртуть	0,005	0,0035	0,002	Менее 0,0025
<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1, не более	0,0005	Менее 0,0005	Отсутст вие	Менее 0,0005
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецетин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутст вие	Менее 0,00003
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутст вие	Менее 0,001
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутст вие	Менее 0,0075
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутст вие	Менее 0,001
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	200	150	100	3,0
	стронций-90, не более	60	45	30	0,00
<i>Микробиологические показатели</i>	Количество	Не менее $1,0 \times 10^7$	$1,25 \times 10^7$	$1,5 \times 10^7$	$1,8 \times 10^7$

	молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г				
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), куб см	Не доп. в 0,01	-	Отсутствие в 0,01	Не обнаружены в 0,01
	Патогенные, в том числе сальмонеллы, г	Не доп. в 25	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены в 25
	Staph.aureus, г	Не доп. в 1,0	-	Отсутствие в 1,0	Не обнаружены в 1,0
	Количество дрожжей, КОЕ в куб. см или г	Не более 50	Соответствует	Соответствует норме	24
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Массовая доля жира кефира 3,2%, не менее	3,2	Не менее 3,2	Более 3,2	3,2
	Массовая доля белка, % не менее	3,0	Не менее 3,0	Более 3,0	3,38
	Массовая доля влаги, %, не более	16	Менее 16	Менее 16	12,8
	Кислотность, град. Т	От 85 до 130	От 85 до 130	От 85 до 130	86,9
<i>Органолептические показатели</i>	Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Белый, равномерный по всей массе
	Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное кефирными грибами	Однородная жидкость с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное кефирными грибами	Однородная жидкость с нарушенным или ненарушенным сгустком	Однородная жидкость с нарушенным сгустком
	Вкус, запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних запахов, допускается дрожжевой привкус	Чистые, кисломолочные, без посторонних запахов, допускается дрожжевой привкус	Чистые, кисломолочные, без посторонних запахов	Вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов

2.22 Значения Р доп. установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31454-2012, ТР ТС 033/2013.

2.18. Значения Ропт. установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ОАО «Ядринмолоко» - кефир м.д.ж. 3,2%

2.19. Значения Ргран., устанавливаются из расчета $R_{гран.} = (R_{доп.} + R_{опт.})/2$.

2.20 В результате оценки кефир с м.д.ж. 3,2% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.5.

Сумма баллов при оценке кефира с м.д.ж. 3,2% составила **200 баллов.**

3. ОЦЕНКА СПОСОБНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОБЕСПЕЧИТЬ СТАБИЛЬНОСТЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

3.1. Результаты оценки показателей качества производства молока с м.д.ж. 3,4-4,5%, творога обезжиренного, масла сливочного шоколадного с м.д.ж.62%, массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной, а также кефира с м.д.ж. 3,2% полученные на основе анализа сведений, представленных ООО «Лебедяньмолоко», содержатся в таблице 3.1.

Таблица 3.1.

