

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

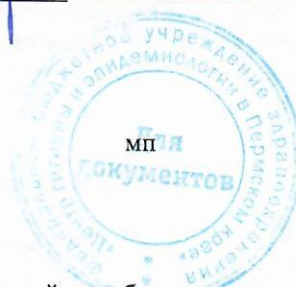
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае» _____ М. В. Савинова

11.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10255.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Вода питьевая
4. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, Вода питьевая из разводящей водопроводной сети на пищеблоке, в моечной столовой посуды
5. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 с 12:30 до 12:40
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора:
ГОСТ 31861-2012 "Вода. Общие требования к отбору проб",
ГОСТ 31942-2012 (ИСО 19458:2006) "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа",
ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) "Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45
6. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 план отбора № 513 от 28.04.2022 г.
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
8. **Код образца (пробы):** б.22.10255
9. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

10. НД на методы исследований, подготовку проб:

ГОСТ 31955.1-2013 Вода питьевая. Обнаружение и количественный учет E. coli и колиформных бактерий.
 Часть 1. Метод мембранной фильтрации
 ГОСТ ISO7899-2-2018 Качество воды. Обнаружение и подсчет кишечных энтерококков
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды" п.8.1
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды" п.8.2
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды" п.8.5.2

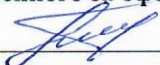
11. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2021/67013417 от 31.05.2021	30.05.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 10255					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:25 дата выдачи результата 06.05.2022 15:39					
1	E.coli	КОЕ/100см ³	не обнаружено	-	ГОСТ 31955.1-2013
2	Кишечные энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	-	ГОСТ ISO7899-2-2018
3	Колифаги	БОЕ/100 см ³	не обнаружено	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.2
4	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
5	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.1
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

 Котягина Г. Н., 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»**

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 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф.И.О.) 11 мая 2022 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10255.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10255.22 от 11 мая 2022 г.)



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): Вода питьевая

4. Место, время и дата отбора: ООО "Компания "Профи-групп", MAOY "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, Вода питьевая из разводящей водопроводной сети на пищеблоке, в моечной столовой посуды, 04.05.2022 с 12:30 до 12:40

5. Дополнительные сведения: Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022 Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

6. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	E.coli	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	ГОСТ 31955.1-2013
2	Кишечные энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	ГОСТ ISO7899-2-2018
3	Колифаги	БОЕ/100 см ³	не обнаружено	отсутствие	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.2
4	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
5	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	не более 50	МУК 4.2.1018-01 п.8.1

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Проба № 10255 "Вода питьевая" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Врач по общей гигиене _____

Пласкевич М. В.

**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/сч 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю, БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
Кравченко А.В.

(Ф.И.О. Подпись)

«16» мая 2022 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2489 - ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 217 от 19.04.2022 г., вх. № 2736-ЦА от 22.04.2022г. о проведении плановой выездной проверки в отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-групп» по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (ОГРН № 1135906007027, ИНН 5906123770).

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ООО «Компания «Профи-групп» по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (столовая МАОУ «СОШ №134») было проведено:


- санитарно-эпидемиологическое обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации.

(обследования, измерения, гигиенические и иные виды оценок)

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам было поручено провести врачу по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Пискуновой Елене Александровне.

Пискунова Елена Александровна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: дата начала «11» мая 2022 г., дата окончания «16» мая 2022 г.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы:

1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам обследования территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации в отношении ООО «Компания «Профи-групп» по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (столовая МАОУ «СОШ №134»).

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа)

1. Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 217 от 19.04.2022 г., вх. 2736-ЦА от 22.04.2022г.;

2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 2486-ЦА от 04.05.2022г.

В результате установлено: МАОУ «СОШ № 134» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 - 04.05.2022 г. с 11.30 до 14.30 часов оказание услуг по организации основного горячего питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся осуществляет ООО «Компания «Профи-групп», юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, 6 – 157, (ОГРН № 1135906007027, ИНН 5906123770).

Оказание услуг по организации питания в столовой осуществляется на основании:

- договора аренды объекта муниципального недвижимого имущества и движимого имущества № 01/11/2019 от 01.11.2019г. (срок договора с 01.11.2019г по 21.10.2022г)

- договора по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания учащихся от 01.11.2019г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 134» г. Перми: общая численность учащихся на момент обследования – 891 человека в т.ч. дети 7-11 лет – 1-4 класс – 480 человека. Горячим питанием охвачено – 480 человек (100%)

Питание детей организовано в собственной столовой, расположенной на первом и втором этажах здания общеобразовательного учреждения.

Обеденный зал площадью 260 м² оборудован на 120 посадочных мест. Согласно представленному графику питания, утвержденному 10.01.2022г директором МАОУ «СОШ №134» г. Перми одновременно питаются по 3 – 5 классов (не более 120 человек), что не превышает количество посадочных мест в зале. Площадь на одно посадочное место составила – 2 м² (при норме – 0,7 м² на 1 посадочное место), что соответствует требованиям раздела VI таблица 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно представленному графику питания, питание обучающихся 1-4 классов организовано в четыре перемены: число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале. тем самым обеспечивается минимизация контактов между учащимся с целью профилактики распространения Covid-19, Продолжительность перемен составляет по 15 минут каждая.

Информационный стенд об организации питания имеется при входе в обеденный зал.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы - перед обеденным залом оборудовано 6 умывальных раковин (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест), с подводкой холодной и горячей воды и наличием мыла. Для сушки рук предусмотрено 3 электрополотенца. Имеется 2 локтевых и 1 с автоматической подачей дозатор с кожным антисептиком для обработки рук.

Организация питания

Питание детей 1-4 классов (7-11 лет) организовано в соответствии с 12-дневным примерным меню, которое разработано с учетом сезонности (осенне-зимний период года), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам:

Меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 7-11 лет.

Приготовление блюд осуществляют в соответствии со сборником 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, 2013г., 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. Технологические карты на рабочих местах имеются. На момент проведения санитарно – эпидемиологического обследования нарушений технологий приготовления блюд не выявлено. Ежедневные меню – раскладки с указанием выхода блюд на основании утвержденного примерного меню на момент проверки составляется. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Завтраки состоят из горячего блюда из молочных продуктов/круп/макаронных изделий(каши, молочные супы, запеканки); горячего напитка; хлеба пшеничного и ржаного порционно, в качестве закуска дополнительно предусмотрено: холодные закуска (овощи свежие порционно, салаты из свежих овощей, овощи свежие порционно, фрукты свежие штучно).

