Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»
_____ М. В. Савинова
7 декабря 2020 г.
МП

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 22948

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:** котлета из куры, припущенная, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 26.11.2020 10:00; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 156 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "СОШ № 30" г. Перми
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
Фактический адрес:614056, Пермский край, г. Пермь, ул. Красноуральская, д. 37
страна: РОССИЯ

5. **Место отбора:** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "СОШ № 30" г. Перми, 614056, Пермский край, г. Пермь, ул. Красноуральская, д. 37

6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 26.11.2020 10:35
Ф.И.О., должность: Одинаева Ю. М., Врач по общей гигиене
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 26.11.2020 13:30
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 800 от 09.11.2020, вх. № 6042-ЦА от 10.11.2020

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2013 год № рецептуры: проба № 22948 – 412

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

10. **Код образца (пробы):** х.20.22948

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

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Код образца (пробы) 22948 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 26.11.2020 14:10 дата выдачи результата 07.12.2020 09:09					
1	Пеоксидаза/Качество термической обработки блюд	-	не обнаружено	отсутствие	МУ 1-40/3805 - 91
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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

_____Клепцова О. П., Врач по общей гигиене

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):
Не требуется.

Окончание протокола

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