

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

29 марта 2021 г.

М. В. Савинова




**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5789**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Соль поваренная пищевая выварочная экстра "Полесье" йодированная в упаковке от производителя без видимых повреждений ; дата изготовления: 07.12.2019 г.; срок годности: 18 месяцев; номер партии: б/н; объем партии: 20 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** БГК "Белгоспищепром" ОАО "Мозырьсоль"  
**Юридический адрес:** Республика Беларусь, 247760 Гомельская область, г. Мозырь  
**Фактический адрес:** Республика Беларусь, 247760, Гомельская область, г. Мозырь **страна:** БЕЛАРУСЬ
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, склад продуктов,
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2021 г. 14:15  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г. Заявление(заявка) № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 13830-97 "Соль поваренная пищевая. Общие технические условия"
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
10. **Код образца (пробы):** х.21.5789
12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5789					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 24.03.2021 10:32					
1	Массовая доля йода	мг/г	0,040±0,006	0,025 - 0,055	ГОСТ Р 51575-2000
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова




**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5741**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** компот из апельсинов с яблоками; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2021 г. 13:05  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г. Заявление(заявка) № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, № рецептуры 510
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.21.5741
12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5741					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 18.03.2021 11:26					
<i>Витамины :</i>					
1	Витамин С	мг/100г	3,33±0,14	-	МУ 1-40/3805 - 91
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

**Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:**

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.



М. В. Савинова


**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5782**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** шницель из птицы, припущенный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми Юридический адрес: . Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 **страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2021 г. 13:00  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г. Заявление(заявка) № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, г. Пермь, № рецептуры 372
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.21.5782
12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5782 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 19.03.2021 10:25					
1	Пеоксидаза/Качество термической обработки блюд	-	не обнаружено	-	МУ 1-40/3805 - 91
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр

аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

в Пермском крае»

М. В. Савинова

29 марта 2021 г.



**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5787**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Морковь столовая свежая в сетках; дата изготовления: урожай 2020 г. дата фасовки: 25.02.2021 г.; срок годности: 30 суток с даты фасовки при  $t^{\circ} +5^{\circ}\text{C} +25^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90-95%; номер партии: б/н; объем партии: 62,6 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Желебовский Николай Николаевич  
РОССИЯ, Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Свердлова, д. 14а страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, цех первичной обработки сырых овощей,
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. 14:05  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** ГОСТ Р 51782-2001
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. **Код образца (пробы):** х.21.5787

**11. Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Комплекс аппаратно-программный для медицинских исследований на базе Хроматэк-Кристалл 5000 исп 2	1952384	16/46493 от 20.08.2020	19.08.2021
2	Хроматограф газовый Хроматэк-Кристалл 5000.2	852609	16/54656 от 23.09.2020	22.09.2021

12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

Протокол № 5787 распечатан 29 марта 2021 г.

стр. 1 из 2


Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5787					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 23.03.2021 11:20					
<i>Пестициды :</i>					
1	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,5	ГОСТ 30349-96
2	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	не более 0,1	ГОСТ 30349-96
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**  
Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола



**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

29 марта 2021 г.

М. В. Савинова



**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5785**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** картофель цельный очищенный в вакуумной упаковке от производителя; дата изготовления: урожай 2020 г.; дата фасовки: 16.03.2021 г.; срок годности: допускается реализация продукта при t° +25°С до потери органолептических свойств; номер партии: б/н; объем партии: 100 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** Индивидуальный предприниматель Башарова Екатерина Викторовна  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Проспект Парковый 25а, кв.44  
Фактический адрес: Пермский край, г.Пермь, ул. Бордовский тракт 15 оф.2 **страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, склад овощной, холодильный шкаф
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2021 г. 14:00  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть I. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** СТО 67267818-001-2017
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. **Код образца (пробы):** х.21.5785
11. **Средства измерений:**


№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Иономер лабораторный универсальный И-130	0986	16/25540 от 25.05.2020	24.05.2021

12. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5785					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 16:10 дата выдачи результата 19.03.2021 10:26					
1	Нитраты	мг/кг	114±29	не более 250	МУ 5048-89
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр

аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5769**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** шницель из птицы, припущенный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. 13:05  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, г. Пермь, № рецептуры 372
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.21.5769
11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Хроматограф жидкостный LC-20 Prominence (с детекторами SPD-20A и RF-20A)	L20135775929 US	16/43667 от 12.08.2020	11.08.2021

Протокол № 5769 распечатан 26 марта 2021 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания


Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5769 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:15 дата выдачи результата 19.03.2021 14:22					
Витамины :					
1	Массвая доля витамина А	мг/кг	менее 0,5	-	ГОСТ Р 54635-2011
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр

аккредитованных лиц

08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5737,5740**

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- 2. Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- 3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 5737 - шницель из птицы, припущенный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5740 - компот из апельсинов с яблоками; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 страна: РОССИЯ
- 5. Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
- 6. Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. с 13:00 до 13:05  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 НД на отбор проб:  
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".
- 7. Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
- 8. НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, г. Пермь, № рецептуры пробы № 5737 372  
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, № рецептуры пробы № 5740 - 510
- 9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
- 10. Код образца (пробы):** 6.21.5737 ; 6.21.5740
- 11. Средства измерений:**


№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	16/29207 от 09.06.2020	08.06.2021

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 5737					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 22.03.2021 17:03					
1	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
2	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $1 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
5	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 5740					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:35 дата выдачи результата 22.03.2021 17:04					
1	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	г	не обнаружено в 50 г	Не допускается в 50 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5772,5774,5776, 5777,5779,5781**

