

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)

Западный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Пермском крае»

Испытательный лабораторный центр Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском
крае»

Юридический адрес: 614016, Пермский край, Пермь г, Куйбышева ул, дом 50, тел.: 8(342)239-34-09

e-mail: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671 ИНН 5904122072

Адреса мест осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4, тел.: (342) 284-07-02, e-mail: zapadses@mail.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.513178

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая санитарно-эпидемиологическим
отделением Западного филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Пермском крае»



С.А. Замахаева

25.06.2024



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 59-01-02/04503-24, 59-01-02/04505-24, 59-01-02/04508-24, 59-01-02/04514-24, 59-01-02/04516-24 от 25.06.2024

1. **Заказчик:** МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГИМНАЗИЯ № 31" Г.ПЕРМИ (ИНН 5903003629 ОГРН 1025900761919)

2. **Юридический адрес:** 614097, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, Г. ПЕРМЬ, УЛ. ПОДЛЕСНАЯ Д.37

Фактический адрес: 614097, Пермский край, г Пермь, ул Подлесная д 39

3. **Наименование образца испытаний, дата изготовления:**

Проба № 59-01-02/04503-24 - Суп картофельный с макаронными изделиями , размер партии: 126 порция;

НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Проба № 59-01-02/04505-24 – Пюре картофельное , размер партии: 126 порция;

НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Проба № 59-01-02/04508-24 - Тефтели мясные в молочном соусе , размер партии: 126 порция;

НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Проба № 59-01-02/04514-24 - Напиток из шиповника , размер партии: 126 порция;

НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

Проба № 59-01-02/04516-24 - Салат витаминный , размер партии: 126 порция;

НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, 2013г

4. **Изготовитель:** МАОУ "Гимназия №31"г. Перми структурное подразделение "Детский сад "Совушка", 614097,г. Пермь, ул. Подлесная,39.

Юридический адрес: 614097, ПЕРМСКИЙ КРАЙ, Г. ПЕРМЬ, УЛ. ПОДЛЕСНАЯ Д.37

Фактический адрес: 614097, Пермский край, г Пермь, ул Подлесная д 39

Страна: Российская Федерация

5. Место отбора:

Проба № 59-01-02/04503-24 - 22.05.2024 11:30
Проба № 59-01-02/04505-24 - 22.05.2024 11:31
Проба № 59-01-02/04508-24 - 22.05.2024 11:32
Проба № 59-01-02/04514-24 - 22.05.2024 11:33
Проба № 59-01-02/04516-24 - 22.05.2024 11:34

6. Информация об отборе:**Дата отбора:**

Проба № 59-01-02/04503-24 - 22.05.2024 12:30
Проба № 59-01-02/04505-24 - 22.05.2024 12:30
Проба № 59-01-02/04508-24 - 22.05.2024 12:30
Проба № 59-01-02/04514-24 - 22.05.2024 12:30
Проба № 59-01-02/04516-24 - 22.05.2024 12:30

Ф.И.О., должность: Рязанцева Елена Витальевна Помощник врача по коммунальной гигиене I Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

Условия доставки: Автотранспорт, в изотермическом контейнере, с соблюдением температурного режима 4.0 °С

Дата и время доставки в ИЛЦ: 22.05.2024 12:30

Информация о плане и методе отбора:

Проба № 59-01-02/04503-24 - ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний, ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

Проба № 59-01-02/04505-24 - ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний, ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

Проба № 59-01-02/04508-24 - ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний, ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

Проба № 59-01-02/04514-24 - ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

Проба № 59-01-02/04516-24 - ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям, МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

7. Дополнительные сведения:

Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор КИ00155-/24 от 09.01.2023

Заявление(заявка) №1447-ЗФот 09.11.2023 г.

ИЛ (ИЛЦ) не несет ответственности за информацию, предоставленную Заказчиком (п.п. 1-2, 8).

8. НД, устанавливающие требования к объекту испытаний: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

9. Код образца (пробы): 59-01-02/04503-00.02-24, 59-01-02/04505-00.02-24, 59-01-02/04508-00.02-24, 59-01-02/04514-00-24, 59-01-02/04516-00-24

10. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.;
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella;
ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus;
ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).;
МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний;
МУ 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах;
МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

11. Оборудование (при необходимости):

№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер
1	Баня водяная-редуктазник, ББР 18-2.02	17058
2	Весы лабораторные, ВЛЭ-623С	D-82.101
3	Инкубатор лабораторный с охлаждением, Panasonic MIR-154 PE	12100224
4	Инкубатор лабораторный с охлаждением, Panasonic MIR-154 PE	12110236
5	Инкубатор микробиологический с естественной конвекцией, MEMMERT INE 500	E 512.0344
6	Инкубатор микробиологический с естественной конвекцией, MEMMERT INE 500	E 512.0345
7	Иономеры лабораторные, И-160МИ	6312
8	Термостат электрический суховоздушный, ТС 1/80 СПУ	20641
9	Центрифуга лабораторная, ЦЛМ1-12	248
10	Электропечь сопротивления, SNOL 60/300	1162
3	Весы электронные, Scout SC2020	BJ 401722
2	Весы электронные, EXPLORER компании OHAUS марки EP 214 С	1126461401

