

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

Микробиологические показатели:

Суп Крестьянский с крупой

Образец поступил: 14 час 00 мин. 07.04.2021 г.

Код образца: 6125

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 (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Компот из изюма

Образец поступил: 14 час 00 мин. 07.04.2021 г.

Код образца: 6126

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

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

Весы электронные Scout SPS601F, 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. №413701000, 1995г; Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812269, 2017г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. 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:
Суп Крестьянский с крупой - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г, S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.
Компот из изюма - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г, S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)- не допускается в 1,0 г.

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.



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

№ 1984

от 12 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Успех»*
ОГРН 1115904018834 ИНН 5904259535
2. Юридический адрес: *614064 г.Пермь, ул.Героев Хасана, 46 лит.Ф, офис 425*
3. Дата подачи заявления: *26.03.2021 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 15 мин 07.04.2021 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Шитова В.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *07.04.2021 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми, корпус по адресу: г. Пермь, ул. Подводников, 6, согласно контракта № 02 Д от 11.01.2021 г*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований», п.10.1*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *6138-6147*

Лицо ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.

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

Паразитологические показатели:

Образец поступил: 14 час 00 мин. 07.04.2021 г.

1.	6138	Доска «хлеб»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2.	6139	Нож «сыр»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3.	6140	Весы ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4.	6141	Окно раздачи	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
5.	6142	Ложка гарнирная «салат»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
6.	6143	Фартук повара Чудиновой	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
7.	6144	Внутренняя поверхность протирачной машины ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
8.	6145	Стол «салат»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
9.	6146	Насадки для мясорубки	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
10.	6147	Доска СР	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3

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 интерпретации



**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**

№ 1912

от 09 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Успех»*
2. *ОГРН 1115904018834 ИНН 5904259535*
3. Юридический адрес: *614064 г.Пермь, ул.Героев Хасана, 46 лит.Ф, офис 425*
4. Дата подачи заявления: *26.03.2021 г*
5. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с объектов внешней среды*
6. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
7. Время и дата отбора: *11 час 15 мин 07.04.2021 г.*
8. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Е.А.Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.*
9. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Шитова В.В.*
10. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *07.04.2021 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
11. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми, корпус по адресу: г. Пермь, ул. Подводников, 6, согласно контракта № 02 Д от 11.01.2021 г*
12. НД на метод отбора: *МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2*
13. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
14. Код образца (пробы): *6128-6137*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ № 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: 14 час 00 мин. 07.04.2021 г.					
1.	6128	Весы ГП	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
2.	6129	Стол раздачи	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
3.	6130	Нож ВМ	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
4.	6131	Бак 1 бл	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
5.	6132	Нож «зелень»	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
6.	6133	Поварешка	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
7.	6134	Стол ГП	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
8.	6135	Доска ВО	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
9.	6136	Доска «гастрономия»	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
10.	6137	Бак 3 бл	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
<p>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.</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>* _____</p> <p>* Мнения и интерпретации</p>					



М.П.

**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**

№ 2187

от 22 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Успех»*
 ИНН *5904259535* ОГРН *1115904018834*
2. Юридический адрес: *614064 г.Пермь, ул.Героев Хасана, 46 лит.Ф, офис 425*
3. Дата подачи заявления: *26.03.2021 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:*
- обед (рацион из 6 блюд), дата изготовления 07.04.2021 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми, корпус по адресу: г. Пермь, ул. Подводников, 6*
6. Время и дата отбора: *11 час 15 мин 07.04.2021 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: *технолог Шитова В.В.*
9. Условия, время и дата доставки в ИЛЦ: *14 час 00 мин. 07.04.2021 г автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми, корпус по адресу: г. Пермь, ул. Подводников, 6, согласно контракта № 02 Д от 11.01.2021 г*
11. НД на метод отбора *Методические указания по исследованию пицевых 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): *6127*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 14 час 00 мин. «07» апреля 2021 г.

№ пп	Код пробы,	Наименование пробы	Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Расчетный показатель: углевод, г		Содержание жира, г		Содержание минеральных веществ, г	Расчетный показатель (теоретическая), ккал	Расчетный показатель (теоретическая) (энергетическая ценность) ккал	Расчетный показатель: процент отклонения, %	Определение эффективности тепловой обработки	Витамин С, мг
			Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт	Рассч.						
1	6127	Обед (рацион из 6 блюд)	159,9	33,6	32,8	80,5	85,4	35,1	34,1	7,6	772,3	779,7	1,0	-	-	

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

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

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

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

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

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

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

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.