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- 2. Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- 3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 5772 - овощи консервированные отварные (горошек зеленый консервированный); без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5774 - рассольник ленинградский со сметаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5776 - шницель из птицы, припущенный с рагу из овощей; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5777 - компот из апельсинов с яблоками; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5779 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций  
Проба № 5781 - хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 страна: РОССИЯ
- 5. Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, обеденный стол
- 6. Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. с 13:20 до 13:30  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 НД на отбор проб:  
ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
- 7. Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
- 8. НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проб № 5774 –

134,479, проба № 5776 – 195, проба № 5777 – 510, проба № 5779 – 109, ГОСТ 31807-2018; проба № 5781 – 108, ГОСТ 31805-2012.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, г. Пермь, №№ рецептур: проба № 5772-157, проба № 5776 -372

9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -

10. Код образца (пробы): x.21.5772 ; x.21.5774 ; x.21.5776 ; x.21.5777 ; x.21.5779 ; x.21.5781

11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5772					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 11:38					
1	Содержание белков	г на порцию	1,78	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	2,15	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	3,87	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	41,95	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5774					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 13:24					
1	Содержание белков	г на порцию	2,14	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	9,8	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	260	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	19,23	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	173,68	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5776					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 11:39					
1	Содержание белков	г на порцию	17,05	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	18,12	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	240	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	20,75	-	МУ 4237-86

Протокол(ы) № 5772,5774,5776, 5777,5779,5781 распечатан 26 марта 2021 г.

стр. 2 из 4

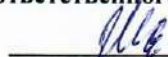
Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ



№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	314,28	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5777 Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 11:39					
1	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
2	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	129,60	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5779 Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 11:40					
1	Содержание белков	г на порцию	3,75	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,75	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	50	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	21,30	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	106,95	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией <b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5781 Испытания проведены по адресу:614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 16:00 дата выдачи результата 26.03.2021 11:40					
1	Содержание белков	г на порцию	5,35	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	2,25	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	50	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	21,75	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	128,65	-	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Протокол(ы) № 5772,5774,5776, 5777,5779,5781 распечатан 26 марта 2021 г.

стр. 3 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ



**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 10559016166671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5771**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рагу из овощей; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 **страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2021 г. 13:10  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г. Заявление(заявка) № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, № рецептуры 195
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.21.5771
11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Спектрометр атомно-абсорбционный GBC Avanta SIGMA	A6762	16/69074 от 13.11.2020	12.11.2021
2	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	16/21807 от 30.04.2020	29.04.2021

Протокол № 5771 распечатан 26 марта 2021 г.

стр. 1 из 2


Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5771 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 26.03.2021 11:37					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	8,9±2,5	-	ГОСТ 26928-86
2	Кальций	мг/кг	399±80	-	ГОСТ EN 15505-2013
3	Магний	мг/кг	менее 250	-	ГОСТ EN 15505-2013
Мнения и интерпретации: содержание кальция в пробе по методике 399 мг/кг, что соответствует 60 мг на порцию (150 г) содержание магния в пробе по методике менее 250 мг/кг, что соответствует менее 38 мг на порцию (150 г) содержание железа в пробе по методике (8,9±2,5) мг/кг, соответствует 1,34 мг на порцию (150 г) Ответственный за мнения и интерпретации: Зав.ЛХФ Шардакова Л.О. 					
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5746**

- Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рассольник ленинградский со сметаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
- Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 страна: РОССИЯ
- Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
- Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. 13:08  
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
- Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
- НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: 134,479
- НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
- Код образца (пробы):** х.21.5746
- Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Спектрометр атомно-абсорбционный GBC Avanta SIGMA	A6762	16/69074 от 13.11.2020	12.11.2021
2	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	16/21807 от 30.04.2020	29.04.2021


Протокол № 5746 распечатан 26 марта 2021 г.

стр. 1 из 2


Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 5746 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 26.03.2021 11:37					
<i>Токсичные элементы:</i>					
1	Железо	мг/кг	6,9±1,9	-	ГОСТ 26928-86
2	Кальций	мг/кг	302±60	-	ГОСТ EN 15505-2013
3	Магний	мг/кг	менее 250	-	ГОСТ EN 15505-2013
<b>Мнения и интерпретации:</b> содержание кальция в пробе по методике 302 мг/кг, что соответствует 79 мг на порцию (260 г) содержание магния в пробе по методике менее 250 мг/кг, что соответствует 65 мг на порцию (260 г) содержание железа в пробе по методике (6,9±1,9) мг/кг, соответствует 1,79 мг на порцию (260 г) Ответственный за мнения и интерпретации: Зав.ЛХФ Шардакова Л.О. 					
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
РА.RU.510375  
Дата внесения в реестр  
аккредитованных лиц  
08 февраля 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

26 марта 2021 г.

М. В. Савинова



**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 5770**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** шницель из птицы, припущенный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2021 г. 13:00; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 200 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, офис 157  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25 **страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ООО "Профи-групп" в МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Л. Шатрова, 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 17.03.2021 г. 13:05  
**Ф.И.О., должность:** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 17.03.2021 г. 14:45 Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, г. Пермь, № рецептуры 372
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.21.5770
11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Спектрометр атомно-абсорбционный GBC Avanta SIGMA	A6762	16/69074 от 13.11.2020	12.11.2021
2	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	16/21807 от 30.04.2020	29.04.2021

Протокол № 5770 распечатан 26 марта 2021 г.


стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 5770 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2021 15:30 дата выдачи результата 26.03.2021 11:37					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	9,9±2,8	-	ГОСТ 26928-86
2	Кальций	мг/кг	418±84	-	ГОСТ EN 15505-2013
3	Магний	мг/кг	менее 250	-	ГОСТ EN 15505-2013
Мнения и интерпретации: содержание кальция в пробе по методике 418 мг/кг, что соответствует 38 мг на порцию (90 г) содержание магния в пробе по методике менее 250 мг/кг, что соответствует менее 23 мг на порцию (90 г) содержание железа в пробе по методике (9,9±2,8) мг/кг, соответствует 0,89 мг на порцию (90 г) Ответственный за мнения и интерпретации: Зав.ЛХФ Шардакова Л.О. 					
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):**

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

Окончание протокола



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Испытательный лабораторный центр  
614016, Россия, Пермский край, г.Пермь, ул. Куйбышева, 50

Аттестат аккредитации  
RA.RU.510375

ПРОТОКОЛ (АКТ) ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

№ 440 от «17» марта 2021 г.

Наименование Заявителя: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю

Дата отбора: 17.03.2021 г.

Юридический адрес Заявителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Место отбора: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25

наименование объекта, юридическое лицо, фактический адрес

схемы или др. способы идентификации места отбора (при необходимости)

- Вид объекта:  предприятие торговли;  пищевая промышленность;  предприятие общественного питания;  детское дошкольное учреждение;  общеобразовательное учреждение;  детское оздоровительное учреждение;  коммунальный объект;  промышленное предприятие;  лечебно-профилактическое учреждение;  другое (указать) \_\_\_\_\_

Основание для отбора: вх.№ 1851-ЦА от 15.03.2021 г.; Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г.

вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, заявление и др.)

- Цель отбора:  обеспечение надзора плановое;  обеспечение надзора внеплановое;  эпидпоказания;  гос. регистрация;  производственный контроль;  соц.-гиг. мониторинг;  сертификация/декларирование;  сан.-эпид. экспертиза;  другое (указать) \_\_\_\_\_

Источник финансирования:  федеральный бюджет;  платные работы и услуги

Порядковый № пробы: 1 Время отбора 13<sup>00</sup> Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5737

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

Смесь из смеси пищевых ингредиентов без упаковки

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое

Точка отбора: Кухня

помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): в упаковке

Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Перми

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25

Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 13<sup>00</sup> наименование, номер, дата, поставщик

Условия хранения в упаковке, НТД Срок годности: 3 мес

Размер партии: 200 порций Номер партии: 1

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 372

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1

Определяемые показатели: микрофлора, БГКР, S. aureus, протеус, кам. кол.

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)

(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 2      Время отбора 13:00      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5740  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Пробитый из мяса свинины с кожей и жирами  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Исходник  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): разморозка  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" / МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 100г      Дата и время выработки: 17.03.2021 г.      наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, ИТД)      13:00      Срок годности: 1200  
Размер партии: 200 порций      Номер партии: 1  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 2-520 ИЛЦ  
НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п. 1.8.; приложение 1  
Определяемые показатели: МАТ-АМ, БММ, S. aureus, коли-штаммы  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 3      Время отбора 13:00      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5772  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Французская консервированная говядина с овощами  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Исходник  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): разморозка  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" / МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 60г      Дата и время выработки: 17.03.2021 г.      наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, ИТД)      13:00      Срок годности: 1200  
Размер партии: 200 порций      Номер партии: 1  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 157  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"  
Определяемые показатели: масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 4      Время отбора 13.02      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5474

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

*Салатная заправка с овощами*

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое

Точка отбора: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова - №25*  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): *холодильник*

Изготовитель: *столовая ООО "Компания "Профи-групп" / МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь*

Адрес изготовителя: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25*

Документ, по которому получен продукт: *меню от 17.03.2021 г.*

Вес, объем пробы: *250/1000*      наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, НТД)      Дата и время выработки: 17.03.2021 г.      Срок годности: *3 дня*

Размер партии: *200 порций*      Номер партии: *1*

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 134, 479*

НД на отбор: *ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"*

Описание процедуры отбора: *отбор пробы проведен методом случайной выборки*

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: *МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"*

Определяемые показатели: *масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность*

Отобранные образцы на месте отбора *опечатаны / опломбированы (при необходимости)*

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)*

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 5      Время отбора 13.05      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5476

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

*Мини-салат с овощами, приправленный соусом*

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое

Точка отбора: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова - №25*  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): *холодильник*

Изготовитель: *столовая ООО "Компания "Профи-групп" / МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь*

Адрес изготовителя: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25*

Документ, по которому получен продукт: *меню от 17.03.2021 г.*

Вес, объем пробы: *200/1500*      наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, НТД)      Дата и время выработки: 17.03.2021 г.      Срок годности: *12 час*

Размер партии: *200 порций*      Номер партии: *1*

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 372, 195*

НД на отбор: *ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"*

Описание процедуры отбора: *отбор пробы проведен методом случайной выборки*

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: *МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"*

Определяемые показатели: *масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность*

Отобранные образцы на месте отбора *опечатаны / опломбированы (при необходимости)*

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)*

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 6      Время отбора 13:28      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5477

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

*Вермишель из амальгамы и шпакли в упаковке*

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое

Точка отбора: *Пермский мисс, д.а. "Космос-18 лет"*  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): *разморозить*

Изготовитель: *столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь*

Адрес изготовителя: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25*

Документ, по которому получен продукт: *меню от 17.03.2021 г.*

Вес, объем пробы: *200г*      Дата и время выработки: *17.03.2021 г.*      Срок годности: *1 год*

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: *200 порций*      Номер партии: *1*

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 300*

НД на отбор: *ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"*

Описание процедуры отбора: *отбор пробы проведен методом случайной выборки*

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора НД, регламентирующие объем исследований и оценку: *МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"*

Определяемые показатели: *масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность*