Обеды состоят из первого блюда, второго блюда (котлеты, тефтели, кнели, биточки из мяса говядины и рыбы, рыба порционно), гарнира (крупяной, овощной, макаронные изделия), овощной подгарнировки или салата, холодного напитка.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ в энергии по приемам пищи:

Завтрак - средняя 26,96 % (при рекомендуемом 20-25%)

Обед – средняя 33,1% (при рекомендуемом 30-35%)

Калорийность: завтраков – от 432,7 до 647,4 ккал, обедов – 564,9 до 810 ккал; В рационе предусмотрены овощи и фрукты - ежедневно.

В меню отсутствуют колбасные изделия.

При оценке накопительной ведомости питания детей организовано с учетом рекомендуемых суточных наборов. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.

Помещения пищеблока оборудованы на первом и втором этаже 3-х этажного здания школы. Для загрузки продуктов на пищеблок предусмотрен отдельный вход. Работа столовой предусмотрена на сырье (овощи, рыба, курица охлажденная, яйцо и т.д.) и полуфабрикатах (мясные (крупнокусковые бескостные), рыбные) с полным технологическим циклом.

На территории административного здания обеспечены условия для сбора мусора и пищевых отходов, что соответствует п. 2.17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вывоз твердых коммунальных отходов осуществляется по договору № п-1310 от 03.06.2019г. с ПК ГУП «Теплоэнерго», представлены акты сдачи-приемки №АСУ-0599005 от 31.01.2022, №АСУ-0618137 от 28.02.2022, № АСУ-0637351 от 31.03.2022. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляется по договору от 31.08.2020г. с ИП Соромотиным Р.А.

В состав производственных помещений пищеблока входят: на первом этаже

- овощной склад с участком первичной обработки овощей;
- цех вторичной обработки овощей;
- склад хранения сыпучих продуктов;
- гардероб для хранения верхней и специальной санитарной одежды сотрудников;
- санузел для сотрудников

На втором этаже:

- цех холодных закусок;
- горячий цех с участком изготовления мясных и рыбных полуфабрикатов;
- линия раздачи;
- моечная кухонной
- моечная столовой посуды;
- пекарский участок (на момент проверки не эксплуатировался).

На пищеблоке **не обеспечена** последовательность (поточность) технологических процессов, допускаются встречные потоки сырья, и готовой продукции. Так в цехе холодных закусок среднетемпературный холодильник используется для хранения молочных продуктов, в том числе в транспортной упаковке и свежих помидоров в транспортной таре. Сырье для изготовления мясных, рыбных и куриных полуфабрикатов заносится в мясной цех (участок) через участок готовой продукции в горячем цехе, **что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

Предприятие обеспечено холодным и горячим водоснабжением с подводкой воды через смесители ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук. Смесители на ваннах для мытья столовой посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Дублирующее горячее водоснабжение на предприятии отсутствует.

Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, что не исключается риск загрязнения пищевой продукции, а именно: на складе сыпучих продуктов канализационная труба проходит под потолком над стеллажом для хранения пищевых продуктов, в цехе холодных закусок канализационная труба проходит над полкой под производственными столами, где храниться чистый кухонный инвентарь, **что является нарушением п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Производственные помещения предприятия общественного питания оборудованы приточно-вытяжной механической системой вентиляции. Помещение горячего цеха и размещенное в нем оборудование, являющееся источниками повышенного выделения влаги, тепла оборудовано локальными вытяжными системами (зонты в зоне максимального загрязнения). В зоне моечной кухонной посуды, на моечными ваннами, являющимися источниками повышенного выделения влаги, отсутствует локальная вытяжная система, **что является нарушением п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Внутренняя отделка производственных помещений на момент проверки имеет повреждения, не позволяющие проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, а именно стены и потолок в помещении горячего цеха, цеха холодных закусок, пекарского цеха, обеденного зала с отслаивающейся краской и побелкой, признаками поражения грибком, **что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока на момент

проверки удовлетворительное. Режим мытья и дезинфекции соблюдается с использованием дезинфицирующего средства «ДезХлор». Для уборки производственных и санитарно – бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, хранятся в специально отведенном месте, а именно хранение осуществляется в шкафу, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с договором о выполнении санитарно-профилактических/противоэпидемических/биотехнических работ от 01.01.2022г. № 178, мероприятия по обеспечению проведения работ по дезинсекции и дератизации помещений (по борьбе с насекомыми и грызунами) осуществляется «Исполнителем» ООО «Дезинфекционный отдел». Представлены акты сдачи – приемки выполненных работ (дератизация и дезинсекция) от 31.01.2022, 28.02.2022, 31.03.2022г. При обследовании грызунов, насекомых и признаки их жизнедеятельности не обнаружены (п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Прием, хранение сырья и пищевых продуктов: на момент проверки загрузка пищевых продуктов не проводилась. Пищевые продукты доставляются автотранспортом сторонних поставщиков.

Поставщики пищевых продуктов: ООО «Компания «Актив» и ООО «Маслозавод Нытвенский» (молочная продукция), ООО «Элит-Оптторг» (овощи, фрукты), ООО «Агро- Трейд», ИП Карионова и ООО «Диалог» (мясо, рыба, кура, печень), ООО «Данилиха», ООО «Альянс-М» и ООО «Мелиса» (бакалея), ООО «Доброгост» (колбасные изделия), ООО «Первый «Вкус Хлеб»а (хлебобулочные изделия), ООО «Санфрут» (сок, вода), ООО «Вакуумка» (овощи).

Хранение пищевых продуктов осуществляется в холодильном оборудовании по видам продукции: для мясной продукции, молочной продукции, овощей, что соответствует п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Выборочно проверены сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: мясная, куриная, молочная, овощная и т.д., используемые для производства блюд.

На момент обследования в складе находилась пищевая продукция, согласно представленного маркировочного ярлыка:

- «ЕАС. Лук репчатый свежий. Изготовитель: ООО «Терфи». Заявитель: 119049, Россия, город Москва, улица Донская, дом 6, строение 1, этаж подвал, помещение 1, комната 2. ОГРН 5177746315632, телефон +78495416638. ЕАЭС № RU Д-СН.НА41.В.03194/19. Условия хранения при температуре от +10 до +14⁰С. Влажность 85-90%. Срок хранения 10-14 дней. Дата упаковки 29.04.2022г.». Данная информация нанесена на этикетке белого цвета и прилагалась к транспортной упаковке (овощная полипропиленовая сетка). Иной маркировкой товар не сопровождался. На остатке 1 мешок продукта весом 34,2 кг. Мешок не вскрыт.

