

ООО «Дело Вкуса»

ИНН 5908001537, КПП 590801001, ОГРН 1155958002331
р/с 40702810249770017275 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк
к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

Исх. № 72

г. Пермь

22.10.2021 г.

Директору МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г. Перми

О.И. Склюевой

Уважаемая Оксана Ивановна!

Направляем Вам копии протоколов лабораторных испытаний, проведенных за 3 квартал 2021 года на пищеблоке МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г. Перми, по адресу: г. Пермь, ул. Голева, д. 8.

Приложение:

- Протокол лабораторных испытаний № 6189 от 06.10.21г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 6185 от 06.10.21г.

Директор ООО «Дело Вкуса»

 /Н.А.Маркувене/

ВХОДЯЩИЙ

№ 20 ОТ 12.11.2021

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

Юридический адрес:
Россия, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а
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
Заместитель руководителя ИЛЦ

Н.А. Быкова

06 октября 2021 г.

МП



**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 6189

от 06 октября 2021 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:in@permeda.ru
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42
4. Дата подачи заявления: 21.12.2020 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42
8. Время и дата отбора образца: 10 час. 45 мин., 27.09.2021 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г.Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д.8
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: 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
13. Время и дата получения образца: 12 час. 15 мин., 27.09.2021 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 145 Д от 22.12.2021 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. Код образца испытаний: 19045-19046

№ 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: 27.09.2021 г. - 29.09.2021 г.						
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям						
Смывы с объектов внешней среды:						
1	19045	Тарелки 2 бл	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	-	не обнаружены	МР 4.2.0220-20 п.3.2
2	19046	Ложки столовые	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	-	не обнаружены	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 МЕММЕРТ электрический INE500, заводской № E514.0016, инвентарный № 48812184, 2014 г. Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55 ⁵ , инвентарный № бн, 1983г						
Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвукина						
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)
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:
Россия, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а
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
Заместитель руководителя ИЛЦ



Н.А. Быкова

06 октября 2021 г.

МП

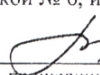


**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 6185

от 06 октября 2021 г.

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:in@permeda.ru
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42
4. Дата подачи заявления: 21.12.2020 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):
 - напиток: Компот из яблок с лимоном, дата изготовления 27.09.2021 г
 - блюдо из курицы: Курица в соусе с томатом, дата изготовления 27.09.2021 г,
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42
8. Время и дата отбора образца: 10 час. 45 мин., 27.09.2021 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г. Перми по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Голева, д.8
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: 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
13. Время и дата получения образца: 12 час. 15 мин., 27.09.2021г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 146 Д от 22.12.2021 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образца испытаний: 19043, 19044

№ п/п	Определяемая характеристика (показатель)	Единицы измерения	Результат испытания	Документы, устанавливающие правила и методы испытаний
1	2	3	4	5
Микробиологические показатели:				
Компот из яблок с лимоном				
Дата(ы) проведения испытаний: 27.09.2021 г. - 01.10.2021 г.				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 19043				
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)	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	-	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Курица в соусе с томатом				
Дата(ы) проведения испытаний: 27.09.2021 г. - 01.10.2021 г.				
Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям				
Код образца испытаний: 19044				
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)	-	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	-	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	-	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	-	не обнаружены в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):				
Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, заводской № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.				
Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, заводской № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,				
Гири классов точности F1. F2. M1. M2. гири 500 г F2, заводской № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г				
Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, заводской № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.				
Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;				
Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55*, инвентарный №-б/н, 1983г.,				
Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, заводской № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г				
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;				
Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, заводской № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г				
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, заводской № 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.

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:

Компот из яблок с лимоном - 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 допускается в 1,0 г

Курица в соусе с томатом- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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,

S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,

Бактерии рода Proteus - не допускается в 0,1 г

МП

