



**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3735

от 20 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *10 час 45 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача по коммунальной гигиене*
ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора*
Тишкова И.Ю.
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин, автотранспорт заказчика,*
термоконтейнер, хладоэлемент
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, по адресу:*
Пермский край, г. Пермь, ул. Ласьвинская, 64 а, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю*
на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-*
эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 2657-82
"Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного
питания и торговли пищевыми продуктами".
13. Код образца (пробы): *9417-9418-Б-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  **О.В. Пузырева**

М.П.

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

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

1.	9417-Б-18-ПРУ	Ложки столовые	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
2.	9418-Б-18-ПРУ	Кружки	БГКП	обнаружены	МУ 2657-82

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

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М, инв. №21024000, 1983 г.

Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.

Термометр технический жидкостной ТТЖ-М, № 146-8, 1977 г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

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

* Мнения и толкования





**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3743

от 20 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, кулинарные и другие продукты:*
- блюда из творога (запеканка творожная), дата изготовления 14.09.2018 г,
- блюда из мяса и мясных продуктов (печень по-строгановски), дата изготовления 14.09.2018 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищеблок ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ №64» г. Перми корпус по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Ласьвинская, 64 а*
6. Время и дата отбора: *10 час 45 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми корпус по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Ласьвинская, 64 а, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *9419-9420-Б-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  **О.В. Пузырева**

М.П.

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

Микробиологические показатели:

Запеканка творожная

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9419-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1×10^2	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	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Печень по-строгановски

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9420-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	$2,2 \times 10^2$	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	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

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

Гомогенизатор лабораторный INTERSCITNCE инв. № 48812190, 2015 г.; Весы электронные ScoutSPS601F, 7132100435, 2012 г.; Гиря калибровочная F2 OHAUS, 1, 2012 г.; Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.; Баклава четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010 г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80, инв. № 13051000, 1976 г.; Термометр технический жидкостной ТТЖ-М № 35-5, 6/н, 1983 г.; Прибор для счета колоний бактерий, инв. № 00710468, 1981 г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014 г.; Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв. № 48812086, 2013 г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г.; Баклава четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010 г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014 г.; Анаэробная система BBL Газ Пак, инв. № 00710443, 1994 г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

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:
 Запеканка творожная- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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,
 Печень по-строгановски- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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





**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3883

от 28 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, готовые кулинарные изделия:*
- обед (рацион из 5 блюд), дата изготовления 14.09.2018 г,
- напитки (напиток из смородины), дата изготовления 14.09.2018 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, корпус 1 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Ласьвинская, 64 а*
6. Время и дата отбора: *10 час 45 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, корпус 1 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Ласьвинская, 64 а, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *9421-X-18-ПРУ, 9422-X-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*

М.П.

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 13 час 30 мин. «14» сентября 2018 г.

Образцы поступили: 13 час 50 мин. «14» сентября 2016 г.																
№ пп	Код, наименование пробы	Химический состав, г										Калорийность			Эффективность тепловой обра- ботки	Витамин С, мг
		Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Содержание углеводов, г		Содержание жира, г		Минеральные веще- ства (с использовани- ем расчетных данных), г	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал	Процент отклонения			
		Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.							
1	9421-X-18-ПРУ Обед (рацион из 5 блюд)	143,0	25,8	25,5	68,3	69,0	42,1	42,4	6,1	755,1	759,6	0,6	-	-		
2	9422-X-18-ПРУ Напитки- напиток из смородины												-	40,1 ± 1,5		

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организо-
ванных коллективах», МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества производства продукции общественного питания»

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

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812126, 2012 г.

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

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

Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока», инв. № 38812063, 2007 г.

Рефрактометр пищевой РПЛ-3, инв. № 13292000, 1078 г.