На товар представлена счет-фактура № 6660 от 29.04.2022, по которой товар «лук репчатый свежий» в количестве 34,2 кг поступил ООО «Компания «Профи-групп» г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (школа) от поставщика ООО «Элит-Оптторг» ИНН 5903133635, представлена копия декларации о соответствии ЕАЭС № RU Д-СН.НА41.В.03194/19 датой регистрации 26.07.2019 на бумажном носителе, по которой заявитель ООО «Терфи» (адрес места нахождения и места осуществления деятельности: 119049, Россия, город Москва, улица Донская, дом 6, строение 1, эт подвал пом 1 ком 2) заявил о соответствии, кроме прочего лука репчатого изготовитель "EROP GROUP AG" (место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции ШВЕЙЦАРИЯ, 3, Rue de la Banque, Case postale 308, Fribourg, Swiss Confederation) требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.

- «ЕАС. Лук репчатый. Изготовитель: ООО «Терфи». Заявитель: 119049, Россия, город Москва, улица Донская, дом 6, строение 1, этаж подвал, помещение 1, комната 2. ОГРН 5177746315632, телефон +78495416638. ЕАЭС № RU Д-СН.НА41.В.03194/19. Условия хранения при температуре от +10 до +25⁰С. Влажность 85-90%. Срок хранения 10-14 дней. Дата упаковки (фасовки) 21/04/2022г г. Пермь, ул. Сергея Данщина 6а к3». Данная информация нанесена на этикетке белого цвета и прилагалась к транспортной упаковке (овощная полипропиленовая сетка). Иной маркировкой товар не сопровождался. На остатке 1 мешок продукта весом 33,5 кг. Мешок не вскрыт.

На товар представлена счет-фактура № 6180 от 21.04.2022, по которой товар «лук репчатый свежий» в количестве 33,5 кг поступил ООО «Компания «Профи-групп» г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (школа) от поставщика ООО «Элит-Оптторг» ИНН 5903133635, представлена копия декларации о соответствии ЕАЭС № RU Д-СН.НА41.В.03194/19 датой регистрации 26.07.2019 на бумажном носителе, по которой заявитель ООО «Терфи» (адрес места нахождения и места осуществления деятельности: 119049, Россия, город Москва, улица Донская, дом 6, строение 1, эт подвал пом 1 ком 2) заявил о соответствии, кроме прочего лука репчатого изготовитель "EROP GROUP AG" (место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции ШВЕЙЦАРИЯ, 3, Rue de la Banque, Case postale 308, Fribourg, Swiss Confederation) требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.

Таким образом, маркировка товара «лук репчатый» не соответствовала требованиям ТР ТС 022/2011:

- в маркировке не указана информация об изготовителе пищевой продукции: наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4, ч. 4.8 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке не указано количество пищевой продукции (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке не указана информация о дате изготовления пищевой продукции - год урожая сельскохозяйственных культур (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4, ч. 4.6 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке не указан срок годности (указан только срок хранения) (нарушение требований п. 1 ч. 4.2 ст. 4, п. 1 ч. 4.12 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке пищевой продукции, поставляемой из третьих стран - ШВЕЙЦАРИЯ, не указано наименование и место нахождения импортера (нарушение требований абз. 9 ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011).

- «ЕАС. Капуста. Изготовитель: индивидуальный предприниматель «Азия Фрукт» Казахстан, Туркестанская обл., Мактааральский район, с. Н. Есентаев, ул. Бастау 54/4 ИНН 860727303560, телефон 87782995311. Адрес эл. почты beginkhan@mail.ru. Декларации о соответствии ЕАЭС № KG417/035.Д.0005836. Условия хранения при температуре от -1 +3⁰С. Влажность 90-95%. Срок годности до 6 месяцев. Дата упаковки: 29.04.2022г.». Данная информация нанесена на этикетке белого цвета и прилагалась к транспортной упаковке (овощная полипропиленовая сетка). Иной маркировкой товар не сопровождался. На остатке 1 мешок продукта весом 22,7 кг. Мешок не вскрыт.

На товар представлена счет-фактура № 6660 от 29.04.2022, по которой товар «капуста» в количестве 22,7 кг поступил ООО «Компания «Профи-групп» г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (школа) от поставщика ООО «Элит-Оптторг» ИНН 5903133635, представлена копия декларации о соответствии ЕАЭС № KG417/035.Д.0005836 датой регистрации 15.02.2022 на бумажном носителе, по которой заявитель и изготовитель индивидуальный предприниматель «Азия Фрукт», ИИН 860727303560 (место нахождения Казахстан, Туркестанская область, Мактааральский район, село. Н. Есентаев улица Бастау 54/4) заявил о соответствии, кроме прочего капусты белокочанной требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.

- «ЕАС. Капуста белокочанная. Заявитель: индивидуальный предприниматель «Азия Фрукт» Казахстан, Туркестанская обл., Мактааральский район, с. Н. Есентаев, ул. Бастау 54/4 ИНН 860727303560, телефон 87782995311. Адрес эл. почты begimkhan@mail.ru. Декларации о соответствии ЕАЭС № KG417/035.Д.0005836. Условия хранения при температуре от -1 +1,0⁰С. Влажность 85-95%. Срок годности 5 месяцев. Дата упаковки (фасовки): 21.04.2022г. г. Пермь, ул. Сергея Даншина ба к3». Данная информация нанесена на этикетке белого цвета и прилагалась к транспортной упаковке (овощная полипропиленовая сетка). Иной маркировкой товар не сопровождался. На остатке 1 мешок продукта весом 29,36 кг. Мешок не вскрыт.

На товар представлена счет-фактура № 6180 от 21.04.2022, по которой товар «капуста» в количестве 22,7 кг поступил ООО «Компания «Профи-групп» г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (школа) от поставщика ООО «Элит-Оптторг» ИНН 5903133635, представлена копия декларации о соответствии ЕАЭС № KG417/035.Д.0005836 датой регистрации 15.02.2022 на бумажном носителе, по которой заявитель и изготовитель индивидуальный предприниматель «Азия Фрукт», ИИН 860727303560 (место нахождения Казахстан, Туркестанская область, Мактааральский район, село. Н. Есентаев улица Бастау 54/4) заявил о соответствии, кроме прочего капусты белокочанной требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.

Таким образом, маркировка товара «капуста» не соответствовала требованиям ТР ТС 022/2011:

- в маркировке продукции дата упаковки (фасовки) 21.04.2022г. не указана информация об изготовителе пищевой продукции: наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4, ч. 4.8 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке не указано количество пищевой продукции (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в маркировке не указана информация о дате изготовления пищевой продукции - год урожая сельскохозяйственных культур (нарушение требований п. 1 ч. 4.12 ст. 4, п. 1 ч. 4.1 ст. 4, п. 1 ч. 4.2 ст. 4, ч. 4.6 ст. 4 ТР ТС 022/2011)..

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами (п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ежедневно ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара:

На момент обследования 04.05.2022г. производственное оборудование пищеблока находится в исправном состоянии.

