

# ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ-2022

151419, г. Москва,  
2-ой Рощинский проезд, дом 8, строение 4  
e-mail: [info@world-quality.com](mailto:info@world-quality.com)  
сайт: [www.cepvok.ru](http://www.cepvok.ru)  
(495) 958-59-10, 8-905-558-07-49

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
АНО «ЦЭП ВОК»

**ТАВЕР Е.И.**

«23 » декабря 2022г.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ №0010/2022**

**по оценке качества  
молока питьевого пастеризованного  
с массовой долей жира 3,2%, молока питьевого  
пастеризованного с массовой долей жира 2,5%;  
молока питьевого топленого с массовой долей жира 4%;  
творога с массовой долей жира 5% и масла сладко-сливочного  
несоленого «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%,  
изготавливаемых ООО «Лебедяньмолоко»  
(Липецкая область, г. Лебедянь),  
в рамках Всероссийского конкурса качества продукции – 2022**

**Москва – 2022г.**

# 1. Введение

1.1. Настоящее заключение составлено для оценки:

- *молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,2%, молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5%* (далее по тексту - молоко м.д.ж. 3,2% и молоко м.д.ж. 2,5%), изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», код ОКПД2 10.51.11.110.
  - *молока питьевого топленого с массовой долей жира 4%* (далее по тексту – молоко топленое м.д.ж. 4%), изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», код ОКПД2 10.51.11.130.
  - *творога с массовой долей жира 5%* (далее по тексту – творога 5%), изготавливаемого по ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», код ОКПД2 10.51.40.300.
  - *масла сладко-сливочного несоленого «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%* (далее по тексту - сливочное масло 82,5), изготавливаемого по ГОСТ 32216-2013 «Масло сливочное. Технические условия», код ОКПД2 10.51.30.111,
- предприятием ООО «Лебедяньмолоко» (Липецкая область, г. Лебедянь).

1.2. Заключение разработано в соответствии с Положением № ЦЭП ВОК-КК-01-22 «О Всероссийском конкурсе качества продукции-2022».

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 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия».*
- *ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».*
- *ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».*
- *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».*
- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».*
- *Образцы продукции, представленные предприятием:*
  - молоко м.д.ж. 2,5% в таре 1,4 кг. Дата производства 22.12.2022г.*
  - молоко м.д.ж. 3,2% в таре 1,4 кг. Дата производства 22.12.2022г.*
  - сливочное масло м.д.ж. 82,5%, вес 200г. Дата производства 19.12.2022г.*
  - упаковка творога м.д.ж. 5%. Вес 300 г. Дата производства 22.12.2022г.*
  - топленое молоко м.д.ж. 4% в таре 450г. Дата производства 22.12.2022г.*

- **Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.ПН98.В.00929/20** от 13.02.2020г. на масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» массовой долей жира 82,5%. Сроком действия до 13.02.2023г.
- **Протокол лабораторных исследований показателей стабильности химического состава №8154ФЭ052** от 05.12.2022г. на масло сливочное «Традиционное». Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований органолептических показателей, а также микробиологических показателей №МЛ.05.2.280** от 29.11.2022г. на масло сливочное «Традиционное». Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол лабораторных исследований показателей стабильности химического состава, безопасности №6304ФЭ052** от 26.09.2022г. на масло сливочное «Традиционное». Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол испытаний показателей безопасности №11587.05.22** от 11.10.2022г. на масло сладко-сливочное «Традиционное». Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.РА01.В.94897/21** от 12.07.2021г. на молоко питьевое топленое с м.д.ж. 4%. Сроком действия до 12.07.2024г.
- **Протокол лабораторных исследований органолептических показателей, а также микробиологических показателей №МЛ.05.2.811** от 29.11.2022г. на молоко питьевое топленое с м.д.ж. 4%. 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.05.1.140** от 04.03.2022г. на молоко питьевое топленое с м.д.ж. 4%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол испытаний показателей безопасности №8040.05.21/1** от 13.07.2021г. на молоко питьевое топленое м.д.ж. 4%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Протокол испытаний показателей безопасности №15393.05.22** от 28.12.2022г. на молоко питьевое топленое м.д.ж. 4%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Протокол испытаний показателей безопасности №6299ФЭ052** от 26.09.2022г. на молоко питьевое топленое с м.д.ж. 4%. Испытания выполнены в Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.РА07.В.94189/22** от 03.11.2022г. на творог с м.д.ж. 5%. Сроком действия до 03.11.2025г.
- **Протокол лабораторных исследований органолептических показателей, показателей безопасности и стабильности химического состава №МЛ.05.2.597** от 12.08.2022г. на творог с м.д.ж. 5%. Испытания выполнены Испытательном

лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».

- **Протокол лабораторных исследований** органолептических показателей, показателей безопасности и стабильности химического состава №МЛ.05.2.803 от 29.11.2022г. на творог с м.д.ж. 5%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».

- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава №4337ФЭ052 от 30.06.2022г. на творог с м.д.ж. 5%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».

- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №11580.05.22 от 11.10.2022г. на творог м.д.ж. 5%.. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».

- **Декларация о соответствии** ЕАЭС № RU Д-RU.РА09.В.03983/22 от 13.12.2022г. на молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5% и 3,2%. Сроком действия до 13.12.2025г.

- **Протокол испытаний** показателей безопасности №5021.05.22 от 05.05.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».

- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава, органолептических показателей и показателей безопасности №МЛ.05.2.594 от 12.08.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%. 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.05.2.800 от 29.11.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».

- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №13853.05.22 от 25.11.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%.. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».

- **Протокол испытаний** показателей безопасности №5020.05.22 от 05.05.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%.. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».

- **Протокол лабораторных исследований** показателей стабильности химического состава, органолептических показателей и микробиологии №МЛ.05.2.588 от 12.08.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%. 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.05.2.794 от 29.11.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%. Испытания выполнены Испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области».
- **Протокол испытаний** показателей безопасности и стабильности химического состава №13852.05.22 от 25.11.2022г. на молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%. Испытания выполнены в Испытательной лаборатории ОГБУ «Липецкая облветлаборатория».
- **Справка о состоянии производства** ООО «Лебедяньмолоко» за подписью Генерального директора Мельникова С.Ф. Исх. №254 от 22.12.2022г.
- **Протокол анализа СМБПП** за отчетный период январь-октябрь 2022 года.

## 2. ФАКТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПО КАЧЕСТВУ ПРОДУКЦИИ

2.1. Как фактические значения показателей качества заявленных молока м.д.ж. 2,5% и 3,2%, молока топленого м.д.ж. 4% и творога м.д.ж. 5% 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 м.д.ж. 2,5%, изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013, представлены в таблице №2.1.

Таблица №2.1.

### Фактические значения показателей качества молока м.д.ж. 2,5%

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2022 год
<b>Показатели безопасности</b>					
<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	Отсутствует	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 $1 \times 10^5$	$1 \times 10^4$	Менее $1 \times 10^4$	$2,2 \times 10^3$
	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 2,5%, не менее	2,5	2,5	2,5-3,0	2,9
	Массовая доля белка, % не менее	3,0	3,25	3,5	3,28
	Массовая доля СОМО, %, не менее	8,2	8,5	8,3-8,7	8,9
	Плотность, кг/м <sup>3</sup>	Не ниже 1028	1028	1028,1-1028,5	1031
	Титруемая кислотность, град. Т, не более	21	19,5	18	18,0±1,9 17,2±1,9
<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, со слабым сладковатым привкусом
	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 25070-2013, ТР ТС 033/2013.

**2.4. Значения Ропт.** установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как АО «АИС «Ферма Роста» - имеют знак программы «Российское качество» на молоко пастеризованное м.д.ж. 2,5%.

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

**2.5 В результате оценки** молока пастеризованного м.д.ж. 2,5% 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 пастеризованного м.д.ж. 2,5% составила **200 баллов.**

**2.6. Фактические значения** показателей качества молока пастеризованного м.д.ж. 3,2%, изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013, представлены в таблице №2.2.

