

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 901**

**от 27 февраля 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *МАОУ «Гимназия № 1»  
ОГРН 1025901220950 ИНН 5905006199*
2. Юридический адрес: *614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д.14*
3. Дата подачи заявления: *18.02.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:  
- обед (рацион из 6 блюд), вес рациона 780,0 г, дата изготовления 19.02.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *МБДОУ "Детский сад № 92" г. Перми*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 19.02.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене  
ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *медицинская сестра Котова Л.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *19.02.2020 г. 12 час 20 мин. автотранспорт ИЛЦ, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в горячем цехе пищеблока МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1, по контракту № 42 Д от 16.01.2020 г.*
11. НД на метод отбора: *Методические указания по исследованию пищевых продуктов, г. Москва, 1976 г, раздел VI*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», глава 1.*
13. Код образца (пробы): *2212*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*

М.П.



**Санитарно-химические показатели:**

Образцы поступили: 12 час 20 мин. «19» февраля 2020 г.

№ пп	Код, наименование пробы	Химический состав, г						Калорийность				Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг	
		Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Расчетный показатель: содержание углеводов, г		Содержание жира, г		Содержание минеральных веществ, г	Расчетный показатель: калорийность (теоретическая), ккал			Расчетный показатель: калорийность (энергетическая ценность), ккал
		Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.					
1	2212 Обед (рацион из 6 блюд)	153,7	22,4	21,4	101,2	102,5	20,6	21,2	8,6	679,7	686,4	1,0	-	-

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812127, 2012 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Жиросмер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

Рефрактометр ИРФ-454 Б2М, инв. № 48812267, 2017 г.

Окончание протокола Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»: процент отклонения не более ± 5 %

\*Мнения и толкования





**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Уникальный номер записи об  
аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 931**

**от 28 февраля 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *МАОУ «Гимназия № 1»*  
*ОГРН 1025901220950 ИНН 5905006199*
2. Юридический адрес: *614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д.14*
3. Дата подачи заявления: *18.02.2020 г*
1. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*  
*- блюдо из рыбной котлетной массы (котлета рыбная), дата изготовления 19.02.2020 г,*  
*- гарнир (юре картофельное), дата изготовления 19.02.2020 г*
2. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищеблок МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1*
3. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 19.02.2020 г.*
4. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
5. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *фельдшер Котова Л.А.*
6. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *19.02.2020 г. 12 час 20 мин. автотранспорт ИЛЦ, термоконтейнер, хладоэлемент*
7. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1, по контракту № 42 Д от 16.01.2020 г.*
8. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
9. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
10. Код образца (пробы): *2210-2211*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5
<b>Микробиологические показатели:</b> <b>Котлета рыбная</b>				
Образец поступил: 12 час 20 мин. 19.02.2020 г. Код образца: 2210				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1	ГОСТ 28560-90
<b>Пюре картофельное</b>				
Образец поступил: 12 час 20 мин. 19.02.2020 г. Код образца: 2211				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1	ГОСТ 28560-90
<p>Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:  Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.  Весы электронные Scout SPS601E, инв. №7132100435, 2012 г., Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г.  Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.  Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г  Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812274, 2017г.  Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.  Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав. №55*, 1983г.  Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв. № 48812086, 2013 г.  Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812273, 2017г.  Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. №13701000, 1995 г.</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:  Котлета рыбная- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более <math>2,5 \times 10^3</math> КОЕ/г;  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 25,0 г, <i>S. aureus</i>- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода <i>Proteus</i> - не допускается в 0,1 г  Пюре картофельное - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более <math>1 \times 10^3</math> КОЕ/г;  Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 25,0 г, <i>S. aureus</i>- не допускается в 1,0 г, Бактерии рода <i>Proteus</i> - не допускается в 0,1 г</p> <p>* Мнения и толкования</p>				