Для мытья столовой и кухонной посуды выделены отдельные участки, что соответствует п.п. 3.2., 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для мытья кухонной посуды оборудованы 2 моечные ванны двухсекционные и стеллажи для просушивания посуды (3 ед.).

Для мытья столовой посуды имеется 5 производственных ванн и 1 посудомоечная машина.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами («ДезХлор») в соответствии с инструкцией по их применению (п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Для хранения чистой столовой посуды имеются стеллажи для посуды. Количество столовой посуды достаточное. Использование посуды с отбитой эмалью не обнаружено.

Просушивание столовой посуды осуществляется на решетчатых стеллажах. Чистые столовые приборы хранят в зале специальных ящиках – кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке (п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Имеющегося кухонного инвентаря достаточно для обеспечения регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд .

Обработка сырья и приготовление блюд и кулинарных изделий: работа предприятия организована по заготовочному типу, т.е. работает на сырье (овощи (капуста белокочанная, лук репчатый), картофель, морковь, кура охлажденная, яйцо и т.д.) и полуфабрикатах (мясные (крупнокусковые бескостные), рыбные) с полным технологическим циклом, приготовление блюд партиями, с реализацией в столовую посуду через раздачу.

При приготовлении блюд строго соблюдается поточность технологических процессов.

Обработка рыбы, мяса, птицы, яйца осуществляется в сырьевом мясо – рыбном участке, оснащенном холодильным оборудованием, производственными столами, моечными ваннами, мясорубкой и раковиной для мытья рук. Рыбные полуфабрикаты размораживают на воздухе на производственном столе, затем промывают в ванне, нарезают на куски, которые во внутрицеховой таре поступают в горячий цех. Тушки птицы из мяса птицы поступают охлажденные. Для обработки сырой птицы имеется отдельный стол и разделочный инвентарь. Мясо-рыбный участок обеспечен разделочным инвентарем, имеющим специальную маркировку, инвентаря достаточное количество.

Обработка яйца используемого для приготовления блюд, осуществляется в сырьевом мясо - рыбном участке в специальных промаркированных емкостях, слив раствора после обработки яйца осуществляется в производственную ванну (КС). Для обработки яйца используются, разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства (сода кальцинированная). Инструкция по обработке яйца в помещении имеется. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду, которое передается в производственные цеха.

Холодный цех оборудован производственными столами, холодильным оборудованием, раковиной для мытья рук, ваннами для обработки овощей и зелени, слайсером, весами. В цехе осуществляется изготовление холодных закусок, салатов. Холодный цех в достаточном количестве оснащен необходимым разделочным инвентарем, посудой, оборудованием. Готовые салаты и закуски передаются на линию раздачи. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут и затем ополаскиваются проточной водой.

Горячий цех оборудован электрическими плитами, параконвектоматом, электрическим жарочным шкафом, производственными столами, холодильным оборудованием, раковиной для мытья рук, производственной ванной. В горячем цехе осуществляется приготовление супов, гарниров, вторых блюд, напитков. Готовые блюда поступают на линию раздачи.

Условия реализации готовых блюд: в обеденном зале оборудована линия раздачи. Выделено место для хранения чистых подносов, подставки для хранения чистых столовых приборов. Для раздачи блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Для формирования блюд используется чистый раздаточный инвентарь, в достаточном количестве.

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока. При замере температуры горячих блюд обеда, проведенного 04.05.2022 г. в 14-00 час. составила:

- горячее первое блюдо («борщ с капустой и картофелем») на линии раздачи составила $83,1^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$;

- второе горячее блюдо («котлета «школьная») на линии раздачи составила $71,8^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$;

- гарнир («каша гречневая вязкая») на линии раздачи составила $73,0^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и 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, 2013г., 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, 2018 г.

Салаты, винегреты, готовые первые и вторые блюда, напитки реализуются в течение времени указанного в технико-технологических картах на готовые блюда.

Пищевые отходы собираются в промаркированную тару (ведро).

Производство блюд проводится по технической документации: представлены технологические карты (ТК) и технико-технологические карты (ТТК). Составление ежедневных меню – раскладок, количественный анализ пищевой и энергетической ценности питания осуществляется, имеется специальная компьютерная программа для контроля за качественным составом рациона и ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, п.п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бракераж готовой продукции проводится, представлен журнал бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется с учетом рекомендуемой Приложением N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формы.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, заведующим производством и/или поварами отбираются суточные пробы. Хранение проб организовано в отдельном холодильнике. При проверке условий отбора и хранения суточных проб 04.05.2022 г. установлено, что пробы отобраны в полном объеме, хранились при температуре $+4^{\circ}\text{C}$

Питьевой режим учащихся организован МАОУ «СОШ № 134» г. Перми с использованием кипяченой воды из пищеблока. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже чем через 3 часа (согласно записям в журнале). Доступ обучающихся к питьевой воде свободный в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Емкость размещена в обеденном зале. Имеется достаточное количество чистой посуды в обеденном зале для питьевого режима.

Личная гигиена сотрудников, бытовое обслуживание: согласно штатному расписанию численный состав 6 человек. Фактически в предприятии работает 6 человек, подлежащих медицинскому освидетельствованию и гигиеническому обучению и аттестации. Представлены личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников. Замечаний о своевременном прохождении гигиенической подготовке и аттестации нет, что соответствует п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сотрудники столовой работают в санитарной одежде, головном уборе. Обеспеченность персонала специальной одеждой достаточная, стирка санитарной одежды осуществляется в прачечной по договору.

Ежедневно перед началом смены проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и острые респираторные заболевания с занесением данных в соответствующий журнал (ведется журнал осмотра).

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы: в помещении установлен шкаф для санитарной одежды (п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Для сотрудников оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья, выделена специальная одежда для посещения туалета (п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Согласно отметкам в представленных «Листах проведения текущих уборок», уборка обеденного зала, проветривание проводится после каждого приема пищи. На момент обследования обработка обеденных столов проводилась дезинфицирующим раствором.

Запас столовой посуды имеется, достаточный, моющие и дезинфекционные средства представлены: кожный антисептик, дезинфицирующее средство для мытья поверхностей и полов для мытья посуды в посудомоечной машине.

Организация производственного контроля: на предприятии проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССР, порядок и периодичность, установленные предприятием, соблюдаются.

ВЫВОДЫ:

В объеме проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, имущества и документации ООО «Компания «Профи-групп» при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 в МАОУ «СОШ №134» установлены несоответствия:

- п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - стены и потолок в помещении горячего цеха, цеха холодных закусок, пекарского цеха, обеденного зала с отслаивающейся краской и побелкой, признаками поражения грибком, что не позволяет качественно проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств,

- п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на складе сыпучих продуктов канализационная труба проходит под потолком над стеллажом для хранения пищевых продуктов, в цехе холодных закусок канализационная труба проходит над полкой под производственными столами, где храниться чистый кухонный инвентарь, что не исключается риск загрязнения пищевой продукции,

- п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - в зоне моечной кухонной посуды, над моечными ваннами, являющимися источниками повышенного выделения влаги, отсутствует локальная вытяжная система,

- п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на пищеблоке не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, допускаются встречные потоки сырья, и готовой продукции,

- п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на пищеблоке находилась продукция (лук репчатый, капуста свежая) с маркировкой несоответствующей нормативным документам.