Таблица №2.2.

**Фактические значения показателей качества молока м.д.ж. 3,2%**

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2022 год
<b>Показатели безопасности</b>					
<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 0,0016
<i>Массовая концентрация микотоксинов, мг/кг</i>	Афлатоксин М 1	0,0005	Менее 0,0005	Отсутствует	Менее 0,0025
<i>Массовая концентрация антибиотиков, мг/кг</i>	Левомецетин	0,0003	Менее 0,0003	Отсутствует	Не обнаружены
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутствует	Не обнаружены
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутствует	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 $1 \times 10^5$	$1 \times 10^4$	Менее $1 \times 10^4$	$1,7 \times 10^3$
	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 3,2%, не менее	3,2	3,2	3,2-4,0	3,2
	Массовая доля белка, % не менее	3,0	3,25	3,5	3,25
	Массовая доля СОМО, %, не менее	8,2	8,5	8,3-8,7	9,0
	Плотность, кг/м <sup>3</sup>	Не ниже 1027	1027	1027,1- 1027,5	1030,5
	Титруемая кислотность, град. Т, не более	21	19,5	18	16,5 19,0 17,8
<i>Органолептические показатели</i>	Внешний вид	Непрозрачная жидкость, доп. отстой жира	Непрозрачная жид- кость с неболь- шим отстоем жира	Непрозрачная жидкость, без отстоя жира	Непрозрачная жидкость, без отстоя жира
	Вкус и запах	Характерный для молока, допуск. сладковатый привкус	Характер- ный для молока, со слабым сладковат ым привку- сом	Характер- ный для молока, без сладкова- того привкуса	Характерный для молока, со слабым сладковатым привкусом
	Консистенция	Соотв. ГОСТ 31450- 2013	Соотв. ГОСТ 31450- 2013	Соотв. ГОСТ 31450- 2013	Соотв. ГОСТ 31450- 2013
	Цвет	Белый, равно- мерный по всей массе	Белый, равно- мерный по всей массе	Белый, равно- мерный по всей массе	Белый, равно- мерный по всей массе

**2.7. Значения Р доп.** установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 25070-2013, ТР ТС 033/2013.



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

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

**2.10. В результате оценки** молока пастеризованного м.д.ж. 3,2% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.2.

Сумма баллов при оценке молока пастеризованного м.д.ж. 3,2% составила **200 баллов.**

**2.11. Фактические значения** показателей качества молока питьевого топленого м.д.ж. 4%, изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013, представлены в таблице №2.3.

Таблица №2.3.

**Фактические значения показателей качества молока питьевого топленого м.д.ж. 4%**

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2022 год
<b>Показатели безопасности</b>					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,004
	Мышьяк	0,05	0,04	Менее 0,04	Менее 0,04
	Кадмий	0,03	0,02	Менее 0,02	Менее 0,002
	Ртуть	0,005	0,04	Менее 0,004	Менее 0,002
<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	Менее 0,00003
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутст вие	Менее 0,001
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутст вие	Менее 0,005
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутст вие	Менее 0,001
<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	Менее 5,63
<i>Микробиологические показатели</i>	КМАФАнМ, КОЕ в куб. см	Не более $2,5 \times 10^3$	$2,5 \times 10^3$	Менее $2,5 \times 10^3$	$1,7 \times 10^3$

	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
	L. monocytogenes,г	Не доп. в 25,0	-	Отсутствие в 25	Не обнаружены в 25
<i>Показатели стабильности химического состава</i>	Молоко с м.д.жира 3,2%, не менее	4,0	4,0	4,0-4,2	4,0
	Массовая доля белка, % не менее	3,0	3,25	3,5	3,25
	Массовая доля СОМО, %, не менее	8,2	8,5	8,3-8,7	9,0
	Плотность, кг/м <sup>3</sup>	Не ниже 1027	1027	1027,1-1027,5	1027±0,5
	Титруемая кислотность, град. Т, не более	21	19,5	18	17,2 16,0
<i>Органолептические показатели</i>	Внешний вид	Непрозрачная жидкость, доп. отстой	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. Выраженный привкус кипячения	Характерный для молока, со слабым сладковатым привкусом, выраженный привкус кипячения	Характерный для молока, без сладковатого привкуса, выраженный привкус кипячения	Характерный для молока, выраженный привкус кипячения
	Консистенция	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013	Соотв. ГОСТ 31450-2013
	Цвет	Кремовый оттенок	Кремовый оттенок	Кремовый оттенок	Кремовый оттенок

**2.12 Значения Р доп.** установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31450-2013, 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 топленое молоко «Вологжанка».