Отобранные образцы на месте отбора *опечатаны / опломбированы (при необходимости)*  
*(нужное подчеркнуть)*

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).*

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 7      Время отбора 13:30      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5776

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

*Вид желейный из фирменной заготовки*

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое

Точка отбора: *Пермский мисс, д.а. "Космос-18 лет"*  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): *разморозить*

Изготовитель: *столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь*

Адрес изготовителя: *Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25*

Документ, по которому получен продукт: *меню от 17.03.2021 г.*

Вес, объем пробы: *500*      Дата и время выработки: *17.03.2021 г.*      Срок годности: *1 год*

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: *200 порций*      Номер партии: *1*

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: *Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 100*

НД на отбор: *ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"*

Описание процедуры отбора: *отбор пробы проведен методом случайной выборки*

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора НД, регламентирующие объем исследований и оценку: *МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"*

Определяемые показатели: *масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность*

Отобранные образцы на месте отбора *опечатаны / опломбированы (при необходимости)*  
*(нужное подчеркнуть)* *опечатаны, 7 мес*

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).*

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 8      Время отбора 1330      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5781

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):  
Мясная консервация из курицы с грибами

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Средней школе, д. 4 пос. Пермь - Южн  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): прохлада

Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25

Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 500      Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 1330      Срок годности: 2 часа

Условия хранения (этикетка, ИТД)  
Размер партии: 200 порций      Номер партии: 1

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД 100% 31805-202

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 100

НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"

Определяемые показатели: масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть) Вероятно: 7-Метр

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 9      Время отбора 1300      Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5782

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):  
Шницель из птицы, приправленный грибами

Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: столовая  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):

Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25

Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 200      Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 1300      Срок годности: 3 часа

Условия хранения (этикетка, ИТД)  
Размер партии: 200 порций      Номер партии: 1

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 372

НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: МУ 1-40/3805-91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания"

Определяемые показатели: пероксидаза

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 10 Время отбора 1305 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5741  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):  
Кефир из ассортимента в упаковке без  
упаковки (молочный)  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Минусинск  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 82" г. Перми  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Суздальская, д.1  
Документ, по которому получен продукт: меню от 15.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 200 г Дата и время выработки: 15.03.2021 г. 1305 наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, НТД) 12 мес Срок годности:  
Размер партии: 200 порций Номер партии: 1

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и  
кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских  
оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 510  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"  
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора  
НД, регламентирующие объем исследований и оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения", 2020 год, Сборник технологических нормативов,  
рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских  
домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 510  
Определяемые показатели: витамин "С"

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из  
метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим  
методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 11 Время отбора 1308 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5746  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):  
Домашнее молоко приготовленное со сметаной без  
упаковки  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Минусинск  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Перми  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

Вес, объем пробы: 250 г Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 1308 наименование, номер, дата, поставщик  
Условия хранения (этикетка, НТД) 3 мес Срок годности:  
Размер партии: 200 порций Номер партии: 1

Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и  
кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских  
оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 134, 479  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"  
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора  
НД, регламентирующие объем исследований и оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения", 2020 год, Сборник технологических нормативов,  
рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских  
домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 134, 479  
Определяемые показатели: кальций, жиры, белок

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из  
метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим  
методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 12 Время отбора 12.03 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5769  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Шашлык из птицы, приготовленный без вермише  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое Термоконтейнер  
Точка отбора: Пермский край  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы  
Условия хранения (на объекте): размороз  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

наименование, номер, дата, поставщик  
Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 13:00 Срок годности: 3 часа  
Условия хранения (этикетка, НТД)  
Размер партии: 200 порций Номер партии: 1  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 342  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора  
НД, регламентирующие объем исследований и оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 2020 год, Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 342  
Определяемые показатели: Витамин А  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 13 Время отбора 12.03 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5770  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Шашлык из птицы, приготовленный без вермише  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: Пермский край  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы  
Условия хранения (на объекте): размороз  
Изготовитель: столовая ООО "Компания "Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

наименование, номер, дата, поставщик  
Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 13:00 Срок годности: 3 часа  
Условия хранения (этикетка, НТД)  
Размер партии: 200 порций Номер партии: 1  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 342  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора  
НД, регламентирующие объем исследований и оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 2020 год, Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год г. Пермь № рецептуры: 342  
Определяемые показатели: Кальций, магний, железо  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 14 Время отбора 13:00 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 5471  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): салат из овощей из супермаркета  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: супермаркет  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы  
Условия хранения (на объекте): разделен  
Изготовитель: столовая ООО "Компания" Профи-групп (МАОУ "СОШ № 134" г. Пермь)  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д.25  
Документ, по которому получен продукт: меню от 17.03.2021 г.

наименование, номер, дата, поставщик  
Вес, объем пробы: 1000 Дата и время выработки: 17.03.2021 г. 13:00 Срок годности: 1200  
Условия хранения (этикетка, НТД)  
Размер партии: 200 порций Номер партии: 1  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 195  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"  
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора НД, регламентирующие объем исследований и оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 2020 год, Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год г. Пермь № рецептуры: 195  
Определяемые показатели: магний, кальций, железо  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)  
Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 15 Время отбора 14:00 Код пробы (заполняется в ИЛЦ):  
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): картофель маринованный в вакуумной упаковке от производителя из супермаркета  
Упаковка:  потребительская;  транспортная;  без упаковки;  другое  
Точка отбора: супермаркет  
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы  
Условия хранения (на объекте): в вакуумной упаковке  
Изготовитель: ИП Давыдова С.В.  
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь  
Документ, по которому получен продукт: маринованный картофель № 1423 от 16.03.2021 г. ООО "ABC-продукты"

наименование, номер, дата, поставщик  
Вес, объем пробы: 500 Дата и время выработки: 17.03.2021 г. Срок годности:  
Условия хранения (этикетка, НТД)  
Размер партии: 100 кг Номер партии: 17.03.2021 г. № 1423  
Результат наружного осмотра партии:  соответствует НД;  не соответствует НД  
Документ, по которому изготовлен продукт: СН 0406-7815-001-0017 от 01.03.2017  
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"  
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки  
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 3, п.6  
Определяемые показатели: нитраты  
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)  
(нужное подчеркнуть)  
Условия доставки:  автотранспорт;  изотермическая емкость;  с охлаждением;  без охлаждения  
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)  
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.