Врач по гигиене питания

Должность



подпись

Пискунова Е.А.

Ф.И.О.

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

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

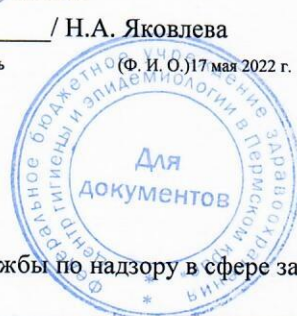
Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф. И. О.) 17 мая 2022 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10339.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10339.22 от 11 мая 2022 г.)



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 пищевая выварочная йодированная сорт "Экстра" без видимых повреждений; дата изготовления: 21.12.2021; срок годности: 2 года в сухом помещении при относительной влажности не более 75 %; объем партии: 27 кг

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ОАО "Мозырьсоль"

247760, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь

Страна: БЕЛАРУСЬ

5. **Место, время и дата отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, складское помещение, 04.05.2022 13:00

6. **Дополнительные сведения:** Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022 Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:**

8. **НД на продукцию:** СТБ 2573-2020

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
1	Массовая доля йода/йод	мг/г	0,030±0,006	0,025 - 0,055	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.1,4.2

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Проба № 10339 «соль пищевая выварочная йодированная сорт "Экстра"» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по общей гигиене _____

Пласкевич М. В.

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»  М. В. Савинова

13.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10331.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Компот из свежих плодов и ягод (яблоки); дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 14:10
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора: ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 план отбора № 513 от 28.04.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Единый 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 г. (рецептура № 486)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -

10. Код образца (пробы): х.22.10331
11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям
12. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов. Метод определения железа", ГОСТ 30615- 99 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора., ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии, МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.2.9.1, Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. Москва 1998. Под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А.
13. Средства измерений, испытательное оборудование:


№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	С-ВН/14-04-2022/148660198 от 14.04.2022	13.04.2023
2	Спектрофотометр UNICO 2800	SQU12041110038	С-ВН/06-12-2021/118080951 от 06.12.2021	05.12.2022
3	Хроматограф жидкостный LC-20 Prominence (с детекторами SPD-20A и RF-20A)	L20135775929 US	С-ВН/04-03-2022/138239662, 04-03-2022/138239640 от 04.03.2022	03.03.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 10331 Структурное подразделение ИЛ(И), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 12.05.2022 15:43					
1	Железо	мг/кг	0,70±0,20	-	ГОСТ 26928-86
<i>Витамины :</i>					
2	Витамин С	мг/100г	0,530±0,022	-	МУ 1-40/3805 - 91 п.2.9.1
3	магний	мг/100г	5,5±1,9	-	Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов
4	Кальций (Ca)	мг/100г	21±6	-	Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов
5	Массовая доля фосфора /фосфаты без учета разбавления	мг/100г	менее 25	-	ГОСТ 30615- 99
Мнения и интерпретации:					
Содержание аскорбиновой кислоты в пробе по методике составляет (0,53±0,02) мг/100г, что соответствует (1,06±0,04) мг на порцию 200 г.					
Содержание фосфора в пробе по методике составляет менее 25 мг/100г, что соответствует отсутствия на порцию 200 г.					
Содержание кальция в пробе по методике составляет (20,6±5,8) мг/100г, что соответствует (41,2±11,6) мг на порцию 200 г.					
Содержание магния в пробе по методике составляет (5,5±1,9) мг/100г, что соответствует (11±3,8) мг на порцию 200 г.					
Содержание железа в пробе по методике составляет (0,70±0,20) мг/кг, что соответствует (0,14±0,04) мг на порцию 200 г.					

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
Код образца (пробы) 10331 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 13.05.2022 15:04					
<i>Витамины :</i>					
1	Витамин В1 (тиамин)	мг/100г	менее 0,01	-	ГОСТ EN 14122-2013
Мнения и интерпретации: Содержание тиамин (витамина В1) в пробе составляет менее 0,01 мг/100г, что соответствует содержанию менее 0,02 мг на пробу 200 г.					
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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



Котыгина Г. Н., 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»**

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 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф. И. О.) 16 мая 2022 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10331.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10331.22 от 13 мая 2022 г.)

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 свежих плодов и ягод (яблоки); дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми

Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25

Страна: РОССИЯ

5. Место, время и дата отбора: ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок, 04.05.2022 14:10

6. Дополнительные сведения: Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022 Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: ТТК, сборник рецептур 2018г.

8. НД на продукцию: -

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/200г	0,14±0,04	0,46	ГОСТ 26928-86
<i>Витамины :</i>					
2	Витамин С	мг/200г	1,06±0,04	0,6	МУ 1-40/3805 - 91 п.2.9.1
3	магний	мг/200г	11±3,8	1,7	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
4	Кальций (Ca)	мг/200г	41,2±11,6	3,4	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
5	Массовая доля фосфора /фосфаты без учета разбавления	мг/200г	отсутствие	2,1	ГОСТ 30615- 99
<i>Витамины :</i>					
1	Витамин В1 (тиамин)	мг/200г	менее 0,02	0,01	ГОСТ EN 14122-2013

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

- 1) содержание микроэлемента магния составило (порция 200г) – 11 мг, что выше величины, указанной в технологической карте № 486 «Единого сборника 2018г.»;
- 2) содержание микроэлемента кальция составило (порция 200г) – 41,2 мг, что выше величины, указанной в технологической карте № 486 «Единого сборника 2018г.»;
- 3) содержание микроэлемента фосфора составило (порция 200г) – отсутствие, что выше величины, указанной в технологической карте № 486 «Единого сборника 2018г.» ;
- 4) содержание массовой доли витамина С составило 1,06 мг на порцию 200г., что выше величины, указанной в технологической карте № 486 «Единого сборника 2018г.»;
- 5) содержание массовой доли витамина В1 (тиамин) составило менее 0,02 мг на порцию 200г.

Врач по общей гигиене _____



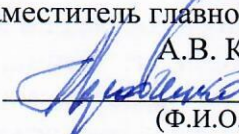
Пласкевич М. В.