№	Показатель качества производства	Оценка, в баллах																		
1.	<p>Опыт и объём производства оцениваемой продукции, основные потребители:</p> <p><i>краткая справка об истории предприятия</i> <i>год, когда начался выпуск заявленной продукции</i></p> <p>ООО «Лебедяньмолоко» - предприятие-производитель молочной продукции почти со столетней историей, входящее на сегодняшний день в топ-20 крупнейших молочных заводов России. ООО «Лебедяньмолоко» стало победителем Всероссийского конкурса качества продукции – 2022, проводимого Всероссийской организацией качества в 2022г. и получило соответствующие дипломы на молоко с м.д.ж. 3,2%, 2,5%, молоко топленое, творог 5%. В 2023г. предприятие участвует в конкурсе вторично с новой продукцией.</p> <p>Вся продукция, выставленная на новую оценку по конкурсу, производится на предприятии с 2004 года.</p> <p><i>объём выпуска продукции за последние два года, в натуральных величинах (шт., кг., тонны) или в стоимостных (рубли)</i></p> <p>Согласно данным справки о производстве, представленной ООО «Лебедяньмолоко» объём производства за 2021 и 2022 гг. составил соответственно:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продукции</th> <th colspan="2">Объём производства, кг</th> <th rowspan="2">Динамика год к году, %</th> </tr> <tr> <th>2021</th> <th>2022</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молоко м.д.ж. 3,4%-4,5%</td> <td>20 073 681</td> <td>16 701 833</td> <td>Снижение 16,8%</td> </tr> <tr> <td>Кефир м.д.ж. 3,2%</td> <td>6 801 464</td> <td>6 200 658</td> <td>Снижение 8,8%</td> </tr> <tr> <td>Масса творожная</td> <td>57 599</td> <td>85 039</td> <td>Прирост 48%</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукции	Объём производства, кг		Динамика год к году, %	2021	2022	Молоко м.д.ж. 3,4%-4,5%	20 073 681	16 701 833	Снижение 16,8%	Кефир м.д.ж. 3,2%	6 801 464	6 200 658	Снижение 8,8%	Масса творожная	57 599	85 039	Прирост 48%	100
Наименование продукции	Объём производства, кг		Динамика год к году, %																	
	2021	2022																		
Молоко м.д.ж. 3,4%-4,5%	20 073 681	16 701 833	Снижение 16,8%																	
Кефир м.д.ж. 3,2%	6 801 464	6 200 658	Снижение 8,8%																	
Масса творожная	57 599	85 039	Прирост 48%																	

Творог обезжиренный	694 547	442 206	Снижение 36,3%
Масло шоколадное	185 463	112 226	Снижение 39,4%

Прирост год к году наблюдается только по массе творожной на 48%. По остальным продуктам мы видим снижение. В целом снижение объемов производства и реализации можно объяснить сложной экономической ситуацией, сложившейся в экономике страны в 2022г., как следствие, снижением доходов населения, ростом цен на молочную продукцию и сокращением потребления.

основные потребители

Основными потребителями продукции ООО «Лебедяньмолоко», как отмечает само предприятие, являются любители и поклонники натуральных продуктов без добавления сухого молока и консервантов.

Продукция предприятия реализуется более чем в 12 регионах России: Липецкая область, Воронежская область, Орловская область, Тамбовская область, Смоленская область, Брянская область, Тульская область, Калужская область, Москва и МО, Рязанская область. Продукция предприятия представлена в основных крупных торговых сетях, таких как магазины здорового питания «ВкусВилл». Там она продается в упаковке бренда ВкусВилл. Также уже под своим брендом её можно найти в крупных торговых сетях «Пятерочка», «Ашан», «Дикси», «Перекресток», «МЕТРО», «Магнит», «Карусель» и другие.

основные конкуренты

Основными конкурентами ООО «Лебедяньмолоко» в России является продукция под брендом «Простоквашино», «Вкуснотеево», «Авида», «Домик в деревне».

2.

Качество покупных материалов и комплектующих изделий

количество забракованного при входном контроле покупного сырья и материалов, в % от их общего количества, поступившего Заявителю за последние 12 месяцев.

Всего за 2022 год ООО «Лебедяньмолоко» принято в производство 78 265 183 кг молока коровьего сырого. Их них возвращено 350 337 кг, в процентном соотношении 0,4%. Согласно аналитики по возвратам за 2022 год, представленным в справке, молоко возвращалась по причине в 27 случаях не прохождения алкогольной пробы, в 25 случаях обнаружения антибиотиков тетрациклиновой группы и беталактама. Также за 2022 год на предприятии было забраковано 0,01% упаковочных материалов, от общего количества материалов, предъявленных на контроль. Из 74 случаев больше всего упаковочные материалы возвращались по причине дефекта печати (18 случаев), нарушения геометрии (15 случаев), деформации упаковки (17 случаев).

количество отрицательных результатов приемо-сдаточного контроля из-за недостаточного качества покупного сырья и материалов за последние 12 месяцев. При приемо-сдаточном контроле продукции, заявленной для оценки по конкурсу, отсутствует брак по причине некачественного сырья и материалов, поступившего в производство за 2022 год.

