

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5 а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

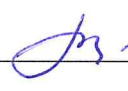
Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1074**

**от 06 марта 2020 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*  
*ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*  
*- блюдо из мяса (котлета из говядины), дата изготовления 28.02.2020 г*  
*- гарнир (каша пшеничная), дата изготовления 28.02.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «СОШ № 19» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. А. Ушакова, 24*
6. Время и дата отбора: *11 час 45 мин 28.02.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством Топорова Елена Сергеевна*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *28.02.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАОУ «СОШ № 19» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. А. Ушакова, 24, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приложение 12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *2956, 2957*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  **Е.А. Резвухина**

Руководитель ИЛЦ  **О.В. Пузырева**

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:**

**Котлета из говядины**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 28.02.2020 г.

Код образца: 2956

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Каша пшенная**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 28.02.2020 г.

Код образца: 2957

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.

Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гирия калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г.

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812274, 2017г.

Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав. №55\*, 1983г.

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв. № 48812086, 2013 г.

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:

Котлета из говядины-Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г;

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не

допускаются в 25,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г.,

Каша пшенная - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г; Бактерии

группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы- не допускаются в

25,0 г, S. aureus- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г.

\* Мнения и толкования

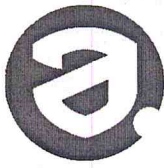


Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

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



RA.RU.510375



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

9 ноября 2020 г.



М. В. Савинова

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 19846-19848**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Дело Вкуса"
2. **Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 19846 - рассольник ленинградский со сметаной, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19847 - котлета из говядины, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19848 - гарнир - капуста тушёная, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 15.10.2020 с 12:15 по 12:25  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.10.2020 14:40  
НД на отбор проб:  
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ00777-Рам./20 от 12.02.2020  
Заявление(заявка) № 365-ЦА от 20.01.2020
8. **НД на продукцию:** 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. (рецептура № 134, 381, 423)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. **Код образца (пробы):** 6.20.19846; 6.20.19847; 6.20.19848
11. **Средства измерений:**

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

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

# РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 19846 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:35 дата выдачи результата 20.10.2020 13:12					
1	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
2	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(бактерий, дрожжей и плесневых грибов)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
3	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					
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 19847 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:48 дата выдачи результата 20.10.2020 13:12					
1	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(бактерий, дрожжей и плесневых грибов)	КОЕ/г	$1,0 \times 10^3$	не более $1 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
4	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					
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 19848 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 16:00 дата выдачи результата 20.10.2020 13:12					
1	Коагулазоположительные стафилококки и Staphylococcus aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов(бактерий, дрожжей и плесневых грибов)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	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:

 Котыгина Г. Н. Помощник врача по гигиене детей и подростков

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»

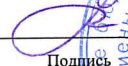
Юридический адрес: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

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 20566У23700), р/сч 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий отделом

/  / Корелова Т. В.  
(Ф. И. О.) 9 ноября 2020 г.



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 19846-19848 Э**

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№19846-19848 от 9 ноября 2020 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Дело Вкуса"

2. **Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90

3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**

Проба № 19846 - рассольник ленинградский со сметаной, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19847 - котлета из говядины, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19848 - гарнир - капуста тушёная, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24

5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24, 15.10.2020 с 12:15 по 12:25

6. **Дополнительные сведения: Цель исследований, основание:** Производственный контроль, Договор № КМ00777-Рам./20 от 12.02.2020

Заявление(заявка) № 365-ЦА от 20.01.2020

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 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. (рецептура № 134, 381, 423)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Образец, проба № 19846 "рассольник ленинградский со сметаной, без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Образец, проба № 19847 " котлета из говядины, без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Образец, проба № 19848 "гарнир - капуста тушёная, без упаковки, без видимых загрязнений" 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



Сотонина Н. В.



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



RA.RU.510375



УТВЕРЖДАЮ

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

9 ноября 2020 г.