**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/сч 20566U23700),
расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю, БИК
015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
А.В. Кравченко

(Ф.И.О. Подпись)

«16» мая 2022 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 2485 - ЦА

**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний
№№ 10324.22 - 10330.22 от 11.05.2022 г.**



Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 217 от 19.04.2022 г., вх. 2736-ЦА от 22.04.2022г. о проведении плановой выездной проверки в отношении Общества с ограниченной ответственностью «Компания «Профи-групп» (далее - ООО «Компания «Профи-групп»).

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ООО «Компания «Профи-групп», ИНН 5906123770, ОГРН 1155958081322, по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25, в столовой МАОУ «СОШ № 134» г. Перми, проведен отбор проб готовых блюд *обеда*:

-Проба № 10324 – салат картофельный с зеленым горошком; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 100 порций;

-Проба № 10325 – борщ с капустой и картофелем, со сметаной; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 100 порций;

-Проба № 10326 – котлеты «Школьные»; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 100 порций;

-Проба № 10327 – каша гречневая вязкая; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 100 порций;

-Проба № 10328 – компот из свежих плодов и ягод (яблоки); дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 100 порций;

-Проба № 10329 – хлеб пшеничный; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; номер партии: 1; объем партии: 100 порций.

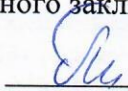
-Проба № 10330 – хлеб ржаной; дата изготовления: 04.05.2022, время изготовления 13 часов 50 минут; номер партии: 1; объем партии: 100 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки пищевой ценности рациона (обед) было поручено провести врачу по общей гигиене Пласкевич М.В.

Пласкевич М.В. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.
(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «12» мая 2022г. 12:00 часов, дата окончания «16» мая 2022г 12.00 часов.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ООО «Компания «Профи-групп», организатора питания в МАОУ «СОШ № 134» г. Перми, по месту фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25, обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности:

1. готовые блюда (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1316-ЦА от 04.05.2022 г.
2. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 10324.22 - 10330.22 от 11.05.2022 г.
3. Технологические карты №№ 42, 95, 433, 347, 248, 486, 108, 109
4. Примерное 12-ти дневное меню для питания детей 7-11 лет, утвержденное директором ООО «Компания «Профи-групп» Паева М.В., согласованное директором МАОУ «СОШ № 134» г. Перми.
5. Меню-раскладка на питание 04.05.2022г.
6. Договор по организации основного (горячего) питания обучающихся № 1 от 01.09.2020г.

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)

Лабораторные испытания проводились Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (далее - ИЛЦ), юридический адрес: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50. Аттестат аккредитации RA.RU.510375 Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 08 февраля 2016 г., в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

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

В результате установлено:

Помощником врача по гигиене детей и подростков Котягиной Г.Н. проведен:

- отбор готовой продукции с 13:55 до 14:05 часов 04.05.2022 г. с линии раздачи в столовой МАОУ «СОШ № 134» г. Перми 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 в 14:45 часов 04.05.2022 г.

Пробы готовых блюд отобраны в объеме:

- Проба № 10324 – салат картофельный с зеленым горошком – 60г
- Проба № 10325 – борщ с капустой и картофелем, со сметаной – 200 г
- Проба № 10326 – котлеты «Школьные»- 90г
- Проба № 10327 – каша гречневая вязкая – 150 г
- Проба № 10328 – компот из свежих плодов и ягод (яблоки)– 200г
- Проба № 10329 – хлеб пшеничный – 30г
- Проба № 10330 – хлеб ржаной – 30г

Продукция изготовлена в соответствии с документами:

- «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» 5-е издание, переработанное и дополненное. Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е. А. Вагнера» Пермь 2013г;

-«Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений» Издательство: ООО «Уральский региональный центр питания» ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. акад. Е. А. Вагнера» Минздрав России. Пермь 2018г:

Результаты исследований представлены в протоколах испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 10324.22 - 10330.22 от 11.05.2022 г.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований отобранных образцов готовых блюд обеда, изготовленных в столовой МАОУ «СОШ № 134» г. Перми, по адресу: г. Пермь, ул. Льва Шатрова, 25 (организатор питания 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:

- В меню обеда 04.05.2022г. включена закуска (салат картофельный с зеленым горошком), первое блюдо (борщ с капустой и картофелем со сметаной), второе блюдо (котлета «Школьная» с кашей гречневой вязкой), третье блюдо (компот из яблок), хлеб ржаной, хлеб пшеничный;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год и 2018 год;

- Фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах. Вес отобранных порционных блюд обеда соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке от 04.05.2022г.; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая суммарная масса блюд обеда для возрастной группы от 7 до 11 лет составила 760 г, при норме суммарного объема обеда не менее 700г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд обеда за 04.05.2022г. для возрастной группы 7 - 11 лет составила: закуска (холодное блюдо) – 60г при норме 60 - 100 г, первое блюдо – 200г при норме 200 - 250г, второе блюдо – 240г при норме 240-320г, третье блюдо – 200г при норме 180-200г, хлеб пшеничный порционно – 30г, хлеб ржаной порционно – 30г., это свидетельствует о том, что реализация основного меню осуществляется в соответствии с требованиями установленными п. 8.1.2, Приложение № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 839,29 ккал, что составило 35,7% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует требованиям п.8.1.2.3, приложению № 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене
должность



подпись

Пласкевич М.В.
Ф.И.О.

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г. и 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
суп борщ с капустой и картофелем рецептура № 95	<p><u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - свекла – 32,0 - картофель – 16,04 - капуста белокочанная - 16 - морковь – 9,82 - лук репчатый – 8,06 - томатная паста – 2,4 - масло растительное – 4,0 - лимонная кислота 2% – 3,0 - сахар – 2 - соль йодированная – 2 - сметана - 5</p>	<p><u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - свекла – 32,0 - картофель – 16,04 - капуста белокочанная - 16 - морковь – 9,82 - лук репчатый – 8,06 - томатная паста – 2,4 - масло растительное – 4,0 - сахар – 2 - сметана - 5</p>	200	200	1,87	11,11	11,84	154,83
котлета «Школьная» рецептура 347	<p><u>На порцию 90 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - говядина - 36 - филе куриное – 27 - молоко пастеризованное 2,5% - 15,3 - хлеб пшеничный формовой – 14,4 - сухари - 9 - масло растительное – 2,7 - соль йодированная – 0,9</p>	<p><u>На порцию 90 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - говядина - 36 - филе куриное – 27 - молоко пастеризованное 2,5% - 15,3 - хлеб пшеничный формовой – 14,4 - сухари - 9 - масло растительное – 2,7</p>	90	90	11,18	5,7	11,85	143,42
каша гречневая вязкая рецептура 248	<p><u>На порцию 150 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - крупа гречневая – 38 - масло сливочное – 7,5</p>	<p><u>На порцию 150 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - крупа гречневая – 38 - масло сливочное – 7,5</p>	150	150	6,08	6,64	37,62	234,56
салат картофельный с зеленым горошком рецептуры № 42	<p><u>На порцию 60г.</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель – 33,72 - горошек зеленый</p>	<p><u>На порцию 60г.</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель – 33,72 - горошек зеленый</p>	60	60	1,37	9,52	7,64	121,72

