

**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
 Телефон, факс: (342) 283-71-93
 ОКПО 55059015
 ИНН 5908023403 КПП 590801001

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

**Протокол
 лабораторных испытаний**

№ 2375

от 28 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ИП Юкина Л.А*
ОГРН 310590807000057, ИНН 590802356066
2. Юридический адрес: *г. Пермь, ул. Яранская, 39*
3. Дата подачи заявления: *09.04.2021 г.*
4. Тип и полное наименование объекта: *рацион .Вес рациона 785,0г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *ИП Юкина Л.А.*
6. Время и дата отбора: *11 час. 00 мин 15.04.2021 г*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В. Швецова пом. врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *ИП Юкина Л.А*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *автотранспорт, термоконтейнер, Холодоэлемент 15.04.2021 13 час 00 мин*
10. Дополнительные сведения: *проба готовых блюд отобрана в пищеблоке МАОУ «Гимназия №6», по адресу: г. Пермь, ул. Федосеева, 16.*
11. НД на метод отбора: *МУ по исследованию пищевых продуктов Москва, 1976 г. раздел VI*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний:
МУ4237-86г. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» п. 1.
13. Код образца (пробы): *7115*
 Лицо ответственное за оформление данного протокола
 Помощник врача *С.В. Швецова*
 Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*
 М.П.

Химические исследования:

Образец поступил: 13 час 00 мин. 15.04. 2021 г.

№ п/ п	Код, наименование пробы	Химический состав, г							Калорийность						
		сухие вещества		Содержание белка, г		Содержание углеводов, г		Содержание жиров, г		Минеральные Вещества (с использованием расчетных данных) г	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал	Процент отклонения (не более ± 5 %)	Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг
		Расч Фактич	Расч	Фактич	Расч	Фактич	Расч	Фактич							
1.	7115 обед (рацион)	165,6	16,8	17,5	114,8	115,5	23,1	24,0	8,6	734,3	748,0	1,9	-	-	

НД на методы исследования: МУ 4237-86г. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Наименование оборудования, тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию:

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812127, 2012 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Жиросмер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

Баня шестиместная водяная LOIP LB-160 (ТБ-6), инв. № 33144171, 2009 г.

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)



**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

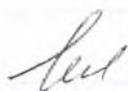
Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

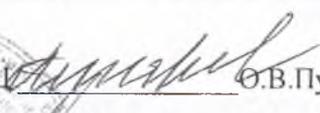
**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 2376

От 28 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ИП Юкина Л.А.
ОГРН 310590807000057, ИНН 590802356066*
2. Юридический адрес: *614101 г. Пермь ул. Яранская, 39*
3. Дата подачи заявления: *09.04.2021г.*
4. Тип и полное наименование объекта: *вода питьевая*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час. 00 мин. 15.04.2021г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В. Швецова пом.врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *ИП Юкина Л.А.*
9. Условия, время и дата доставки в ИЛЦ: *13 час. 00 мин. 15.04.2021г.,*
10. Дополнительные сведения: *пробы воды отобраны в пищеблоке МАОУ «Гимназия №6» по адресу: г. Пермь, ул. Федосеева, 16.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа» ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб»*
12. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *7114*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  С.В.Швецова

