

ООО «Дело Вкуса»

ИНН 5908001537, КПП 590801001, ОГРН 1155958002331

р/с 40702810249770017275 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

Исх. № 7

16.02.2024 г.

Директору МАОУ «СинТез» г. Перми

Е.А. Звегинцевой


Уважаемая Елена Анатольевна!

Направляем Вам протоколы лабораторных испытаний проведенных в 1 квартале 2024 года на пищеблоках МАОУ «СинТез» г. Перми по адресам: г. Пермь, ул. Юнг Прикамья, д. 3, ул. Адмирала Ушакова, д. 24.

Приложение:

- Протокол лабораторных испытаний № 384 от 01.02.24г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 385 от 01.02.24г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 382 от 01.02.24г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 388 от 01.02.24г..

Директор ООО «Дело Вкуса»


 /Н.А. Маркувене/

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 6141042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ


_____ О.В. Пузырева
01 февраля 2024 г.
МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 384

от 01 февраля 2024 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com, тел. 898249577118
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 09.01.2024 г
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: -
7. Фактический адрес изготовителя: -
8. Время и дата отбора образца: 13 час. 00 мин., 25.01.2024 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа «СинТез» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Юнг Прикамья, д.3
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Герасимова С.В.ООО «Дело вкуса»
13. Время и дата получения образца: 13 час. 30 мин., 25.01.2024 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 08 Д от 09.01.2024 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.3.10
17. Код образца испытаний: 610-614

№ п/п	Код образца испытаний	Место/точка отбора	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7

Микробиологические показатели:

Дата(ы) проведения испытаний: 25.01.2024 г. – 29.01.2024 г.

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям


Смывы:

1	610	Доска КВ	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	МР 4.2.0220-20 п.3.2
2	611	Стол ХЗ	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	МР 4.2.0220-20 п.3.2
3	612	Таз «салат»	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	МР 4.2.0220-20 п.3.2
4	613	Салатники	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	МР 4.2.0220-20 п.3.2
5	614	Кружки	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	МР 4.2.0220-20 п.3.2

Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):

Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № Е 514.0016, инвентарный № 48812184, 2014 г.

Термометр для оборудования медицинской техники СП-64, зав. № 55-5, инвентарный №-6/н, 1983г.,

Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвухина

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.

ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.

ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.

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

Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением)- не требуются

МП




**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ИЛЦ

 О.В. Пузырева

01 февраля 2024 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 385

от 01 февраля 2024 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com, тел. 898249577118
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 09.01.2024 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
 - блюдо из птицы (Котлета куриная), дата изготовления 25.01.2024 г (образец № 608),
 - суп горячий (Суп картофельный с макаронными изделиями), дата изготовления 25.01.2024 г (образец № 609)
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 13 час. 00 мин., 25.01.2024 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа «СинТез» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Юнг Прикамья, д.3
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Герасимова С.В., санитарный врач ООО «Дело вкуса»
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 30 мин., 25.01.2024 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 08 Д от 09.01.2024 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8
17. Код образцов испытаний: 608, 609

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 6141042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail:cgsl133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

01 февраля 2024 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 382

от 01 февраля 2024 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:11122007myss@gmail.com, тел. 898249577118
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 09.01.2024 г
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: -
7. Фактический адрес изготовителя: -
8. Время и дата отбора образца: 12 час. 50 мин., 25.01.2024 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа «СинТез» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, д. 24
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Герасимова С.В.ООО «Дело вкуса»
13. Время и дата получения образца: 13 час. 30 мин., 25.01.2024 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 08 Д от 09.01.2024 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.3.10
17. Код образца испытаний: 617- 621

№ п/п	Код образца испытаний	Место/точка отбора	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
Микробиологические показатели:						
Дата(ы) проведения испытаний: 25.01.2024 г. – 29.01.2024 г.						
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям						
Смывы:						
1	617	Ложки	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	MP 4.2.0220-20 п.3.2
2	618	Тарелки 2 бл	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	MP 4.2.0220-20 п.3.2
3	619	Тарелки 1 бл	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	MP 4.2.0220-20 п.3.2
4	620	Нож КВ	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	MP 4.2.0220-20 п.3.2
5	621	Доска КВ	Бактерии группы кишечных палочек	-	не обнаружено	MP 4.2.0220-20 п.3.2
Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.): Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № Е 514.0016, инвентарный № 48812184, 2014 г. Термометр для оборудования медицинской техники СП-64, зав. № 55-5, инвентарный №-б/н, 1983г., Лицо, ответственное за оформление протокола <u>Е.А. Резвухина</u> Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе. ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем. ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ. Мнения и интерпретации (не являющиеся экспертным заключением) - не требуются						

МП



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133
Федерального медико-биологического агентства»
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5 А
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

01 февраля 2024 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 388

от 01 февраля 2024 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com, тел. 898249577118
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 09.01.2024 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
 - блюдо из птицы (Котлета куриная), дата изготовления 25.01.2024 г (образец № 615),
 - суп горячий (Суп картофельный с макаронными изделиями), дата изготовления 25.01.2024 г (образец № 616)
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 12 час. 50 мин., 25.01.2024 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Химико-технологическая школа «СинТез» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Адмирала Ушакова, д.24
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Герасимова С.В., санитарный врач ООО «Дело вкуса»
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 30 мин., 25.01.2024 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 08 Д от 09.01.2024 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. НД, устанавливающий требования к образцу испытаний (объекту): Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8
17. Код образцов испытаний: 615, 616

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:				
Котлета куриная				
Дата(ы) проведения испытаний: 25.10.2024 г.- 30.01.2024 г				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 615				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	менее 1,0 x 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	-	не обнаружены в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
Суп картофельный с макаронными изделиями				
Дата(ы) проведения испытаний: 25.10.2024 г.- 30.01.2024 г				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 616				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	КОЕ/ г (см ³)	менее 1,0 x 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечной палочки	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
<p>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):</p> <p>Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г., Гиря 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ ЗБ, 2019 г Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г. Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г; Термометр для оборудования медицинской техники СП-64, зав. № 55-5, инвентарный №-6/н, 1983г., Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г. Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвухина Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе. ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем. ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм³) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см³), миллилитр (мл) соответственно Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения. 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 куриная - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1,0 x 10³ КОЕ/г; -Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г; -Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25,0 г, -S. aureus - не допускаются в 1,0 г; -Бактерии рода Proteus - не допускаются в 0,1 г Суп картофельный с макаронными изделиями: - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5,0 x 10² КОЕ/г; -Бактерии группы кишечной палочки - не допускаются в 1,0 г; -Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в 25,0 г, -S. aureus - не допускаются в 1,0 г.</p>				

МП

Протокол № 388 от 01 февраля 2024 г.

Страница 2 из 2