Меню	Раскладка по технологическим картам 2013 г. и 2018 г.	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически				
компот из свежих плодов и ягод (яблоки) рецептура № 486	(консервированный) – 16 лук репка – 7,56 - масло растительное – 4 - соль йодированная – 0,15 <u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес брутто(г):</u> - яблоки – 20 - сахарный песок – 10 - лимонная кислота 2% - 10	(консервированный) – 16 лук репка – 7,56 - масло растительное – 4 <u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес брутто (г):</u> - яблоки – 20 - сахарный песок – 10	200	200	0,08	-	15,72	63,2
хлеб пшеничный (порционно) рецептура № 108	<u>На порцию 30 г</u>	<u>На порцию 30 г</u>	30	30	2,28	0,24	14,76	70,32
хлеб ржаной рецептура № 109	<u>На порцию 30 г</u>	<u>На порцию 30 г</u>	30	30	1,98	0,36	10,02	51,24
<u>Всего за обед:</u>			760	760	24,84	33,57	109,45	839,29
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню обеда в % от калорийности</u>					11,8%	36%	52,1%	35,7%

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»  М. В. Савинова

13.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10336.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Творог м.д.ж. 5%, без видимых повреждений; дата изготовления: 04.05.2022; срок годности: 7 суток при температуре хранения (4 ± 2) °С; объем партии: 30 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Маслозавод Нытвенский"
Юридический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37
Фактический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-груп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок, холодильное оборудование при температуре хранения на момент отбора + 2,6°С
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 13:30
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты", ГОСТ Р ИСО 707-2010 "Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 план отбора № 513 от 28.04.2022 г.
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 31453-2013
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** ТР ТС 033/2013 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31453-2013
10. **Код образца (пробы):** х.22.10336
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

12. **НД на методы исследований, подготовку проб:** ГОСТ 32915-2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии., ГОСТ 34454-2018 Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля., ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. п.2, ГОСТ Р 54668-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. п.7

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023
2	Хроматограф газовый Хроматэк-Кристалл 5000.2	452387	С-ВН/30-03-2022/144462370 от 30.03.2022	29.03.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 10336					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания:					
Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru					
дата начала испытаний 12.10.2021 12:00 дата выдачи результата 12.05.2022 10:23					
1	Массовая доля арахидиновой кислоты (С 20:0)	%	менее 0,1	-	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля бегеновой кислоты (С 22:0)	%	менее 0,1	-	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля белка	%	18,91±0,15	-	ГОСТ 34454-2018
4	Массовая доля влаги	%	71,6±0,3	-	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
5	Массовая доля деценовой кислоты (С 10:1)	%	0,300±0,020	-	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля жира	%	5,0±0,3	-	ГОСТ 5867-90 п.2
7	Массовая доля каприловой кислоты (С 8:0)	%	1,3±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля каприновой кислоты (С 10:0)	%	3,0±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля капроновой кислоты (С 6:0)	%	2,1±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля лауриновой кислоты (С 12:0)	%	3,4±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля линолевой кислоты (С 18:2)	%	3,4±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля линоленовой кислоты (С 18:3)	%	1,2±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
13	Массовая доля масляной кислоты (С 4:0)	%	2,9±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля миристиновой кислоты (С 14:0)	%	11,2±2,2	-	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля миристиленовой кислоты (С 14:1)	%	1,2±0,4	-	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля олеиновой кислоты (С 18:1)	%	25,0±2,2	-	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля пальмитиновой кислоты (С 16:0)	%	30,5±2,2	-	ГОСТ 32915-2014
18	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (С 16:1)	%	1,5±0,4	-	ГОСТ 32915-2014

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
19	Массовая доля стеариновой кислоты (С 18:0)	%	12,7±2,2	-	ГОСТ 32915-2014
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					

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



Котягина Г. Н., 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»**

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф. И. О.) 16 мая 2022 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10336.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10336.22 от 13 мая 2022 г.)



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: Творог м.д.ж.5 % без видимых повреждений; дата изготовления: 04.05.2022; срок годности: 7 суток при температуре хранения (4 ± 2) °С; объем партии: 30 кг

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Маслозавод Нытвенский"

Юридический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37

Фактический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37

Страна: РОССИЯ

5. Место, время и дата отбора: ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок, холодильное оборудование при температуре хранения на объекте на момент отбор + 2,6°С, 04.05.2022 13:30

6. Дополнительные сведения: Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия."

8. НД на продукцию: ГОСТ 31453-2013

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
С А Н И Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
1	Массовая доля арахидиновой кислоты (С 20:0)	%	менее 0,1	до 0,3	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля бегеновой кислоты (С 22:0)	%	менее 0,1	до 0,1	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля белка	%	18,91±0,15	не менее 16	ГОСТ 34454-2018
4	Массовая доля влаги	%	71,6±0,3	не более 75	ГОСТ Р 54668-2011 п.7
5	Массовая доля деценовой кислоты (С 10:1)	%	0,300±0,020	0,2 - 0,4	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля жира	%	5,0±0,3	не менее 5	ГОСТ 5867-90 п.2
7	Массовая доля каприловой кислоты (С 8:0)	%	1,3±0,4	1,0 - 2,0	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля каприновой кислоты (С 10:0)	%	3,0±0,4	2,0 - 3,5	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля капроновой кислоты (С 6:0)	%	2,1±0,4	1,5 - 3,0	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля лауриновой кислоты (С 12:0)	%	3,4±0,4	2,0 - 4,0	ГОСТ 32915-2014

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследо- ваний погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
11	Массовая доля линолевой кислоты (С 18:2)	%	3,4±0,4	2,0 - 4,5	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля линоленовой кислоты (С 18:3)	%	1,2±0,4	до 1,5	ГОСТ 32915-2014
13	Массовая доля масляной кислоты (С 4:0)	%	2,9±0,4	2,0 - 4,2	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля миристиновой кислоты (С 14:0)	%	11,2±2,2	8,0 - 13,0	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля миристолеи- новой кислоты (С 14:1)	%	1,2±0,4	0,6 - 1,5	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля олеиновой кислоты (С 18:1)	%	25,0±2,2	22,0 - 33,0	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля пальмитино- вой кислоты (С 16:0)	%	30,5±2,2	22,0 - 33,0	ГОСТ 32915-2014
18	Массовая доля пальмитолеи- новой кислоты (С 16:1)	%	1,5±0,4	1,5 - 2,0	ГОСТ 32915-2014
19	Массовая доля стеариновой кислоты (С 18:0)	%	12,7±2,2	9,0 - 14,0	ГОСТ 32915-2014

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Данный образец, проба № 10336 "Творог м.д.ж.5 % без видимых повреждений" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия."