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

**2.15 В результате оценки** молока питьевого топлёного м.д.ж. 4% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.3.

Сумма баллов при оценке молока топлёного м.д.ж. 4% составила **200 баллов.**

**2.16.** Фактические значения показателей качества творога м.д.ж. 5% изготавливаемого по ГОСТ 31453-2013, представлены в таблице №2.4.

Таблица №2.4.

**Фактические значения показателей качества творога м.д.ж. 5%**

Показатели групповые	Показатели единичные	Р доп	Р гр	Р опт	Р факт. 2022 год
<b>Показатели безопасности</b>					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,3	0,23	0,15	Менее 0,16
	Мышьяк	0,2	0,15	0,1	Менее 0,01
	Кадмий	0,1	0,08	0,05	Менее 0,0016
	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	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	0,001
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	100	55	Менее 10	Менее 3,0
	стронций-90, не более	25	18,75	Менее 12,5	2,78
<i>Микробиологические показатели</i>	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г	Не менее $1 \times 10^6$	-	Более $1 \times 10^6$	$1,7 \times 10^7$
	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</i>	Массовая доля жира творога 5%,	5,0	5,0	5,1-5,2	7,8

<i>химического состава</i>	не менее				
	Массовая доля белка, % не менее	16	Более 16	Более 16	16,91
	Массовая доля влаги, %, не более	75	Менее 75	Менее 75	74,7
	Массовая доля СОМО, %, не менее	13,5	13,55	13,6-13,8	14,1
	Кислотность, град. Т, не более	Не более 230	205	170	167
<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 с наличие или без ощутимых частиц молочного белка	Рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка
	Вкус и запах	Чистый кисло-молочный, возможен привкус сухого молока	Чистый кисло-молочный, возможен привкус сухого молока	Чистый кисло-молочный, возможен привкус сухого молока	Кисломолочный, без посторонних привкусов
	Цвет	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соотв. ГОСТ 31453-2013	Соответствует

**2.17 Значения Р доп.** установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013.

**2.18. Значения Ропт.** установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как Компания «Добрая вода», творог м.д.ж. 5%.

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

**2.20 В результате оценки** творога м.д.ж. 5% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.4.

Сумма баллов при оценке творога м.д.ж. 5% составила **200 баллов.**

**2.21. Фактические значения** показателей качества масла сладко-сливочного м.д.ж. 82,5% изготавливаемого по ГОСТ 32261-2013, представлены в таблице №2.5.

Таблица №2.5.

**Фактические значения показателей качества масла сладко-сливочного несоленого «Традиционное» м.д.ж. 82,5%**

Показатели групповые	Показатели единичные	Рдоп	Р гр	Ропт	Р факт. 2022 год
<b>Показатели безопасности</b>					
<i>Массовая доля токсичных элементов, мг/кг</i>	Свинец	0,1	0,075	0,05	0,0097
	Мышьяк	0,1	0,075	0,05	0,04
	Кадмий	0,03	0,0225	0,015	Менее 0,002
	Ртуть	0,03	0,0225	0,015	Менее 0,002
<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 0,00012
	Тетрациклиновая группа	0,01	Менее 0,01	Отсутст вие	Менее 0,003
	Стрептомицин	0,2	Менее 0,2	Отсутст вие	Менее 0,0075
	Пенициллин	0,004	Менее 0,004	Отсутст вие	0,001
<i>Радионуклиды, Бк/л</i>	цезий-137, не более	200	150	100	Менее 3,92
	стронций-90, не более	60	45	30	Менее 5
<i>Микробиологические показатели</i>	КМАФАнМ, КОЕ в куб. см	Не более $1,0 \times 10^5$	$9,5 \times 10^3$	$2,7 \times 10^2$	$1,6 \times 10^2$
	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>	Массовая доля жира масла 82,5%, не менее	82,5	Не менее 82,5	Более 82,5	82,5
	Массовая доля влаги, %, не более	16	Менее 16	Менее 16	12,8
	Титруемая кислотность, град. Т, не более	Не более 26	26 и менее	26 и менее	22,2
<i>Органолептические показатели</i>	Цвет	От светло-жёлтого до жёлтого, однородны равномерный	От светло-жёлтого до жёлтого, однородны равномерный	Светло-жёлтый цвет, однородный, равномерный	Светло-жёлтый цвет, однородный, равномерный