Ф.И.О. заведующей санитарно-гигиенической лабораторией

Н.А.Быкова

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 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организо-
ванных коллективах»: процент отклонения не более ± 5 %

*Мнения и толкования





**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3882

от 28 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, готовые кулинарные изделия:*
- обед (рацион из 5 блюд), дата изготовления 14.09.2018 г.
- напитки (чай с лимоном), дата изготовления 14.09.2018 г.
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, корпус 2 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Победы, 46*
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, корпус 2 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Победы, 46, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *9425-X-18-ПРУ, 9426-X-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*

М.П.

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 13 час 30 мин. «14» сентября 2018 г.

№ пп	Код, наименование пробы	Химический состав, г										Калорийность			Эффективность тепловой обра- ботки	Витамин С, мг
		Содержание сухих веществ, г	Содержание белка, г		Содержание углеводов, г		Содержание жира, г		Минеральные веще- ства (с использо- ван- ем расчетных данных),	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал	Процент отклонения				
			Расчет	Фактич	Расчет	Фактич	Расчет	Фактич								
1	9425-Х-18-ПРУ Обед (рацион из 5 блюд)	144,7	25,8	26,0	68,3	67,7	42,1	44,9	6,1	755,1	778,9	3,2	-	-		
2	9426-Х-18-ПРУ Напитки- чай с лимо- ном												-	2,8 ± 1,5		

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организо-
ванных коллективах», МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества производства общественного питания»

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

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812126, 2012 г.

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

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

Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока», инв. № 38812063, 2007 г.

Рефрактометр пищевой РПЛ-3, инв. № 13292000, 1078 г.

Ф.И.О. заведующей санитарно-гигиенической лабораторией Н.А.Быкова

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 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организо-
ванных коллективах»: процент отклонения не более ± 5 %

*Мнения и толкования





**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3734

от 20 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача по коммунальной гигиене*
ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая производством*
Конева Т.А.
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин, автотранспорт заказчика,*
термоконтейнер, хладоэлемент
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «СОШ № 64» г. Перми, корпус по адресу:*
Пермский край, г. Пермь, ул. Победы, 46, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю*
на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-*
эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 2657-82
"Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного
питания и торговли пищевыми продуктами".
13. Код образца (пробы): *9423-9424-Б-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ _____ *О.В. Пузырева*

М.П.

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

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

1.	9423-Б-18-ПРУ	Ложки столовые	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
2.	9424-Б-18-ПРУ	Стаканы	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

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

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М, инв. №21024000, 1983 г.

Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.

Термометр технический жидкостной ТТЖ-М, № 146-8, 1977 г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

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

* Мнения и толкования





**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

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 3836

от 26 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векина Анна Анатольевна*
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, кулинарные и другие продукты:*
- блюда из мяса и мясных продуктов (печень по-строгановски), дата изготовления 14.09.2018 г,
- гарнир (картофель отварной жареный), дата изготовления 14.09.2018 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векиной А.А. в МАОУ «СОШ №64» г. Перми корпус 2 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Победы, 46*
6. Время и дата отбора: *11 час 20 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векиной А.А. в МАОУ «СОШ № 64» г. Перми корпус 2 по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Победы, 46, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2 п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *9427-9428-Б-18-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ _____ *О.В. Пузырева*

М.П.

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

Микробиологические показатели:

Печень по-строгановски

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9427-Б-18-ПРУ

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 (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

Картофель отварной жареный

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9428-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	$5,7 \times 10^2$	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 INTERSCITNCE инв. № 48812190, 2015 г.; Весы электронные ScoutSPS601F, 7132100435, 2012 г.; Гиря калибровочная F2 OHAUS, 1, 2012 г.; Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.; Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010 г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80, инв. № 13051000, 1976 г.; Термометр технический жидкостной ТТЖ-М № 35-5, б/н, 1983 г.; Прибор для счета колоний бактерий, инв. № 00710468, 1981 г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014 г.; Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв. № 48812086, 2013 г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г.; Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010 г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014 г.; Анаэробная система BBL Газ Пак, инв. № 00710443, 1994 г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

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:
Печень по-строгановски - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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.,
Картофель отварной жареный - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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