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 испытания:				
Образец поступил: 13 час. 00 мин. 15.04.2021 г. Код образца: 7114				
1.	Общее микробное число (ОМЧ при температуре 37°C)	КОЕ в 1,0 мл	0 КОЕ в 1,0 мл	МУК 4.2.1018-01
2.	Общие колиформные бактерии	КОЕ в 100,0 мл	в 100,0 мл не обнаружены	МУК 4.2.1018-01
3.	Термотолерантные колиформные бактерии	КОЕ в 100,0 мл	В 100,0 мл не обнаружены	МУК 4.2.1018-01
Наименование оборудования, тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию: Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ (ОМЧ 22*С) инв. № 38812060, 2008 г. Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7 инв. № 48812275, 2017 г. Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ОМЧ 37*С, ОКБ, стафилококк) инв. № 48812085, 2013 г. Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. № 48812271, 2017 г. Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ТКБ, ССРК) инв. № 48812031, 2010 г. Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв. № 48812270, 2017 г. Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4) (при ССРК) инв. № 38812106, 2010 г.				
Санитарно-химические показатели:				
1	Запах при 20°C	баллы	0	ГОСТ Р 57164 -2016 п.5.8.1.3
2	Вкус и привкус	баллы	0	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.2
3	Расчетный показатель: мутность (по каолину)	Мг/дм ³	Менее 0,58	ГОСТ 57164-2016 п.6
4	Цветность	Градусы цветности	4,4±1,3	ГОСТ 31868-2012 п.5
5	Массовая концентрация общего железа	Мг/дм ³	0,06±0,01	ПНД Ф 14.1:2:4.50-96
6	Жесткость	Ж ⁰	12,6±1,9	ГОСТ 31954-2012 п.4
Наименование оборудования, тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию: Баня шестиместная водяная LOIPLB-160 (ТБ-6), инв. № 33144171, 2009 г. Фотометр фотоэлектрический КФК-3, инв. № 38812094, 2000 г. Мутномер портативный 2100 Q, инв. № 48812289, 2018 г. Бюретка ГОСТ 29251-91, 1-1-2-10-0,05 Секундомер механический СОСпр-26-2-000, зав. № 2903, без инв. №, 2011 г.				
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)				



**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 обаккредитации
В реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 2374

от 28 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ИП Юкина Л.А*
ОГРН 310590807000057, ИНН 590802356066
2. Юридический адрес: *г. Пермь, ул. Яранская, 39*
3. Дата подачи заявления: *09.04.2021г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *плов с отварной курицей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *ИП Юкина Л.А, РФ*
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 15.04.2021г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В.Швецова, пом.врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *ИП Юкина Л.А*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *13 час 00 мин.15.04.2021г. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в пищеблоке МАОУ «Гимназия №6», по адресу: г. Пермь, ул. Федосеева, 16.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение № 1, приложение № 2, таблица № 1, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *7117*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола *С.В.Швецова* С.В.Швецова

Руководитель ИЛЦ *О.В.Пузырева* О.В.Пузырева



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

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 00 мин. 15.04.2021г.

Код образца: 7117

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	Менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	-	в 1,0г не обнаружены	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	-	в 25г не обнаружены	ГОСТ 31659-2012
4	S.aureus (коагулазоположительный стафилококк)	-	В 1,0г не обнаружен	ГОСТ 31746-2012
5	E.coli (Escherichia coli)	-	В 0,1г не обнаружены	ГОСТ 30726-2001

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

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 LOIPLB-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.

*Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)



**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

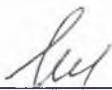
Уникальный номер обаккредитации
В реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

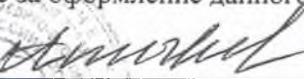
**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 2373

от 28 апреля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ИП Юкина Л.А*
ОГРН 310590807000057, ИНН 590802356066
2. Юридический адрес: *г. Пермь, ул. Яранская, 39*
3. Дата подачи заявления: *09.04.2021г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *салат из квашеной капусты с яблоками (без заправки)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *ИП Юкина Л.А, РФ*
6. Время и дата отбора: *11 час 00 мин 15.04.2021г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *С.В.Швецова, пом.врача ФГБУЗ ЦГиЭ №133 ФМБА России.*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *ИП Юкина Л.А*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *13 час 00 мин.15.04.2021г. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в пищеблоке МАОУ «Гимназия №6», по адресу: г. Пермь ул. Федосеева, 16.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологически испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение № 1, приложение № 2, таблица № 1, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *7116*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  С.В.Швецова

Руководитель ИЛЦ  О.В.Пузырева

М.П.



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

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 00 мин. 15.04.2021г.

Код образца: 7116

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	-	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	-	в 0,1г не обнаружены	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	-	в 25г не обнаружены	ГОСТ 31659-2012
4	S.aureus (коагулазоположительный стафилококк)	-	В 1,0г не обнаружен	ГОСТ 31746-2012
5	E.coli (Escherichia coli)	-	В 0,1г не обнаружены	ГОСТ 30726-2001

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

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 LOIPLB-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.

*Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