Пробу (-ы) отобрал, протокол (акт) отбора оформил и утвердил:  
помощник врача по гигиене детей и подростков  
должность

Шарычева Т.А.  
подпись

Шарычева Т.А.  
Ф.И.О

Проба (-ы) отобрана (-ы) в присутствии:

представителя объекта

Гаврилов Александр  
должность

Р  
подпись

Трошиков Р.О.  
Ф.И.О

представителя Управления  
Роспотребнадзора

главный специалист-эксперт  
должность

Шарычева Т.А.  
подпись

Путиевская В.Н.  
Ф.И.О

Информация заполняется в ИЛЦ

Пробу (-ы) в ИЛЦ доставил  
помощник врача по гигиене детей и подростков  
должность

Шарычева Т.А.  
подпись

Шарычева Т.А.  
Ф.И.О

Пробу (-ы) в ИЛЦ принял

тежнев  
Должность

Светлакова Е.А.  
подпись

Светлакова Е.А.  
Ф.И.О

17.03.2012  
дата, время  
14ч30

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

**Протокол измерений температуры горячих блюд**

от «17» марта 2021 г.

1. Наименование обследуемого объекта: столовая ООО "Компания " Профи-групп" МАОУ "СОШ № 134" г. Перми
2. Фактический адрес объекта: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25
3. Основание для проведения измерений: Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851 – ЦА от 15.03.2021 г.  
(предписание, распоряжение РПН и др.)
4. НД, регламентирующие объем измерений, оценку: п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2020 год  
Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год 2018 № рецептуры: 134, 479, 195; 342.
5. Описание процедуры измерений: погружение зонда термометра на глубину не менее 15 мм.
6. Средства измерения:

№ п/п	Наименование средств измерений	Заводской №	Свидетельство о поверке №	Срок действия свидетельства о поверке
1	Термометр цифровой TESTO 106	31110924/108	08/33360 от 29.06.2020 г.	28.06.2021 г.

Условия эксплуатации приборов при проведении измерений соответствуют требованиям их технической документации.

**7. Результаты измерений:**

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений		Время проведения измерения	Температура, (°C)
		1- на линии раздачи	2-на столе ребенка		
1.	Фасолевый суп		1	13:00	95,9°C ± 0,6°C
			2	13:02	77,4°C ± 0,6°C
2.	Шницель из телятины		1	13:03	91,9°C ± 0,6°C
			2	13:05	66,8°C ± 0,6°C
3.	Салат из овощей		1	13:05	82,1°C ± 0,6°C
			2	13:07	65,7°C ± 0,6°C

8. Ф.И.О., должность специалиста, проводившего измерения:

помощник врача по гигиене детей и подростков  
должность

*Ша*  
подпись

Т. А. Шарычева  
Ф.И.О.

9. Измерения проведены в присутствии:

представителя объекта

должность

подпись

Ф.И.О.

представителя Управления

Роспотребнадзора главный специалист-эксперт  
должность

подпись

Путиевская В.Н.  
Ф.И.О.

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**Утверждаю:**  
Врио заместителя главного врача  
Е. Ж. Кузовникова  
(Ф.И.О. Подпись)  
« 02 » апреля 2021 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 953 - ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы  
протоколов лабораторных испытаний.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 294 от 24.02.2021г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г. о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (ИНН 5906123770, ОГРН 1135906007027) при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (далее ООО «Компания «Профи-Групп») при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, в соответствии с п. 11.3, 11.4, 11.5 распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г. были проведены исследования:

- проб готовой пищи на микробиологические показатели;
- пробы готовой пищи на пероксидазу (качество термической обработки);
- пробы готовой пищи на содержание микроэлементов и витаминов;
- пробы йодированной соли на содержание йода;
- пробы сырых овощей на содержание нитратов;
- пробы сырых овощей на содержание пестицидов,

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

в зоне эксплуатационной ответственности ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.


(наименование юридического лица, ИП)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячих блюд было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Юлии Махмадалиевне.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Одинаева Юлия Махмадалиевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.  
(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «17» марта 2021 г., дата окончания «02» апреля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021г.;
2. Протоколы отбора образцов (проб) № 410 от 17.03.2021 г.;
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:
  - № 5737, 5740 от 26.03.2021 г. - готовые блюда на микробиологические показатели;
  - № 5782 от 26.03.2021 г. - готовое блюдо на пероксидазу (качество термической обработки);
  - № 5770 от 26.03.2021 г. - готовое блюдо на содержание микроэлементов (железо, кальций, магний);
  - № 5746 от 26.03.2021 г. - готовое блюдо на содержание микроэлементов (железо, кальций, магний);
  - № 5771 от 26.03.2021 г. - готовое блюдо на содержание микроэлементов (железо, кальций, магний);
  - № 5769 от 26.03.2021 г. – готовое блюдо на содержание витамина «А»;
  - № 5741 от 26.03.2021 г. – определение витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в напитке;
  - № 5789 от 29.03.2021 г. - йодированная соль на содержание йода;
  - № 5785 от 29.03.2021 г. - проба сырых овощей на содержание нитратов;
  - № 5787 от 29.03.2021 г. - проба сырых овощей на содержание пестицидов;

Замеры/отбор проб проведены в соответствии с утвержденными нормативными документами.

