



№ № п/ п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяем ые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.09.2019 г.

Группа № 6

1.	16744	Кружки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
2.	16745	Ложки столовые	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
3.	16746	Тарелки 2бл	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

Группа № 2

4.	16747	Кружки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
5.	16748	Ложки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
6.	16749	Салатники	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

Столовая

7.	16750	Кружки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
8.	16751	Ложки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

Кухня

9.	16752	Ковш 1 бл	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
10.	16753	Веселка	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

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

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, 1983г.

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

\* 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

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в  
Госреестре:  
№ РОСС  
RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 4782**

**от 24 сентября 2019 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: *19.09.2019 г*
4. Тип и полное наименование объекта: *вода питьевая централизованных систем водоснабжения, холодная*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 20.09.2019 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: *20.09.2019 г. 13 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *проба отобрана в варочном цехе пищеблока МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1, по контракту № 2997 от 12.09.2019 г.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ Р 56237-2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах», ГОСТ 31861-2012 "Вода. Общие требования к отбору проб", ГОСТ 31942-2012 "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа".*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»*
13. Код образца (пробы): *16740*

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

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*



№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:**

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.09.2019 г.

Код образца: 16740

1.	Общее микробное число (ОМЧ) 37°С	КОЕ/мл	0 КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01
2.	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	число бактерий в 100 мл	не обнаружены	
3.	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	число бактерий в 100 мл	не обнаружены	

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

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ (ОМЧ 22\*С) инв. № 38812060, 2008 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7 инв.№48812275, 2017г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ОМЧ 37\*С, ОКБ, стафилококк) инв. № 48812085, 2013 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812271, 2017г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ТКБ, ССРК) инв. № 48812031, 2010 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812270, 2017г.

**Санитарно-химические показатели:**

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.02.2019 г.

Код образца: 16740

1	Цветность	градусы	12 ± 2	ГОСТ 31868-2012
2	Мутность (по каолину)	мг/дм <sup>3</sup> (мг/л)	0,71 ± 0,06	ГОСТ Р 57164-2016
3	Вкус и привкус	Баллы	0	ГОСТ Р 57164-2016
4	Запах при 20°С	Баллы	0	ГОСТ Р 57164-2016
5	Водородный показатель (рН)	Ед. рН	7,2 ± 0,2	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г)
6	Жесткость общая	°Ж (мг -экв/л)	6,7 ± 1,0	ГОСТ 31954-2012
7	Железо общее	мг/дм <sup>3</sup> (мг/л)	менее 0,05	ПНДФ 14.1:2:4.50-96 (издание 2011 г)

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

Баня шестиместная водная LOIP LB-160 (ТБ-6), № 33144171, 2009 г.,

Фотометр фотозлектрический КФК-3-01 «ЗОМЗ», № 38812047, 2006 г.

Кюветы стеклянные оптические

Шкаф вытяжной ЛК-1200ШВ, инв. № 48812129, 2012 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 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»: Общее микробное число – не более 50 КОЕ/мл; Термотолерантные колиформные бактерии- отсутствие в 100 мл, Общие колиформные бактерии- отсутствие в 100 мл; цветность- не более 20 градусов, мутность (по каолину)- не более 1,5 мг/дм<sup>3</sup>, привкус- не более 2 баллов, запах при 20° - не более 2 баллов, водородный показатель - в пределах 6-9 ед, жесткость общая- не более 7,0 °Ж (мг -экв/л), железо общее- не более 0,3 мг/дм<sup>3</sup>

\* Мнения и толкования







№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.09.2019 г.

Группа № 6					
1.	16754	Стол обеденный	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
2.	16755	Игрушки -кубики	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
Группа № 2					
3.	16756	Стол обеденный	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
4.	16757	Игрушки – строительный модуль мягкий	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
Столовая					
5.	16758	Стол обеденный	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
6.	16759	Полка для чистой посуды	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
7.	16760	Стол для чистой посуды	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
Кухня					
8.	16761	Доска СР	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
9.	16762	Нож СМ	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
10.	16763	Доска «зелень»	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10

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

Центрифуга лабораторная ОПН-8 инв. №38812102, 2010 г.

Микроскоп МС-20 «Микрос» зав. № 0001941, 2006 г

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

\* Мнения и толкования







№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:**

**Биточек из говядины**

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.09.2019 г.

Код образца: 16741

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Каша гречневая рассыпчатая**

Образец поступил: 13 час 00 мин. 20.09.2019 г.

Код образца: 16742

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

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

Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гири 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.

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 Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:

Биточек из говядины -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $1 \times 10^3$  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, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г.,

Каша гречневая рассыпчатая - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $1 \times 10^3$  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, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г.

\* 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

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 5063

от 03 октября 2019 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: *19.09.2019 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, готовые кулинарные изделия:*  
*- обед (рацион из 7 блюд), вес рациона 820,0 г, дата изготовления 20.09.2019 г,*  
*- блюдо из мяса (биточек из говядины), дата изготовления 20.10.2019 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищеблок МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1*
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 20.09.2019 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: *20.09.2019 г. 13 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, холодильник*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 1» корпус № 2 по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Беляева, 43/1, по контракту № 2997 от 12.09.2019 г.*
11. НД на метод отбора: *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»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *16743,16741*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

**Санитарно-химические показатели:**

Образцы поступили: 13 час 00 мин. «20» сентября 2019 г.

№ п/п	Код, наименование пробы	Химический состав, г												Калорийность			Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг	
		Соержание сухих веществ, г			Соержание белка, г			Соержание углеводов, г			Соержание жира, г			Минеральные вещества (с использованием расчетных данных),	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал			Процент отклонения
		Фактн	Расч.	Фактн	Расч.	Фактн	Расч.	Фактн	Расч.	Фактн	Расч.	Фактн							
1	16743 Обед (рацион из 7 блюд)	164,0	23,0	24,5	107,9	110,1	22,6	20,4	9,0	727,0	-0,7	-	-	-	-				
2	16741 Быточек из говядины	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Тепловая обработка эффективна	-				

Документы, устанавливающие правила и 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»

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

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812126, 2012 г.

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

Жирумер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

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

Секундомер механический СОСпр-25-000, без инв. №, 2014 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



Протокол № 5063 от 03.10.2019 г.