

ООО «Дело Вкуса»

ИНН 5908001537, КПП 590801001, ОГРН 1155958002331

р/с 40702810249770017275 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

Исх. № 31

г. Пермь

22.06.2021 г.

Директору МАОУ «СинТез» г. Перми

Е.А. Звегинцевой

Уважаемая Елена Анатольевна!

Направляем Вам копии протоколов лабораторных испытаний проведенных за 2 квартал 2021 года на пищеблоке МАОУ «СинТез» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, д.24

Приложение:

- Протокол лабораторных испытаний № 2679 от 18.05.21г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 2776 от 21.05.21г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 3473 от 09.06.21г..

Директор ООО «Дело Вкуса»

 /Н.А.Маркувене

Вх.№ 155
«24» 06 2021 г.

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. 5а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001


Уникальный номер записи об
 аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц:
 № РОСС RU.0001.513317


Протокол
 лабораторных испытаний

№ 2679

от 18 мая 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО «Дело вкуса»
ИНН 5908001537 ОГРН 1155958002331
2. Юридический адрес: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Дата подачи заявления: 11.05.2021 г
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: смывы с объектов внешней среды
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: 10 час 30 мин 12.05.2021 г.
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: технолог Забудская Л.В.
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: технолог Забудская Л.В.
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: 12.05.2021 г. 11 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент
10. Дополнительные сведения: отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа СинТез» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24, согласно контракта № 145 Д от 22.12.2020 г
11. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): 8383-8385

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.

1	8383	Стаканы	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
2	8384	Тарелки 1 бл	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2
3	8385	Ложки столовые	БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п. 3.2

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат МЕММЕРТ электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.



Код формы: О.04.108
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


Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU 0001.513317

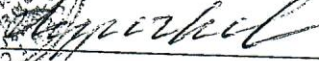
Протокол
лабораторных испытаний

№ 2776

от 21 мая 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО «Дело вкуса»
ИНН 5908001537 ОГРН 1155958002331
2. Юридический адрес: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Дата подачи заявления: 11.05.2021 г
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
- суп горячий (Суп из овощей), дата изготовления 12.05.2021 г,
- напиток (Компот из сухофруктов), дата изготовления 12.05.2021 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок в ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа СинТез» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24*
6. Время и дата отбора: 10 час 30 мин 12.05.2021 г.
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *технолог Забудская Л.В.*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *технолог Забудская Л.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: 12.05.2021 г. 11 час 50 мин. *автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа СинТез» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24, согласно контракта № 145 Д от 22.12.2020 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образцов (пробы): 8381, 8382

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

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

**Микробиологические показатели:
Суп из овощей**

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.
Код образца: 8381

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 (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012

Компот из сухофруктов

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.
Код образца: 8382

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0	ГОСТ 31746-2012

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

- Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.
- Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г.,
- Гиря 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.
- Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812273, 2017г.
- Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г
- Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. №48812269, 2017г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. 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:
Суп из овощей- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г
Компот из сухофруктов - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5×10^2 КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г, S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускаются в 1,0 г.,

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.

Протокол № 2776 от 21.05.2021 г.



Страница 2 из 2

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. 5а
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН/КПП 5908023403/590801001


Уникальный номер записи об
 аккредитации
 в реестре аккредитованных лиц:
 № РОСС RU.0001.513317

Протокол
 лабораторных испытаний

№ 3473

от 09 июня 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО «Дело вкуса»
ИНН 5908001537 ОГРН 1155958002331
2. Юридический адрес: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Дата подачи заявления: 11.05.2021 г
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: объекты окружающей среды (смывы)
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: 10 час 30 мин 12.05.2021 г.
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: технолог Забудская Л.В.
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: технолог Забудская Л.В.
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: 12.05.2021 г. 11 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент
10. Дополнительные сведения: отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа СинТез» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, 24, согласно контракта № 145 Д от 22.12.2020 г
11. НД на метод отбора: МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований», п.10.1
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы) 8386-8388

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

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова



№ № п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Паразитологические показатели:

Образец поступил: 11 час 50 мин. 12.05.2021 г.

1	8386	Доска ОВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3
2	8387	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3
3	8388	Нож РС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661- 10 п.10.2-10.3

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.