Исследования отобранных проб/измерений проведены Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследование, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками на поверенном оборудовании.

В результате экспертизы протоколов лабораторных испытаний установлено:

Помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т. А. 17.03.2021 г. осуществлялся отбор в пищеблоке МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25:

- 17.03.2021 г. с 13:00 до 13:05 час - готовых блюд на микробиологические показатели;
- 17.03.2021 г. в 13:00 час - готового блюда на пероксидазу (качество термической обработки);
- 17.03.2021 г. в 13:05 - 13:10 час - готовых блюд на определение витаминов, микроэлементов;
- 17.03.2021 г. в 13:05 час - отбор третьего блюда для определения витамина «С»;
- 17.03.2021 г. в 14:15 час - йодированной соли на содержание йода;
- 17.03.2021 г. в 14:00 час - сырых овощей на нитраты;

- 17.03.2021 г. в 14:05 час - сырых овощей на пестициды.

#### Вывод

В объеме проведенных исследований в отношении ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, установлено:

- по протоколу № 5737, 5740 от 26.03.2021 г. – проба «шницель из птицы припущенный», проба «компот из апельсинов с яблоками» по показателям микробиологической безопасности соответствуют требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 5782 от 26.03.2021 г. – реакция на фермент пероксидаза в пробе «шницель из птицы припущенный» отрицательная, термическая обработка готового блюда достаточная;

- по протоколу № 5770 от 26.03.2021 г. – в пробе «шницель из птицы припущенный», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1) содержание микроэлемента (железо) составило  $9,9 \pm 2,8$  мг/кг, что соответствует 0,89 мг на порцию 90 г, **что ниже** указанной величины содержания железа 1,247 мг на порцию согласно технологической карте № 372 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год», **что может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;**

2) содержание микроэлемента (кальций) составило  $418 \pm 84$  мг/кг, что соответствует 38 мг на порцию 90 г, что выше указанный величины содержания кальция 35,61 мг на порцию согласно технологической карте № 372 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»;

3) содержание микроэлемента (магний) составило менее 250 мг/кг, что соответствует менее 23 мг на порцию 90 г, согласно технологической карте № 372 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год» содержание магния 16,97 мг на порцию;

- по протоколу № 5746 от 26.03.2021 г. – в пробе «рассольник ленинградский со сметаной», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) содержание микроэлемента (железо) составило  $6,9 \pm 1,9$  мг/кг, что соответствует 1,79 мг на порцию 260 г, что выше указанной величины содержания железа 0,94 мг на порцию согласно технологическим картам № 134, 479 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для

несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»;

2) содержание микроэлемента (кальций) составило  $320 \pm 60$  мг/кг, что соответствует 79 мг на порцию 260 г, что выше указанной величины содержания кальция 24,3 мг на порцию согласно технологическим картам № 134, 479 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»;

3) содержание микроэлемента (магний) составило менее 250 мг/кг, что соответствует 65 мг на порцию 260 г, что выше указанной величины содержания магния 27,15 мг на порцию согласно технологическим картам № 134, 479 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»;

- по протоколу № 5771 от 26.03.2021 г. – в пробе «рагу из овощей», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) содержание микроэлемента (железо) составило  $8,9 \pm 2,5$  мг/кг, что соответствует 1,34 мг на порцию 150 г, что выше указанной величины содержания железа 1,18 мг на порцию согласно технологической карте № 195 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»;

2) содержание микроэлемента (кальций) составило  $399 \pm 80$  мг/кг, что соответствует 60 мг на порцию 150 г, что выше указанной величины содержания кальция 58,61 мг на порцию согласно технологической карте № 195 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»;

3) содержание микроэлемента (магний) составило менее 250 мг/кг, что соответствует менее 38 мг на порцию 150 г, согласно технологической карте № 195 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год» содержание магния 31,85 мг на порцию;

- по протоколу № 5769 от 26.03.2021 г. – в пробе «шницель из птицы припущенный», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) содержание витамина «А» составило менее 0,5 мг/кг, согласно технологической карте № 372 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год» содержание витамина «А» 52,58 мкг на порцию;

- по протоколу № 5741 от 26.03.2021 г. – содержание витамина «С» в пробе «компот из апельсинов с яблоками» составил  $3,33 \pm 0,14$  мг/ 100 г. напитка (6,66 мг на порцию) при указанной величине содержания витамина «С» 11,6 мг на порцию, согласно технологической карты № 510 «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год», что обеспечивает 11,1 % выполнения суточной потребности в витамине «С» согласно п.8.1.2., приложение 10, табл.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

- по протоколу № 5789 от 29.03.2021 г. - соль поваренная пищевая выварочная экстра "Полесье" йодированная (изготовитель: БГК «Белгоспищепром» ОАО «Мозырьсоль», адрес производства: Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь) массовая доля йода составила  $0,040 \pm 0,006$  мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 5785 от 29.03.2021 г. – в пробе «картофель цельный очищенный в вакуумной упаковке от производителя», изготовитель: ИП Башарова Екатерина Викторовна (Пермский край, г. Пермь, Бордовский тракт, 15, оф. 2) содержание нитратов не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

- по протоколу № 5787 от 29.03.2021 г. – в пробе «морковь столовая свежая в сетках», изготовитель: ИП Желебовский Н.Н. (Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Свердлова, д.14а) содержание пестицидов (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты) не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Ю.М. Одинаева  
(Ф.И.О)




**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**Утверждаю:**

Врио заместителя главного врача  
Е. Ж. Кузовникова   
(Ф.И.О. Подпись)  
«02» апреля 2021 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 954 - ЦА  
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,  
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г. о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (ИНН 5906123770, ОГРН 1135906007027) при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (далее ООО «Компания «Профи-Групп») при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, были проведены:

- измерения температуры горячих блюд на раздаче и на обеденном столе учащегося,  
(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

в зоне эксплуатационной ответственности ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.