	Внешний вид и консистенция	Имеет дефект, указанный в ГОСТ 32261-2013	Не имеет дефектов, указанных в ГОСТ 32261-2013	Не имеет дефектов, указанных в ГОСТ 32261-2013	Не имеет дефектов, однородная и пластичная консистенция, поверхность на срезе сухая и блестящая.
	Вкус, запах	Выраженный сливочный вкус и привкус, без посторонних привкусов	Выраженный сливочный вкус и привкус, без посторонних привкусов	Выраженный сливочный вкус и привкус, без посторонних привкусов	Вкус сливочный, без посторонних привкусов

**2.22 Значения R доп.** установлены с учетом следующих стандартов и норм: ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013.

**2.18. Значения Rопт.** установлены с учетом уровня качества аналогичной продукции, поставляемой на рынок такими производителями, как ПК «Вологодский молочный комбинат» - имеет знак программы «Российское качество» на масло сливочное «Вологодское» м.д.ж. 82,5%.

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

**2.20 В результате оценки** масло сладко-сливочное «Традиционное» м.д.ж. 82,5% установлено, что 100% единичных показателей лучше граничных значений, а в ряде случаев лучше оптимальных значений, установленных в таблице №2.5.

Сумма баллов при оценке масла сладко-сливочного м.д.ж. 82,5% составила **200 баллов.**

### 3. ОЦЕНКА СПОСОБНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОБЕСПЕЧИТЬ СТАБИЛЬНОСТЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

3.1. Результаты оценки показателей качества производства молока м.д.ж. 2,5% и 3,2%, топленого молока м.д.ж. 4%, творога м.д.ж. 5% и сливочного масла м.д.ж. 82,5%, полученные на основе анализа сведений, представленных ООО «Лебедяньмолоко», содержатся в таблице 3.1.

Таблица 3.1.

№	Показатель качества производства	Оценка, в баллах
1.	<p><b>Опыт и объем производства оцениваемой продукции, основные потребители:</b></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. В год предприятие производит более</p>	100

190 тыс. тонн различной молочной продукции и реализует её более чем в 12 регионах РФ.

Вся продукция, выставленная на оценку по конкурсу, за исключением сливочного масла м.д.ж. 82,5%, производится на предприятии с 2004 года. Сливочное масло м.д.ж. 82,5% с 2022 года.

объем выпуска продукции за последние два года, в натуральных величинах (шт., кг., тонны) или в стоимостных (рубли)

Согласно данным справки о производстве, представленной ООО «Лебедяньмолоко» динамика объема производства и реализации заявленной продукции положительная. Поскольку сливочное масло м.д.ж. 82,5% производится с 2022 г., данные по объему представлены только за 2022 год и составляют 41 721 кг. По остальным продуктам:

Наименование продукции	Объем производства, кг		Динамика год к году, %
	2021	2022	
Молоко 3,2%	43 473 720	66 061 764	Прирост 52%
Молоко 2,5%	5 381 449	5 124 085	Снижение 4,8%
Молоко топленое	332 263	341 865	Прирост 1%
Творог 5%	1 605 542	2 058 843	Прирост 30%

Прирост объема молока м.д.ж. 3,2 %, а также творога м.д.ж. 5% и стабильное производство молока м.д.ж. 2,5% и топленого молока м.д.ж. 4% несомненно свидетельствует о качестве и доверии к продукции ООО «Лебедяньмолоко» со стороны потребителей.