Врач по общей гигиене _____



Пласкевич М. В.

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»  М. В. Савинова

11.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10261.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** борщ с капустой и картофелем, со сметаной, без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Компания "Профи-групп", MAOY "СОШ № 134" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", MAOY "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 13:55
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора:
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 план отбора № 513 от 28.04.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Единый 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 г.
(рецептура № 95)

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):** 6.22.10261
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов"
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella"
ГОСТ 31747-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)" п.4


13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2021/67013417 от 31.05.2021	30.05.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 10261 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:20 дата выдачи результата 11.05.2022 14:11					
1	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
2	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более 5×10^2	ГОСТ 10444.15-94
3	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

 Котягина Г. Н., 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»**

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф. И. О.) 16 мая 2022 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10261.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10261.22 от 11 мая 2022 г.)

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: борщ с капустой и картофелем, со сметаной без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте не более 3-х часов; номер партии: 1; объем партии: 100 порций.

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми

Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25

Страна: РОССИЯ

5. Место, время и дата отбора: ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок, 04.05.2022 13:55

6. Дополнительные сведения: Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022 Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

8. НД на продукцию: Сборник "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2018г"

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Данный образец, проба № 10261 "борщ с капустой и картофелем, со сметаной без видимых загрязнений, без упаковки" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

Врач по общей гигиене  Пласкевич М. В.

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае» _____ М. В. Савинова

11.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10318.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** котлеты "Школьные", без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Компания "Профи-групп", MAOY "СОШ № 134" г. Перми Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25 **страна:** РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", MAOY "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 14:00
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора: ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний", ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 план отбора № 513 от 28.04.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Единый 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 г.
(рецептура № 347)
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):** х.б.22.10318

Протокол № 10318.22 распечатан 11 мая 2022 г.

стр. 1 из 2

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

11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

12. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов", ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia", ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella", ГОСТ 31746-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus" п.8.1, ГОСТ 31747-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)" п.4, МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.7.1.1


13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	C-BH/31-05-2021/67013417 от 31.05.2021	30.05.2022

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 10318 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 05.05.2022 10:14					
1	Пероксидаза/Качество термической обработки блюд	-	не обнаружено	-	МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 10318 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:15 дата выдачи результата 11.05.2022 14:12					
1	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
2	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более 1×10^3	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

 Котягина Г. Н., 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»**

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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

/  / Н.А. Яковлева

Подпись

(Ф. И. О.) 16 мая 2022 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 10318.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 10318.22 от 11 мая 2022 г.)



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: котлеты "Школьные" без видимых загрязнений, без упаковки; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми

Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25

Страна: РОССИЯ

5. Место, время и дата отбора: ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок, 04.05.2022 14:00

6. Дополнительные сведения: Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022
Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022

7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

8. НД на продукцию: сборник рецептов 2018г

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
С А Н И Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
1	Пероксидаза/Качество термической обработки блюд	-	не обнаружено	отсутствие	МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1
М И К Р О Б И О Л О Г И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
1	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
2	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 1x10 ³	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Данный образец, проба № 10318 "котлеты "Школьные" без видимых загрязнений, без упаковки" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

Качество термообработки блюда, проба № 10318 "котлеты "Школьные" достаточное

Врач по общей гигиене _____



Пласкевич М. В.

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
(ФБУЗ «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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375
Дата внесения в реестр сведений
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае» _____ М. В. Савинова

11.05.2022



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 10324.22 - 10330.22

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
Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 10324 - салат картофельный с зеленым горошком; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10325 - борщ с капустой и картофелем, со сметаной; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10326 - котлеты "Школьные"; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10327 - каша гречневая вязкая; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10328 - Компот из свежих плодов и ягод (яблоки); дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10329 - хлеб пшеничный, порционнно; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
Проба № 10330 - хлеб ржаной, порционнно; дата изготовления: 04.05.2022 13:50; срок годности: реализация по тех. карте; номер партии: 1; объем партии: 100 порций (7-11 лет)
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Уинская, д. 6, кв. 157
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Компания "Профи-групп", МАОУ "СОШ № 134" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Льва Шатрова, д. 25, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 04.05.2022 14:05
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков
Метод отбора: ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

Протокол(ы) № 10324.22 - 10330.22 распечатан 11 мая 2022 г.

стр. 1 из 4

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

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 04.05.2022 14:45

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 217 от 19.04.2022

Заявление(заявка) № 2736-ЦА от 22.04.2022 г.; план отбора № 513 от 28.04.2022 г.

8. **НД на продукцию:** Единый 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 г.

Проб № 10324 – рецептура № 42, Проба № 10325 - рецептура № 95, Проба № 10326 - рецептура № 347, Проба № 10328 - рецептура №486

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г.

Проба № 10327 – рецептура № 248, Проба № 10329 – рецептура № 108, Проба № 10330 – рецептура № 109

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -

10. **Код образца (пробы):** х.22.10324; х.22.10325; х.22.10326; х.22.10327; х.22.10328; х.22.10329; х.22.10330

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

12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**

МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 10324 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:08					
1	Масса	г	60	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	9,52	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	1,37	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	7,64	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	121,72	-	МУ 4237-86
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 10325 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:09					

Протокол(ы) № 10324.22 - 10330.22 распечатан 11 мая 2022 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
1	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	11,11	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	1,87	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	11,84	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	154,83	-	МУ 1-40/3805 - 91
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</p> <p>Код образца (пробы) 10326</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:09</p>					
1	Масса	г	90	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	5,70	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	11,18	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	11,85	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	143,42	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</p> <p>Код образца (пробы) 10327</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 11.05.2022 10:21</p>					
1	Масса	г	150	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	6,64	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	6,08	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	37,62	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	234,56	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</p> <p>Код образца (пробы) 10328</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:09</p>					
1	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	0,08	-	МУ 4237-86
3	Углеводы	г на порцию	15,72	-	МУ 4237-86

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	63,20	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Код образца (пробы) 10329

Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания:

Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:09

1	Масса	г	30	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,24	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	2,28	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	14,76	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	70,32	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Код образца (пробы) 10330

Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания:

Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru

дата начала испытаний 04.05.2022 15:30 дата выдачи результата 06.05.2022 11:10

1	Масса	г	30	-	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,36	-	МУ 4237-86
3	Содержание белков	г на порцию	1,98	-	МУ 4237-86
4	Углеводы	г на порцию	10,02	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	51,24	-	МУ 4237-86

Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ

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



Котыгина Г. Н. 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