(наименование юридического лица, ИП)

Результаты оформлены в виде: приложения к экспертному заключению.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячих блюд было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Юлии Махмадалиевне.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Одинаева Юлия Махмадалиевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Гигиеническая оценка проведена: дата начала «17» марта 2021 г., дата окончания «02» апреля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. Гигиеническая оценка температуры горячих блюд на раздаче и на обеденном столе учащегося.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол измерений температуры горячих блюд б/н от 17.03.2021 г.

Измерения температуры горячих блюд проведено помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т. А. 17.03.2021 г. с 13-00 до 13-27 час. Средство измерения термометр цифровой TESTO 106 заводской номер 31110924/108, свидетельство о поверке № 08/33360 от 29.06.2020 г., срок действия свидетельства о поверке - до 28.06.2021 г. Замеры/отбор проб проведены в соответствии с утвержденными нормативными документами.

В результате установлено:

В отношении ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, проведены измерения температуры горячих блюд:

- 1) на линии раздачи:
  - «рассольник ленинградский» со сметаной;
  - шницель из птицы припущенный;
  - рагу из овощей;
- 2) на обеденном столе учащегося:
  - «рассольник ленинградский» со сметаной;
  - шницель из птицы припущенный;
  - рагу из овощей.

### ВЫВОД

Гигиеническая оценка температуры горячих блюд в отношении ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25 проведена на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

Согласно протоколу измерений температуры горячих блюд б/н от 17.03.2021 г.:

- температура готового блюда «рассольник ленинградский» со сметаной» на линии раздачи составила  $95,0\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

- температура готового блюда «рассольник ленинградский» со сметаной» на обеденном столе учащегося составила  $77,4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  (согласно технологической карте № 134 температура подачи не менее  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- температура готового блюда «шницель из птицы припущенный» на линии раздачи составила  $91,9\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

- температура готового блюда «шницель из птицы припущенный» на обеденном столе учащегося составила  $66,8\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  (согласно технологической карте № 372 температура подачи не менее  $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- температура готового блюда «рагу из овощей» на линии раздачи составила  $87,1\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

- температура готового блюда «рагу из овощей» на обеденном столе учащегося составила  $65,7\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  (согласно технологической карте № 195 температура подачи не менее  $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Ю.М. Одинаева  
(Ф.И.О)

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений	Время проведения измерения, час	Температура, (°С)
1	рассольник ленинградский» со сметаной	<i>на линии раздачи</i>	<b>13-00</b>	<b>95,0+/-0,6</b>
2	рассольник ленинградский» со сметаной	<i>на обеденном столе учащегося</i>	<b>13-22</b>	<b>77,4+/-0,6</b>
3	шницель из птицы припущенный	<i>на линии раздачи</i>	<b>13-03</b>	<b>91,9+/-0,6</b>
4	шницель из птицы припущенный	<i>на обеденном столе учащегося</i>	<b>13-25</b>	<b>66,8+/-0,6</b>
5	рагу из овощей	<i>на линии раздачи</i>	<b>13-05</b>	<b>87,1+/-0,6</b>
6	рагу из овощей	<i>на обеденном столе учащегося</i>	<b>13-27</b>	<b>65,7+/-0,6</b>

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/с  
20566U23700)  
Расчетный счет: 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь  
Код по ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**Утверждаю:**  
Врио заместителя главного врача  
Е. Ж. Кузовникова  
(Ф.И.О. Подпись)  
« 02 » апреля 2021 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 952 - ЦА**

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных  
испытаний № 5772, 5774, 5776, 5777, 5779, 5781 от 26.03.2021 г.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено распоряжение № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021 г. о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (ИНН 5906123770, ОГРН 1135906007027) при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-Групп» (далее ООО «Компания «Профи-Групп») при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, проведен отбор проб готовых блюд обеда для санитарно-химических исследований (калорийность) со стола:

- Проба № 5772 – овощи консервированные отварные (горошек зеленый консервированный);
- Проба № 5774 - рассольник ленинградский со сметаной;
- Проба № 5776 – шницель из птицы, припущенный с рагу из овощей;
- Проба № 5777 – компот из апельсинов с яблоками;
- Проба № 5779 - хлеб ржаной;
- Проба № 5781 - хлеб пшеничный.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

в зоне эксплуатационной ответственности ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25.

(наименование юридического лица, ИП)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячих блюд было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Юлии Махмадалиевне.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Одинаева Юлия Махмадалиевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «17» марта 2021 г., дата окончания «02» апреля 2021 г.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ООО «Компания «Профи-Групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанным в распоряжении Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 294 от 24.02.2021 г., вх. № 1851-ЦА от 15.03.2021г.:

1. готовые блюда обеда с обеденного стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 410 от 17.03.2021 г.;

2. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 5772, 5774, 5776, 5777, 5779, 5781 от 26.03.2021 г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям».

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» на поверенном оборудовании.

В результате установлено:

- отбор готовой продукции произведен в 13:20-13:30 час. 17.03.2021 г. с обеденного стола учащегося начальной школы (2 «а» класс) столовой МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, в лабораторную посуду, пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

- доставка в АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена 17.03.2021 г. в 14-45 час.