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, как было отмечено ранее, 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 78 253 134 кг молока коровьего сырого. Из них возвращено 341 792 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 24 случаях обнаружения антибиотиков тетрациклиновой группы и бета-лактама. Также за 2022 год на предприятии было забраковано 0,01% упаковочных материалов, от общего количества материалов, предъявленных на контроль. Из 72 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

100

	<p><u>месяцев.</u> При приемо-сдаточном контроле продукции, заявленной для оценки по конкурсу, отсутствует брак по причине некачественного сырья и материалов, поступившего в производство за последние 12 месяцев.</p> <p><u>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.</u></p> <p>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 около 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. ООО «Лебедяньмолоко» использует упаковку следующих производителей: «Ламбумиз» (дипломант- программы «Российское качество»), «Роспак», «Унипак», «Дельта-Пак», «Элопак», «ПластЛайн» и другие.</p>	
3.	<p><b>Качество продукции</b></p> <p><u>количество продукции, забракованной по результатам приемо-сдаточного контроля за последние 12 месяцев, в % от её количества, поступившего на контроль</u></p> <p>За последние 12 месяцев при приемо-сдаточном контроле отсутствует брак молока м.д.ж. 2,5% и 3,2%, а также топленого молока м.д.ж. 4%. Брак по творогу м.д.ж. 5% составил всего 0,08%, по маслу сливочному м.д.ж. 82,5% - 0,58%. По данным ООО «Лебедяньмолоко» брак по творогу связан с тестированием новой закваски, брак масла - с закупкой нового вида упаковки масла (буханки). Работа с несоответствующей продукцией осуществляется по СТП-03-2022 «Управление несоответствующей продукцией».</p> <p><u>количество принятых рекламаций за последние 12 месяцев (работа с рекламациями)</u></p> <p>Работа с претензиями на ООО «Лебедяньмолоко» осуществляется по СТП-10-2022 «Порядок работы с претензиями». В течение 2022 года от потребителей получено 89 претензий. Наибольшее количество претензий предъявлено по несоответствию маркировки – 25 претензий, по прокисанию продукции – 28 претензий, 9 претензий по разбавленной консистенции и по 6 претензий по несоответствию запаха и веса. По продукции: на молоко м.д.ж. 3,2% получено 21 претензия, на молоко м.д.ж. 2,5% - 6 претензий, по творогу получено 5 претензий, по маслу сливочному 2, по топленому молоко претензий не было. 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 56% поступающий претензий считаются обоснованными.</p> <p>Потребитель может подать претензию по качеству продукции ООО «Лебедяньмолоко» через сайт предприятия <a href="http://www.lmilk.ru">www.lmilk.ru</a>, по электронной почте, через социальные сети, а также позвонив по телефону горячей линии, который указан на упаковке продукции и на сайте предприятия.</p> <p>Кроме того, за 2022 год наряду с претензиями, поступают благодарности от потребителей по горячей линии и через сайт ВкусВилл: на молоко м.д.ж. 3,2% получено 3900 благодарностей, молоко м.д.ж. 2,5% - 742, творог 5% - 528 благодарностей.</p>	97
4.	<p><b>Компетентность персонала</b></p> <p><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></p> <p>За последние 12 месяцев забракованная продукция (молоко м.д.ж. 2,5% и 3,2%, топленое молоко м.д.ж. 4%, творог м.д.ж.5%, сливочное масло м.д.ж. 82,5%) по вине недостаточной квалификации персонала и его ошибок отсутствует.</p>	95



