

**Руководитель:**

И.о. главного государственного санитарного врача по Свердловской области» в г. Каменске-Уральском, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах



подпись

Шемякина Алла  
Рудольфовна

расшифровка подписи

**Исполнитель:**

Специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах  
Зубкова Н.В.



19 февраля 2026 года

**Информация о надзоре за кондитерскими и хлебобулочными изделиями  
по итогам 2025 года**

Каменск-Уральский Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области продолжает работу по контролю за качеством и безопасностью кондитерских и хлебобулочных изделий на территории г. Каменска-Уральского, Каменского, Сухоложского и Богдановичского районов.

В рамках контрольно-надзорных мероприятий, мониторинга и производственного контроля в 2025 году исследовано 285 проб хлебобулочных и кондитерских изделий, из них 57 проб не соответствовали нормативам:

- по бактериологическим показателям - исследовано 140 проб, из них 52 (37%) пробы не соответствовали нормативам;
- по органолептическим показателям – 8 проб, все пробы соответствовали нормативам;
- на содержание радиоактивных веществ исследовано 7 проб хлебобулочных и кондитерских изделий, все пробы соответствовали нормативам;
- по показателям качества (физико-химическим показателям) – 58 проб хлебобулочных и кондитерских изделий, из них 5 (8,6%) проб не соответствовали нормативам;
- по санитарно-химическим показателям – 72 пробы, все пробы соответствовали гигиеническим нормативам.

По результатам контрольно-надзорных мероприятий из оборота изъято 0,012 т. кондитерских изделий.

Изготовителям и продавцам кондитерской продукции и хлебобулочных изделий, не соответствующих установленным требованиям, выданы предписания об устранении выявленных нарушений действующего законодательства и разработке программ мероприятий по предотвращению причинения вреда.

Кондитерские и хлебобулочные изделия содержат почти полный набор питательных веществ, необходимых организму. Среди них — углеводы, растительный белок, клетчатка, жиры, биотин, витамины группы В, а также широкий спектр микроэлементов и минеральных веществ.

Химический состав хлеба и степень его усвоения организмом определяются типом используемой муки и видом хлебобулочного изделия. Чем мельче помол зерна и выше качество муки, тем ниже содержание белка и минералов, однако улучшается способность продукта усваиваться пищеварительной системой. Напротив, хлеб, изготовленный из низших сортов муки, отличается высоким содержанием витаминов группы В и пищевых волокон.

В целях исключения покупки некачественной кондитерской и хлебобулочной продукции Каменск-Уральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области рекомендует придерживаться следующих правил:

### **Хлебобулочные изделия**

#### **Свежесть**

Основное правило выбора хлеба — убедиться в его свежести. Появление даже незначительных признаков плесени (например, белых пятен) недопустимо, поскольку плесневые грибки способны быстро распространяться и представляют угрозу здоровью. Важно проверять срок годности и отсутствие видимых дефектов поверхности.

#### **Форма**

Качество хлеба зависит от его внешнего вида. Так, белый хлеб («багет», «сайка») должен иметь правильную геометрическую форму, гладкую поверхность без заметных повреждений. Черный хлеб («Дарницкий»), напротив, допускает неровности и шероховатость, но обязательно четкое соблюдение заданной формы без деформации краев.

#### **Консистенция**

Хлеб хорошего качества упругий: при легком сжатии пальцами он восстанавливается практически мгновенно. Это свидетельствует о правильном количестве дрожжей и прочих разрыхляющих веществ.

#### **Цвет**

Внешняя привлекательность хлеба определяется цветом его поверхности. Белый хлеб варьируется от светлого желтого до слегка коричневатого оттенка. Подовая продукция отличается характерной золотисто-коричневой корочкой. Темный хлеб имеет оттенки от серовато-коричневых до насыщенно-темных цветов.

#### **Вес**

Правильный вес продукта указан производителем на упаковке. Легкий хлеб часто получается вследствие избыточного количества разрыхлителей, что негативно сказывается на вкусовых характеристиках и затрудняет нарезку.

#### **Запах**

Перед покупкой полезно оценить аромат хлеба. Затхлость или кисловатый запах свидетельствуют либо о нарушении условий производства, либо о неправильном хранении. Качественный свежий хлеб пахнет приятно и аппетитно.

#### **Упаковка**

Предпочтительно выбирать упакованный хлеб. Обычная полиэтиленовая пленка ограничивает доступ воздуха, способствуя быстрому заплесневению, тогда как бумажная упаковка впитывает влагу, ускоряя процесс старения продукта. Наиболее подходящей считается герметично закрывающаяся упаковка с прозрачной частью, позволяющей визуально осмотреть товар.

#### **Кондитерская продукция**

Приобретение кондитерских изделий требует внимательного подхода:

Внешний вид: изделие должно сохранять целостность формы, поверхность должна быть чистой, однородной и привлекательной.

Упаковка: каждое лакомство должно находиться в отдельной упаковке, не поврежденной и надежной. Предупредительными признаками являются повреждения конфет, потеря ими формы, слежавшиеся кусочки мармелада.

Состав: предпочтительнее выбрать продукцию с минимальным содержанием искусственных красителей, стабилизаторов и консервантов. Избегайте ярких, ненатуральных оттенков, отдавая предпочтение натуральному внешнему виду.

Следуя данным рекомендациям, потребители смогут минимизировать риск приобрести низкокачественные товары и защитить свое здоровье.