М. В. Савинова

МП

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 19849,19851-19855**


1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Дело Вкуса"
2. **Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 19849 - салат картофельный с зеленым горошком, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19851 - рассольник ленинградский со сметаной, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19852 - капуста тушеная, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19853 - котлета из говядины, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19854 - напиток из шиповника, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций  
Проба № 19855 - хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 15.10.2020 12:30  
**Ф.И.О., должность:** Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 15.10.2020 14:40  
**НД на отбор проб:**  
ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ00777-Рам./20 от 12.02.2020  
Заявление(заявка) №365-ЦАот20.01.2020
8. **НД на продукцию:** 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. (рецептуры №№ 65,34, 423, 381, 519, 108, 109)
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.20.19849; х.20.19851; х.20.19852; х.20.19853; х.20.19854; х.20.19855
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

# РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19849					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:30 дата выдачи результата 21.10.2020 10:56					
1	Масса	г	60	60 - 60	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	11,59	8,1 - 8,95	МУ 4237-86
3	Содержание жиров/жиры	г на порцию	6,80	4,44 - 4,91	МУ 4237-86
4	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	0,6	0,6 - 0,6	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	107,56	72,4 - 80,02	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19851					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:20 дата выдачи результата 21.10.2020 10:57					
1	Масса	г	250	250 - 250	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	25,05	17,36 - 19,19	МУ 4237-86
3	Содержание жиров/жиры	г на порцию	7,55	4,35 - 4,81	МУ 4237-86
4	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	3,0	3 - 3	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	168,15	108,61 - 120,04	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19852					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 16:00 дата выдачи результата 23.10.2020 10:12					
1	Масса	г	150	150 - 150	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	30,32	13,62 - 15,06	МУ 4237-86
3	Содержание жиров/жиры	г на порцию	16,43	5,56 - 6,15	МУ 4237-86
4	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	1,5	1,5 - 1,5	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	269,15	104,55 - 115,56	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19853					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:20 дата выдачи результата 21.10.2020 10:57					
1	Масса	г	80	80 - 80	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	21,95	25,88 - 28,6	МУ 4237-86
3	Содержание жиров/жиры	г на порцию	7,55	8,51 - 9,41	МУ 4237-86
4	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	0,8	0,8 - 0,8	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	155,75	180,12 - 199,08	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19854					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:20 дата выдачи результата 21.10.2020 10:57					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
2	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	127,20	69,06 - 76,33	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 19855 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:20 дата выдачи результата 21.10.2020 10:57					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	40,87	40,87 - 40,87	МУ 4237-86
3	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,85	0,85 - 0,85	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	171,13	171,13 - 171,13	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., 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.

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

/ / Корелова Т.В.

Подпись (Ф.И.О.) 9 ноября 2020 г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 19849,19851-19855 Э**

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№19849,19851-19855 от 9 ноября 2020 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Дело Вкуса"

2. **Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90

3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**

Проба № 19849 - салат картофельный с зеленым горошком, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19851 - рассольник ленинградский со сметаной, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19852 - капуста тушеная, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19853 - котлета из говядины, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19854 - напиток из шиповника, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

Проба № 19855 - хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 12:00; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 150 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24

5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24, 15.10.2020 12:30

6. **Дополнительные сведения: Цель исследований, основание:** Производственный контроль, Договор № КМ00777-Рам./20 от 12.02.2020

Заявление(заявка) № 365-ЦА от 20.01.2020

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, рецептов 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. (рецептуры №№ 65,34, 423, 381, 519, 108, 109)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Горячий школьный обед включает в себя салат (салат картофельный с зеленым горошком), первое блюдо (рассольник ленинградский со сметаной), второе блюдо (капуста тушеная, котлета из говядины), сладкое блюдо (напиток из шиповника), хлеб пшеничный и хлеб ржаной.

1). В образце пробы № 19849 "салат картофельный с зеленым горошком, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.

- 2). В образце пробы № 19851 "рассольник ленинградский со сметаной, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, жиров, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.
- 3). В образце пробы № 19852 "капуста тушеная, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводы и жиров, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.
- 4). В образце пробы № 19853 "котлета из говядины, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем, ниже величины допустимого уровня, содержание жиров - установленных лабораторным путем, ниже величины допустимого уровня.
- 5). В образце пробы № 19854 "напиток из шиповника, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний энергетическая ценность, установленная лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.
- 6). В образце пробы № 19855 "хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводы и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.

В целом фактическая энергетическая ценность горячего обеда, установленная лабораторным путем, составила 998 ккал:

- 42 % от минимальных значений нормы физиологической потребности в энергии в день для школьников возрастной группы от 7 до 11 лет, при рекомендуемой величине не ниже 30% в соответствии требованиям п. 6.9. (приложение 4, таблица 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене

Сотонина Н. В.