	<p><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></p> <p>По данным на 23.12.2022г. на производстве заявленной для оценки продукции занято 182 человека. 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.</p>	
5.	<p><b>Состояние производственной инфраструктуры</b></p> <p><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></p> <p>За последние 12 месяцев брак при производстве продукции из-за ненадлежащего состояния оборудования отсутствовал.</p> <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), аппаратный цех (Alfa L Service, Швеция), линия производства творога (Обрам, Польша), фасовка молока (KRONES, Германия, GALDI, Италия), фасовка масла (ТРЕПКО, Дания). Российское оборудование использовано в фасовке молока (Таурас-Феникс, Россия), фасовке творога (Таурас –Феникс, Россия).</p> <p>Что касается ремонта технологического оборудования, на предприятии разработано СТП -05-2022 «Управление оборудованием». Ремонт проводится в соответствии с утвержденным графиком ППР.</p>	98
6.	<p><b>Организация производства и действующая у Заявителя система менеджмента качества (СМК)</b></p> <p><u>результативность СМК.</u> Представлен отчет по анализу СМБПП предприятия за январь-октябрь 2022г. Согласно отчету, из 12 целей на 2022 год выполнено полностью 4, 7 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. Сертификат №10000476146-MSC-RvA-RUS выдан 29.11.2021 года органом по сертификации DNV (Норвегия). В ноябре 2022 года ООО «Лебедяньмолоко» успешно прошло периодический аудит.</p>	95
7.	<p><b>Результаты проверки качества продукции надзорными органами (Роспотребнадзор и(или) торговая инспекция, и (или) Росстандарт)</b></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> <p>- 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</p>	90

	<p>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.</p> <p>- в предоставленной Программе производственного контроля в п.10 не откорректированы определяемые показатели в питьевой воде.</p> <p>- не представлена программа производственного контроля за уровнями загрязнений атмосферного воздуха и шума на границе санитарно- защитной зоны предприятия.</p> <p>Для устранения выявленных нарушений на предприятии проведены следующие корректирующие мероприятия:</p> <p>- 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.</p> <p>- 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, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</p> <p>- оформлена и утверждена Программа производственного контроля за уровнями загрязнения атмосферного воздуха и шума на границе санитарно – защитной зоны предприятия.</p>	
<b><u>ИТОГО 675 баллов</u></b>		

Итоговая сумма баллов при оценке производства составила **675 баллов**.

#### **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. 3,2% ГОСТ	50	100	150	200	<b>200</b>
2.	Соответствие фактических требований молока м.д.ж. 2,5% ГОСТ	50	100	150	200	<b>200</b>
3.	Соответствие фактических требований топленого молока м.д.ж. 4% ГОСТ	50	100	150	200	<b>200</b>
4.	Соответствие фактических требований творога м.д.ж. 5% ГОСТ	50	100	150	200	<b>200</b>
5.	Соответствие	50	100	150	200	<b>200</b>

	фактических требований масла сливочного м.д.ж. 82,5% ГОСТ					
6.	Показатели качества производства	490	От 490 до 595	От 595 до 640	Более 640	<b>675</b>
7.	Итоговая сумма баллов для молока м.д.ж. 3,2%, молока 2,5%, топленого молока м.д.ж. 4%, творога 5%, масла сливочного 82,5%	<b>540</b>	<b>От 590 до 695</b>	<b>От 745 до 790</b>	<b>Более 840</b>	<b>875 баллов</b>

Исходя из таблицы 4.1. сумма баллов при проведении фактической оценки *молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,2%, молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5, изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013, код ОКПД2 10.51.11.110, молока питьевого топленого с массовой долей жира 4%, изготавливаемого по ГОСТ 31450-2013, код ОКПД2 10.51.11.130, творога с массовой долей жира 5%, изготавливаемого по ГОСТ 31453-2013, код ОКПД2 10.51.40.300, масла сладко-сливочного несоленого «Традиционное» с массовой долей жира 82,5% , изготавливаемого по ГОСТ 32216-2013, код ОКПД2 10.51.30.111, составила **875 балла.***

Таким образом, ООО «Лебедяньмолоко» (Липецкая область, г. Лебедянь) стало победителем Всероссийского конкурса качества продукции – 2022.

На основании вышеизложенного выдать ООО «Лебедяньмолоко» Дипломы победителя Всероссийского конкурса качества продукции-2022 от 23 декабря 2022 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.**