



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

**Микробиологические показатели:**

**Капуста тушеная**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 11.03.2020 г.

Код образца: 3423

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	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Суфле куриное**

Образец поступил: 14 час 00 мин. 11.03.2020 г.

Код образца: 3424

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	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	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:

Капуста тушеная -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  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.,

Суфле куриное - 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

И. о. главного врача

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

27 октября 2020 г.



ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 19641, 19642, 19644-19647

- 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 № 19641 - суп с рыбными консервами, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19642 - рагу из овощей, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19644 - тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19645 - овощи соленные (огурец соленный, порционно), без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19646 - напиток из ягод, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19647 - хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8
- 5. Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8
- 6. Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 14.10.2020 10:00  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 14.10.2020 14:00  
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-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.  
Проба № 19641 – рецептура № 153  
Проба № 19642 – рецептура № 195  
Проба № 19644 – рецептура № 390  
Проба № 19645 – рецептура № 107  
Проба № 19646 – рецептура № 520  
Проба № 19647 – рецептуры №№ 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.20.19641; х.20.19642; х.20.19644; х.20.19645; х.20.19646; х.20.19647




**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) 19641 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Белки и углеводы	г на порцию	45,40	19,46 - 21,51	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	8,10	8,06 - 8,91	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	3,0	3 - 3	МУ 4237-86
4	Масса	г	250	250 - 250	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	254,50	150,4 - 166,23	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 19642 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Содержание белков	г на порцию	16,30	16,19 - 17,89	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	6,80	6,77 - 7,48	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	1,5	1,5 - 1,5	МУ 4237-86
4	Масса	г	150	150 - 150	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	126,40	125,68 - 138,91	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 19644 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Белки и углеводы	г на порцию	23,78	18,83 - 20,82	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	9,82	8,56 - 9,46	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	1,0	1 - 1	МУ 4237-86
4	Масса	г	100	100 - 100	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	183,50	152,36 - 168,39	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 19645 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Белки и углеводы	г на порцию	1,44	1,44 - 1,44	МУ 4237-86
2	Масса	г	60	60 - 60	МУ 4237-86
3	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	5,76	5,76 - 5,76	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 19646 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86
2	Углеводы	г на порцию	37,65	18,64 - 20,6	МУ 4237-86

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
3	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	151,20	75,49 - 83,43	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19647					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:47					
1	Белки и углеводы	г на порцию	40,87	40,87 - 40,87	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,85	0,85 - 0,85	МУ 4237-86
3	Масса	г	80	80 - 80	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:**

  
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 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.) 27 октября 2020 г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 19641, 19642, 19644-19647 Э**

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№ 19641, 19642, 19644-19647 от 27 октября 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 № 19641 - суп с рыбными консервами, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19642 - рагу из овощей, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19644 - тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19645 - овощи соленые (огурец соленый, порционно), без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19646 - напиток из ягод, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19647 - хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми

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

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8

5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8, 14.10.2020 10:00

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.

Проба № 19641 – рецептура № 153

Проба № 19642 – рецептура № 195

Проба № 19644 – рецептура № 390

Проба № 19645 – рецептура № 107

Проба № 19646 – рецептура № 520

Проба № 19647 – рецептуры №№ 108, 109

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Горячий школьный обед включает в себя закуску (овощи соленые (огурец соленый, порционно), первое блюдо (суп с рыбными консервами), второе блюдо (рагу из овощей, тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), сладкое блюдо (напиток из ягод), хлеб пшеничный и хлеб ржаной.

- 1). В образце пробы № 19641 "суп с рыбными консервами, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.
- 2). В образце пробы № 19642 "рагу из овощей, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.
- 3). В образце пробы № 19644 "тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня.
- 4). В образце пробы № 19645 "овощи соленые (огурец соленый, порционно), без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний, содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.
- 5). В образце пробы № 19646 "напиток из ягод, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний, установленных лабораторным путем, энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 6). В образце пробы № 19647 "хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний, содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.

В целом фактическая энергетическая ценность горячего обеда, установленная лабораторным путем, составила 892,5 ккал:

- 37,9 % 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 1) 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.



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

И. о. главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»,  
Руководитель ИЛЦ

27 октября 2020 г.

Б. Г. Козлов



**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 19637, 19638, 19640**

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 № 19637 - суп с рыбными консервами, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19638 - гарнир - рагу из овощей, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

Проба № 19640 - тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми

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

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8

5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8

6. **Условия отбора, доставки**

Дата и время отбора: 14.10.2020 с 09:45 по 09:55

Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 14.10.2020 14:00

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. (рецептуры №№ 153, 195, 390)

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):** 6.20.19637; 6.20.19638; 6.20.19640

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) 19637 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:10 дата выдачи результата 19.10.2020 14:37					
1	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	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 $1,5 \times 10^2$	не более $5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	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) 19638 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:15 дата выдачи результата 19.10.2020 14:38					
1	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	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 <i>Salmonella</i>	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) 19640 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 14.10.2020 15:20 дата выдачи результата 19.10.2020 14:38					
1	Коагулазоположительные стафилококки и <i>Staphylococcus aureus</i>	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 $1,5 \times 10^2$	не более $1 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
4	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	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:**

 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.) 27 октября 2020 г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 19637, 19638, 19640 Э**  
по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№ 19637, 19638, 19640 от 27 октября 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 № 19637 - суп с рыбными консервами, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19638 - гарнир - рагу из овощей, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций  
Проба № 19640 - тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 14.10.2020 09:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 10 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, д. 25 - 90  
Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8
- 5. Место, время и дата отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 25" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д. 8, 14.10.2020 с 09:45 по 09:55
- 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. (рецептуры №№ 153, 195, 390)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Образец, проба № 19637 "суп с рыбными консервами, 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 № 19638 "гарнир - рагу из овощей, 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 № 19640 "тефтели из говядины с рисом (ежики с соусом), 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.

