



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»,
Руководитель ИЛЦ

21 ноября 2019 г.

Б. Г. Козлов

ПРОТОКОЛ

ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № ~~28326-28329~~, 28331

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Орлов Сергей Иванович
2. Юридический адрес: Пермский край, Пермский район, п. Октябрьский, ул. Ясная, д. 47
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: Проба № 28326 - салат картофельный с зеленым горошком; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28327 - суп крестьянский со сметаной; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28328 - бефстроганов из отварной говядины с макаронными изделиями отварными; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28329 - компот из смеси сухофруктов; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28331 - хлеб ржаной, "Дарницкий" формовой, порционно; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ИП Орлов С.И.
Юридический адрес: Пермский район, п. Октябрьский, ул. Ясная, д. 47
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Седова, д. 17
5. Место отбора: пищеблок МАДОУ "Детский сад № 87" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Седова, д. 17
6. Условия отбора, доставки
Дата и время отбора: Проба № 28326 - 14.11.2019 11:25, проба № 28327 - 14.11.2019 11:28, проба № 28328 - 14.11.2019 11:31, проба № 28329 - 14.11.2019 11:35, проба № 28331 - 14.11.2019 11:38
Ф.И.О., должность: Сотонина Н. В., Врач по общей гигиене
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 14.11.2019 13:15
НД на отбор проб: ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям", МУ 1-40/3805 - 91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".
7. Дополнительные сведения:
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ09494-Раз от 01.11.2019
Заявление (заявка): № 6672-ЦА от 23.10.2019
8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений, 2012 год, рецептуры №№ 78, 169, 377, 432, 526, 123
9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:
МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
10. Код образца (пробы): х.19.28326; х.19.28327; х.19.28328; х.19.28329; х.19.28331
11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

Протокол(ы) № 28326-28329,28331 распечатан 21 ноября 2019 г.

стр. 1 из 2

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований/погреш./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.11.2019 14:40 дата выдачи результатов 20.11.2019 13:35 Код образца (пробы) 28326					
1	Белки + углеводы	г на порцию	7,96	7,31 - 8,07	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	6,15	4,46 - 4,93	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	60 - 60	МУ 4237-86
4	Энергетическая ценность	ккал	87,19	69,37 - 76,67	МУ 4237-86
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.11.2019 14:40 дата выдачи результатов 20.11.2019 13:35 Код образца (пробы) 28327					
1	Белки + углеводы	г на порцию	14,45	13,8 - 15,26	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	3,74	3,41 - 3,77	МУ 4237-86
3	Масса	г	250	250 - 250	МУ 4237-86
4	Энергетическая ценность	ккал	242,99	230,55 - 254,82	МУ 4237-86
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.11.2019 14:40 дата выдачи результатов 20.11.2019 13:34 Код образца (пробы) 28329					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86
2	Энергетическая ценность	ккал	110,4	110,3 - 121,91	МУ 4237-86
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.11.2019 14:40 дата выдачи результатов 20.11.2019 13:34 Код образца (пробы) 28331					
1	Белки + углеводы	г на порцию	23,80	23,8 - 23,8	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	0,55	0,55 - 0,55	МУ 4237-86
3	Масса	г	50	50 - 50	МУ 4237-86
4	Энергетическая ценность	ккал	100,15	100,15 - 100,15	МУ 4237-86

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

Сотонина Н. В. Врач по общей гигиене

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

Окончание протокола

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, 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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 28326-28329,28331 Э
по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№28326-28329,28331 от 21 ноября 2019 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Орлов Сергей Иванович
2. **Юридический адрес:** Пермский край, Пермский район, п. Октябрьский, ул. Ясная, д. 47
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 28326 - салат картофельный с зеленым горошком; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28327 - суп крестьянский со сметаной; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28328 - бефстроганов из отварной говядины с макаронными изделиями отварными; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28329 - компот из смеси сухофруктов; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций; проба № 28331 - хлеб ржаной, "Дарницкий" формовой, порционно; дата изготовления: 14.11.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Орлов С.И.
Юридический адрес: Пермский район, п. Октябрьский, ул. Ясная, д. 47
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Седова, д. 17
5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок МАДОУ "Детский сад № 87" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Седова, д. 17,
Проба № 28326 - 14.11.2019 11:25
Проба № 28327 - 14.11.2019 11:28
Проба № 28328 - 14.11.2019 11:31
Проба № 28329 - 14.11.2019 11:35
Проба № 28331 - 14.11.2019 11:38
6. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ09494-Раз от 01.11.2019
Заявление (заявка) № 6672-ЦА от 23.10.2019
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений, 2012 год, рецептуры №№ 78, 169, 377, 432, 526, 123

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: 1) Обед включает в себя - холодную закуску (салат из картофеля с зеленым луком), первое блюдо (суп крестьянский с крупой), второе блюдо (бефстроганов из отварной говядины с макаронными изделиями отварными), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной, что соответствует требованиям п.15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Вес отобранных блюд соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке.

2) В образце пробы № 28326 "салат картофельный с зеленым горошком" в объеме проведенных испытаний содержание жиров и энергетическая ценность, установленные лабораторным путем, выше величины допустимого уровня; содержание белков + углеводов установленные лабораторным путем, соответствуют величинам допустимого уровня.


3) В образце пробы № 28327 "суп крестьянский со сметаной" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, жиров, энергетическая ценность, установленные лабораторным путем, соответствуют величинам допустимого уровня.

4) В образце пробы № 28328 "бефстроганов из отварной говядины с макаронными изделиями отварными" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, жиров, энергетическая ценность, установленные лабораторным путем, соответствуют величинам допустимого уровня.

5) В образце пробы № 28329 "компот из смеси сухофруктов" в объеме проведенных испытаний содержание энергетическая ценность, установленная лабораторным путем, соответствует величинам допустимого уровня.

6) В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 632,19 ккал:

- 35 % от минимальных значений нормы физиологических потребностей в энергии в день для детей возрастной группы с 3-х до 7 лет, при рекомендуемой величине 30-35%, что соответствует величине допустимого уровня и соответствует требованиям п. 15.4, таблица 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по общей гигиене  Сторожева А. В.