Продукция (пробы № 5772, 5774, 5776, 5777, 5779, 5781 от 26.03.2021 г.) изготовлена 17.03.2021 г. – в 13-00 час. Величина партии готовых блюд 200 порций (2 «а» класс – 18 порций).

Продукция произведена по:

1. «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год»:

- Проба № 5774 - рассольник ленинградский со сметаной, рецептура № 134, 479;

- Проба № 5776 – шницель из птицы, припущенный с рагу из овощей, рецептура № 195;

- Проба № 5777 – компот из апельсинов с яблоками, рецептура № 510;

- Проба № 5779 - хлеб ржаной, рецептура № 109, ГОСТ 31807-2018;

- Проба № 5781 - хлеб пшеничный, рецептура № 108, ГОСТ 31805-2012.

2. «Сборнику технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год»:

- Проба № 5772 – овощи консервированные отварные (горошек зеленый консервированный), рецептура № 157;

- Проба № 5776 – шницель из птицы, припущенный (рецептура № 372) с рагу из овощей;

Начало испытаний образцов готовых блюд в АИЛЦ по санитарно-химическим показателям 17.03.2021 г. в 16-00 час.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 5772, 5774, 5776, 5777, 5779, 5781 от 26.03.2021 г.) представлены в таблице: (см. приложение к настоящему экспертному заключению).

### Вывод

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранного с обеденного стола учащегося начальной школы (2 «а» класс) столовой МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, в зоне эксплуатационной ответственности ООО «Компания «Профи-Групп», на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), установлено:

- обед включает закуску, первое горячее блюдо, второе основное горячее блюдо, напиток, хлеб ржаной и пшеничный;

- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 895,11 ккал, что составило 38 % от нормы физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, что не ниже гигиенических нормативов, в соответствии с п. 8.1.2. (прил. 10, табл. 3), п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- содержание белков, установленное лабораторным путем, обеспечило 13,4 % от калорийности обеда, жиров – 33,3 %, углеводов – 53,3 %;

- в фактическом рационе обеда соблюдается выход порционных блюд (закуска, первое горячее блюдо, второе основное горячее блюдо, напиток), указанных в меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая суммарная масса блюд обеда для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 860 г., при норме суммарного объема обеда не менее 700 г., что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Масса порций блюд обеда для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила: закуска – 60 г, горячее первое блюдо - 260 г, второе горячее блюдо – 240 г, напиток-200 г, хлеб пшеничный порционно - 50 г, хлеб ржаной порционно - 50 г.

Требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд - соблюдены, что соответствует п. 8.1.2, Приложение № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене  
(должность)

  
(подпись)

Ю.М. Одинаева  
(Ф.И.О)

Приложение к экспертному заключению  
№ 952 - ЦА от 08 апреля 2021 г.

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Единый сборник технологических нормативов ...», 2013 г./2018 г./ГОСТы	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
овощи консервированные отварные (горошек зеленый консервированный, рецептура № 157)	<p><u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - горошек зеленый консервированный – 57,2 - масло сливочное – 2,86</p>	<p><u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - горошек зеленый консервированный – 57,2 - масло сливочное – 2,86</p>	60	60	1,78	2,15	3,87	41,95
рассольник ленинградский со сметаной, рецептура № 134, 479	<p><u>На порцию 250 г + 10 г</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - морковь – 10 - лук репчатый – 5 - огурец соленый – 15 - картофель – 75 - масло растительное – 5 - рис - 5 - сметана - 10</p>	<p><u>На порцию 250 г + 10 г</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - морковь – 10 - лук репчатый – 5 - огурец соленый – 15 - картофель – 75 - масло растительное – 5 - рис - 5 - сметана - 10</p>	260	260	2,14	9,8	19,23	173,68
шницель из птицы, припущенный с рагу из овощей, рецептура № 372, 195 (+408)	<p><u>На порцию 90 г./150г.</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - п/ф из мяса цыплят-бройлеров – 68,14 - хлеб пшеничный – 16,72 - молоко – 23,15 - масло растительное – 2,58 - картофель – 48 - морковь – 24 - капуста белокочанная –</p>	<p><u>На порцию 90 г./150г.</u> <u>Расход сырья вес нетто</u> (г): - филе куриное – 68,14 - хлеб пшеничный – 16,72 - молоко – 23,15 - масло растительное – 2,58 - картофель – 48 - морковь – 24 - капуста белокочанная – 30,0</p>	240	240	17,05	18,12	20,75	314,28

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Единый сборник технологических нормативов ...», 2013 г./2018 г./ГОСТы	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
	30,0 - лук репчатый – 12 - репа – 24 - масло растительное – 6,0  - сметана – 22,5 - масло сливочное – 1,25 - мука пшеничная – 1,25	- лук репчатый – 12 - репа – 24 - масло растительное – 6,0  - сметана – 22,5 - масло сливочное – 1,25 - мука пшеничная – 1,25		Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
компот из апельсинов с яблоками, рецептура № 510	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто(г):</u> - апельсины – 40 - яблоки – 30 - сахар - 20	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто(г):</u> - апельсины – 40 - яблоки – 30 - сахар - 20	200	200	-	-	32,4	129,6
хлеб ржаной, ГОСТ 31807-2018	<u>На порцию 50 г</u>	<u>На порцию 50 г</u>	50	50	3,75	0,75	21,30	106,95
хлеб пшеничный, ГОСТ 31805-2012	<u>На порцию 50 г</u>	<u>На порцию 50 г</u>	50	50	5,35	2,25	21,75	128,65
<u>Всего за обед:</u>			860	860	30,07	33,07	119,3	895,11
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</u>					13,4 %	33,3 %	53,3 %	