



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

**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/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317 от 28.09.2012 г.

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 120

от 24 января 2017 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Екатерининская, 121*
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с поверхностей, 20.01.2017 г.*
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
5. Время и дата отбора: *11 час 50 мин 20.01.2017 г.*
6. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
7. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая Кислицына Ольга Николаевна*
8. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.01.2017 г. 14 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
9. Дополнительные сведения: *отбор проведен в МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29» по адресу: Пермский край, г.Пермь, ул.Екатерининская, 121, согласно контракта № 55 Д от 19.01.2017 г*
10. НД на продукцию: -
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, значение параметров, характеристик, показателей: *МУ 2657-82 " Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".*
13. Код образца (пробы): *181-190-Б-17-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

**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/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317 от 28.09.2012 г.

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 162

от 26 января 2017 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Екатерининская, 121*
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *кулинарные и другие продукты, - супы горячие (щи из свежей капусты с картофелем), 20.01.2017 г, - напитки (компот из сухофруктов), 20.01.2017 г*
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
5. Время и дата отбора: *11 час 50 мин 20.01.2017 г.*
6. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
7. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая Кислицына Ольга Николаевна*
8. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.01.2017 г. 14 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
9. Дополнительные сведения: *отбор проведен МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29» по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул.Екатерининская, 121, согласно контракта № 55 Д от 19.01.2017 г*
10. НД на продукцию: *"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 г"*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний, значение параметров, характеристик, показателей: *Технический регламент таможенного союза, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *191-192-БХ-17-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

№ № п/п	Определяемые показате- тели	Единицы из- мерения (для граф 4,5)	Результат ис- пытания	Гигиенический норматив	НД на методы испы- тания
1	2	3	4	5	6
Микробиологические показатели: Щи из свежей капусты с картофелем					
Образец поступил: 20.01.2017 г. 14 час 00 мин. Код образца: 191-БХ-17-ПРУ					
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее 1×10^2	не более 5×10^2	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	не допускаются в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Компот из сухофруктов					
Образец поступил: 20.01.2017 г. 14 час 00 мин. Код образца: 192-БХ-17-ПРУ					
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^1$	не более 5×10^2	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 50,0 г	не допускаются в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией _____ <i>Л.В.Некрасова</i> Л.В.Некрасова					
Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.					



**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/КПП 5908023403/590801001

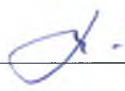
Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 121

от 25 января 2017 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Екатерининская, 121*
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *кулинарные и другие продукты, - супы горячие (щи из свежей капусты с картофелем), 20.01.2017 г., - напитки (компот из сухофруктов), 20.01.2017 г.*
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
5. Время и дата отбора: *11 час 50 мин 20.01.2017 г.*
6. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача коммунальной гигиены ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
7. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая Кислицына Ольга Николаевна*
8. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.01.2017 г. 14 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
9. Дополнительные сведения: *отбор проведен в МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29» по адресу: Пермский край, г.Пермь, ул.Екатерининская, 121, согласно контракта № 55 Д от 19.01.2017 г.*
10. НД на продукцию: *"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 г."*
11. НД на метод отбора: *МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний, значение параметров, характеристик, показателей: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *191-192-БХ-17-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 14 час 00 мин. «20» января 2017 г.

№ п/п	Наименование блюд	вес порции, г	Химический состав, г					Калорийность			Эффективность тепловой обработки		Витамин С, мг		
			сухие вещества	белки	углеводы	жиры	минеральные вещества	расчетная, ккал	фактическая, ккал	процент отклонения (не более ± 5 %)	реакция на пероксидазу	реакция на фосфатазу	количество, за-ложенное на порцию	по рецептуре	фактическое
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Супы горячие (щи из свежей капусты с картофелем) Код образца: 191-БХ-17-ПРУ														
	- по раскладке	200,0	-	4,2	9,15	5,5	3,0	103,35							
	- фактически	200,0	22,0	4,1	9,23	5,67	3,0		104,4	1,02					
2	Напитки (компот из сухофруктов) Код образца: 192-БХ-17-ПРУ														
	- по раскладке	180,0	-	0,71	19,49	-	0,18	81,3							
	- фактически	180,0	20,16	0,69	19,47	-	0,18		80,64	- 0,8					

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

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



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

**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/КПП 5908023403/590801001


Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 122

от 25 января 2017 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Екатерининская, 121*
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *кулинарные и другие продукты, - блюда из мяса и мясных продуктов (картофельная запеканка с мясом), 20.01.2017 г*
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29»*
5. Время и дата отбора: *11 час 50 мин 20.01.2017 г.*
6. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача коммунальной гигиены ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
7. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующая Кислицына Ольга Николаевна*
8. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *20.01.2017 г. 14 час 00 мин. автотранспорт, термоконтейнер, хладоэлемент*
9. Дополнительные сведения: *отбор проведен отбор проведен в МАДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 29» по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Екатерининская, 121, согласно контракта № 55 Д от 19.01.2017 г*
10. НД на продукцию: *"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 г."*
11. НД на метод отбора: *МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний, значение параметров, характеристик, показателей: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *193-Х-17-ПРУ*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 14 час 00 мин. «1» января 2017 г.

№ п/п	Наименование блюд	вес порции, г	Химический состав, г					Калорийность			Эффективность тепловой обработки		Витамин С, мг		
			сухие вещества	белки	углеводы	жиры	минеральные вещества	расчетная, ккал	фактическая, ккал	процент отклонения (не более ± 5 %)	реакция на пероксидазу	реакция на фосфатазу	количество, за- ложенное на порцию	по рецептуре	фактическое
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Блюда из мяса и мясных продуктов (картофельная запеканка с мясом) Код образца: 193-Х-17-ПРУ														
	- по раскладке	200,0	-	16,68	19,28	6,13	2,0	199,01							
	- фактически	200,0	44,4	16,72	19,34	6,34	2,0		201,3	1,2					

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

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