работа с поставщиками: перечень основных поставщиков, наличие стандарта на предприятии для работы с поставщиками, какой отдел ведет работу по приемке материалов и сырья, поступающего на предприятие.

Фактическую приемку сырья и материалов, поступающих на предприятие, осуществляет отдел снабжения. Входной контроль сырья и материалов проводит служба качества ООО «Лебедяньмолоко». На предприятии действуют несколько стандартов по работе с поставщиками: СТП – 12-2022 «Закупка сырья и материалов», а также №П-02-2022 «Положение по оценке и выбору поставщиков». Предприятие отмечает более 40 предприятий, которые поставляют сырье для производства продукции, в том числе ООО «СПАССКОЕ» им. В.А. Стародубцева (Тульская область), ЗАО АПП «КИРОВСКОЕ» (Кировская область), ЗАО «АГРОФИРМА «РУСЬ» (Белгородская область), ОАО АПО «Дружба» (Липецкая область) и другие.

100

	<p>ООО «Лебедяньмолоко» использует упаковку следующих производителей: «Ламбумиз» (дипломант - программы «Российское качество»), «Роспак», «Унипак», «Дельта-Пак», «Элопак», «ПластЛайн» и другие.</p>	
3.	<p>Качество продукции <u>количество продукции, забракованной по результатам приемо-сдаточного контроля за последние 12 месяцев, в % от её количества, поступившего на контроль</u> За 2022 год брак при приемо-сдаточном контроле молока цельного отборного 3,4-4,5%, кефира м.д.ж. 3,2%, массы творожной, творога обезжиренного, масла шоколадного с м.д.ж. 62% полностью отсутствовал. Работа с несоответствующей продукцией осуществляется по СТП-03-2022 «Управление несоответствующей продукцией». <u>количество принятых рекламаций за последние 12 месяцев (работа с рекламациями)</u> Работа с жалобами на ООО «Лебедяньмолоко» осуществляется по СТП-10-2022 «Порядок работы с претензиями». Всего за 2022 год от потребителей получено 95 претензий. Наибольшее количество претензий предъявлено по прокисанию продукции – 31 претензия, несоответствию маркировки – 25 претензий, 9 претензий по разбавленной консистенции, 8 претензий по несоответствию запаха и 6 веса. По продукции: на молоко цельное 3,4-4,5% получено 22 претензии, по творогу - 6 претензий, по кефиру – 9 претензий, по маслу шоколадному и творожной массе претензий нет. Каждая поступающая на предприятие претензия проходит тщательное рассмотрение и анализ, которые осуществляет Служба качества. По результатам рассмотрения потребителю приходит ответ. В среднем за год только 57% поступающий претензий считаются обоснованными. Потребитель может подать претензию по качеству продукции ООО «Лебедяньмолоко» через сайт предприятия www.lmilk.ru, по электронной почте, через социальные сети, а также позвонив по телефону горячей линии, который указан на упаковке продукции и на сайте предприятия. Помимо претензия служба качества предприятия фиксирует благодарности от потребителей, в том числе по молоку цельному получено 3 682 шт., по кефиру 3,2% - 1021 шт., по творогу обезжиренному – 427 шт., по массе творожной с курагой – 171 шт., по маслу шоколадному – 822 шт.</p>	98
4.	<p>Компетентность персонала <u>количество продукции, забракованной по результатам приемо-сдаточного контроля из-за ошибок персонала, за последние 12 месяцев, в % от её количества, поступившего на контроль</u> За 2022 год забракованная продукция (молоко цельное отборное 3,4-4,5%, кефир м.д.ж. 3,2%, масса творожная, творог обезжиренный, масло шоколадное с м.д.ж. 62%) по вине недостаточной квалификации персонала и его ошибок отсутствует. <u>общее количество сотрудников предприятия, занятых на производстве заявленной продукции. Данные по образованию: высшее, среднее, средне-специальное. Фактические данные по повышению квалификации сотрудников за последние 12 месяцев.</u> По данным на 31.03.2023г. на производстве заявленной для оценки продукции занято 186 человек. Из них, 50% сотрудников имеет высшее образование. На ООО «Лебедяньмолоко» используется матрица навыков, в соответствии с которой составляются индивидуальные планы обучения и развития сотрудников. За 2022 год повышение квалификации прошли сотрудники лаборатории: 3 микробиолога и 3 лаборанта. По программе охраны труда и пожарной безопасности обучено 43 человека. По погрузочно-разгрузочным работам обучение прошли 9 человек, переподготовку прошли 2 водителя погрузчика, по программе «Работа на высоте» прошли обучение 54 человека.</p>	100
5.	<p>Состояние производственной инфраструктуры <u>количество дефектов, выявленных при приемо-сдаточном контроле продукции из-за ненадлежащего состояния производственной инфраструктуры, в % от общего количества дефектов, за последние 12 месяцев</u> За 2022 год брак при производстве продукции из-за ненадлежащего состояния оборудования отсутствовал.</p>	98

