

**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. 5 а  
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**

**№ 4007**

**от 07 сентября 2020 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: *10.08.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*  
*- блюда из мяса (запеканка капустная с говядиной), дата изготовления 19.08.2020 г,*  
*- напиток (компот из смеси сухофруктов), дата изготовления 19.08.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевый блок ООО МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Подводников, 6*
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 19.08.2020 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: *технолог Шитова В.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *19.08.2020 г. 13 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Подводников, 6, согласно контракта № 105 Д от 22.06.2020 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *13095, 13096*

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>Запеканка капустная с говядиной</b>				
Образец поступил: 13 час 00 мин. 19.08.2020 г.				
Код образца: 13095				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 x 10 <sup>2</sup>	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
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>				
Образец поступил: 13 час 00 мин. 19.08.2020 г.				
Код образца: 13096				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 x 10 <sup>1</sup>	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
<p><b>Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:</b>  Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.  Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гирия 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.</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:  Запеканка капустная с говядиной -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 1 x 10<sup>3</sup> 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  Компот из смеси сухофруктов - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5 x 10<sup>2</sup> КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) -не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в 50,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г.</p> <p>* Мнения и толкования</p>				



**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**

**№ 4013**

**от 07 сентября 2020 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: *10.08.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:*  
*- обед (рацион из 6 блюд), дата изготовления 19.08.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищеблок ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Подводников, 6*
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 19.08.2020 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: *технолог Шитова В.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *19.08.2020 г. 13 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Успех» в МАДОУ «Детский сад № 396» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Подводников, 6, согласно контракта № 105 Д от 22.06.2020 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям» п.4*
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): *13097*

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. «19» августа 2020 г.

№ пп	Код пробы, наименование пробы	Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Рассчитанный показатель: углевод, г		Содержание жира, г		Содержание минеральных веществ, г	Рассчитанный показатель (теоретическая), ккал	Рассчитанный показатель (теоретическая ценность) ккал	Рассчитанный показатель: процент отклонения	Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг
		Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.						
1	13097 Обед (рацион из 6 блюд)	157,5	41,5	39,9	75,4	72,5	34,6	36,8	8,3	779,0	780,8	0,2	-	-	

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

Баня шестиместная воляная LОIP LВ-160 (ТБ-6), инв. № 33144171, 2009 г.

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  $\pm 5\%$

\*Мнения и толкования