12. Условия проведения испытаний: Соответствуют нормативным требованиям

13. Результаты испытаний

Санитарно-гигиеническая лаборатория Регистрационный номер пробы 59-01-02/04503-24 Образец поступил 22.05.2024 12:40 Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4 дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 27.05.2024 15:40					
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Содержание белка	г на порцию	1,80	-	МУ 4237-86
2	Содержание жира	г на порцию	2,8	-	МУ 4237-86
3	Содержание золы	г на порцию	2,47	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	205,7	-	МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 п. 1.2
5	Содержание сухих веществ	г на порцию	19,66	-	МУ 4237-86
6	Содержание углеводов	г на порцию	12,60	-	МУ 4237-86
7	Энергетическая ценность	ккал	82,77	-	МУ 4237-86
Микробиологическая лаборатория Регистрационный номер пробы 59-01-02/04503-24 Образец поступил 22.05.2024 12:30 Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4 дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 27.05.2024 14:55					
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0*10 ¹ КОЕ/г	Не более 1*10 ³	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Санитарно-гигиеническая лаборатория Регистрационный номер пробы 59-01-02/04505-24 Образец поступил 22.05.2024 12:40					

Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 27.05.2024 15:39

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Содержание белка	г на порцию	1,86	-	МУ 4237-86
2	Содержание жира	г на порцию	3,91	-	МУ 4237-86
3	Содержание золы	г на порцию	1,33	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	132,8	-	МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 п. 1.2
5	Содержание сухих веществ	г на порцию	17,90	-	МУ 4237-86
6	Содержание углеводов	г на порцию	10,80	-	МУ 4237-86
7	Энергетическая ценность	ккал	85,85	-	МУ 4237-86

Микробиологическая лаборатория
Регистрационный номер пробы 59-01-02/04505-24
Образец поступил 22.05.2024 12:30

Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 27.05.2024 14:56

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012
3	Бактерии рода Proteus в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	-
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более 500	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

Санитарно-гигиеническая лаборатория
Регистрационный номер пробы 59-01-02/04508-24
Образец поступил 22.05.2024 12:40

Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 30.05.2024 14:47

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Содержание белка	г на порцию	7,54	-	МУ 4237-86
2	Содержание жира	г на порцию	5,74	-	МУ 4237-86
3	Содержание золы	г на порцию	1,01	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	101,3	-	МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 п. 1.2
5	Содержание сухих веществ	г на порцию	24,60	-	МУ 4237-86
6	Содержание углеводов	г на порцию	10,31	-	МУ 4237-86
7	Энергетическая ценность	ккал	123,02	-	МУ 4237-86

Микробиологическая лаборатория
Регистрационный номер пробы 59-01-02/04508-24
Образец поступил 22.05.2024 12:30

Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 27.05.2024 14:57

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в X г (см3) продукта	г	Не обнаружено в 1 г	Не допускается в 1 г	ГОСТ 31747-2012
3	Бактерии рода Proteus в X г (см3)	г	Не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	-

	продукта				
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \cdot 10^1$	Не более 500	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	г	Не обнаружено в 25	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

Санитарно-гигиеническая лаборатория
 Регистрационный номер пробы 59-01-02/04514-24
 Образец поступил 22.05.2024 12:40
 Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
 дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 25.06.2024 13:03

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Масса	г	194,1	-	МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 п. 1.2
2	Содержание сухих веществ	г на порцию	12,58	-	МУ 4237-86
3	Содержание углеводов	г на порцию	12,58	-	МУ 4237-86
4	Энергетическая ценность	ккал	50,31	-	МУ 4237-86
5	Массовая доля аскорбиновой кислоты	%	Более 0,03	-	МУ 1-40/3805-91 п.2.9.1

Мнения и интерпретации: В соответствии с МУ 1-40/3805-91 п.2.9.1 содержание аскорбиновой кислоты составляет 0,088 г на порцию

Санитарно-гигиеническая лаборатория
 Регистрационный номер пробы 59-01-02/04516-24
 Образец поступил 22.05.2024 12:40
 Место осуществления деятельности: 614032, Пермский край, Пермь г, Сысольская ул, дом 4
 дата начала испытаний 22.05.2024 12:40, дата окончания испытаний 30.05.2024 14:46

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	Содержание белка	г на порцию	0,74	-	МУ 4237-86
2	Содержание жира	г на порцию	2,6	-	МУ 4237-86
3	Содержание золы	г на порцию	0,60	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	60,4	-	МУ 122-5/72, МУ 1-40/3805 п. 1.2
5	Содержание сухих веществ	г на порцию	7,47	-	МУ 4237-86
6	Содержание углеводов	г на порцию	3,52	-	МУ 4237-86
7	Энергетическая ценность	ккал	40,45	-	МУ 4237-86

Ответственный за оформление протокола:
 Е.В. Рязанцева, Помощник врача по коммунальной гигиене

Конец протокола испытаний № 59-01-02/04503-24, 59-01-02/04505-24, 59-01-02/04508-24, 59-01-02/04514-24, 59-01-02/04516-24 от 25.06.2024