	<p><u>состояние оборудования: процент износа, краткий перечень оборудования с указанием стран-производителей, осуществление ремонта оборудования.</u></p> <p>ООО «Лебедяньмолоко» оснащено необходимым технологическим оборудованием для производства заявленной продукции.</p> <p>Процент износа технологического оборудования составляет от 10 до 35% по разным видам оборудования.</p> <p>В производстве задействовано по большей части импортное оборудование: отделение приемки молока (Alfa L Service, Швеция, 2018г.), аппаратный цех (Alfa L Service, Швеция, 2018г.), линия производства творога (Obram, Польша, 2016г.), фасовка молока (KRONES, Германия, 2019г., GALDI, Италия, 2018г.), фасовка масла (ТРЕПКО, Дания, 2021г.). Российское оборудование использовано в фасовке молока (Таурас-Феникс, Россия, 2013г.), фасовке творога (Таурас –Феникс, Россия, 2013, 2017гг.), а также на линии производства масла (МолМаш, Россия, 2019г.).</p> <p>Что касается ремонта технологического оборудования, на предприятии разработано СТП -05-2022 «Управление оборудованием». Ремонт проводится в соответствии с утвержденным графиком ППР.</p>	
6.	<p>Организация производства и действующая у Заявителя система менеджмента качества (СМК)</p> <p><u>результативность СМК.</u> Представлен отчет по анализу СМБПП предприятия за полный 2022г. Согласно отчету, из 14 целей на 2022 год выполнено полностью 4, 9 находятся в процессе выполнения, в том числе сдвинуты сроки из-за сложившейся экономической ситуации и введенных международных санкций. Одна из целей – закупка и установка прибора для приготовления питательных сред отменена.</p> <p><u>статус сертификации</u> – на предприятии внедрена и сертифицирована система менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие стандарту FSSC 22000 (версия 5.1). В ноябре 2022 года ООО «Лебедяньмолоко» успешно прошло периодический аудит. Органом по сертификации SAI GLOBAL (Австралия) выдан новый сертификат №FSM47437 от 11.01.2023г. Сроком действия до 25.11.2024г.</p>	95
7.	<p>Результаты проверки качества продукции надзорными органами (Роспотребнадзор и(или) торговая инспекция, и (или) Росстандарт)</p> <p><u>недостатки, выявленные проверяющими органами за последние 12 месяцев.</u></p> <p><u>меры, принятые Заявителем для устранения недостатков, выявленных проверяющими органами.</u></p> <p>В феврале 2022 года на ООО «Лебедяньмолоко» проводилась плановая проверка Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области. Проверку проводило Управление Роспотребнадзора по Липецкой области.</p> <p>По результатам выявлены следующие нарушения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - При анализе документов в чек- листе закваски М-39 № партии С305849А дата выдачи с 01.12.2021 по 09.01.2022 отсутствуют сведения в части граф: даты изготовления, срока годности, количестве поступившей закваски, дат посева и результата, а также информация об остатке закваски. А также в Журнале контроля температуры в холодильниках и морозильных камерах за 27.01.2022 контроль не задокументирован. - в предоставленной Программе производственного контроля в п.10 не откорректированы определяемые показатели в питьевой воде. - не представлена программа производственного контроля за уровнями загрязнений атмосферного воздуха и шума на границе санитарно- защитной зоны предприятия. <p>Для устранения выявленных нарушений на предприятии проведены следующие корректирующие мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработана и утверждена ИР - 08 -2022 «Инструкция рабочая по приемке выдаче и учету количества заквасок», в которой в том числе прописана ответственность по ведению и контролю документации по закваскам, а также разработана и утверждена ИП -11-2022 «Инструкция по контролю замера температуры и влажности на складах», в которой в том числе прописана ответственность по ведению и контролю документации по замерам температуры в холодильниках и морозильных камерах. - разработана и утверждена Программа производственного контроля качества питьевой воды с откорректированными показателями в соответствии с п. 77 СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, 	90

	атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». - оформлена и утверждена Программа производственного контроля за уровнями загрязнения атмосферного воздуха и шума на границе санитарно – защитной зоны предприятия.	
<u>ИТОГО 681 балл</u>		

Итоговая сумма баллов при оценке производства составила **681 балл**.

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О РЕЗУЛЬТАТАХ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

4.1. Фактические суммы баллов оценки продукции и производства представлены в таблице №4.1.

Таблица №4.1.

№	Критерии оценки качества продукции	Нормативные баллы				Фактическая сумма баллов ООО «Лебедяньмолоко»
		финалисты	дипломанты	лауреаты	победители	
1.	Соответствие фактических требований молока м.д.ж. от 3,4% до 4,5%	50	100	150	200	200
2.	Соответствие фактических требований творога обезжиренного	50	100	150	200	200
3.	Соответствие фактических требований масла сливочного шоколадного м.д.ж. 62%	50	100	150	200	200
4.	Соответствие фактических требований массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной	50	100	150	200	200
5.	Соответствие фактических требований кефира м.д.ж.3,2%	50	100	150	200	200
6.	Показатели качества производства	490	От 490 до 595	От 595 до 640	Более 640	681
7.	Итоговая сумма баллов	540	От 590 до 695	От 745 до 790	Более 840	881 балл

Исходя из таблицы 4.1. сумма баллов при проведении фактической оценки:

- молока цельного отборного питьевого пастеризованного с массовой долей жира от 3,4% до 4,5%, изготавливаемого по ТУ 9222-242-00419785-04 «Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное. Технические условия», код ОКПД2 10.51.11.110.

- творога обезжиренного, изготавливаемого по ТУ 9222-180-00419785-04 «Творог. Технические условия», код ОКПД2 10.51.40.310.

- масла сливочного шоколадного с массовой долей жира 62%, изготавливаемого по ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное со вкусовыми компонентами. Технические условия», код ОКПД2 10.51.30,

- массы творожной с сахаром и курагой обезжиренной, изготавливаемой по ТУ 9222-398-00419785-05 «Продукты творожные. Технические условия», код ОКПД2 10.51.56.151.

- кефира с массовой долей жира 3,2%, изготавливаемого по ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия», код ОКПД2 10.51.52.140., составила **881 балл**.

Таким образом, ООО «Лебедяньмолоко» (Липецкая область, г. Лебедянь) стало победителем Всероссийского конкурса качества продукции – 2023.

На основании вышеизложенного выдать ООО «Лебедяньмолоко» Дипломы победителя Всероссийское конкурса качества продукции-2022 от 02 мая 2023 г. и заключить Соглашение о применении логотипа, на основании которого предприятию будет передано право безвозмездно использовать логотип Всероссийского конкурса качества продукции для маркирования.

Заместитель директора АНО «ЦЭП ВОК»

ВОРОПАЕВА В.Ю.