



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

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 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКНО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»,
Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

27 декабря 2017 г.

МП

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 24974, 24976, 24977

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Вкус и Качество"
2. **Юридический адрес:** Пермский край, г.Пермь, ул. Г. Хасана, д. 7а
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 24974 - салат из свеклы с изюмом; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24976 - фрикадельки из говядины, тушеные в молочном соусе; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24977 - каша гречневая рассыпчатая; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Вкус и Качество"
пищеблок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13, Россия
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 05.12.2017 12:07-12:17
Ф.И.О., должность: Полякова Н. А., Помощник врача по общей гигиене
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 05.12.2017 13:40
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.", МУ 1-40/3805 - 91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № 547 Д от 25.01.2017г., Заявление (заявка) № 262-ЦА от 17.01.2017г.
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 год" (№№ рецептур: 52, 392, 237)
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.17.24974 ; х.17.24976 ; х.17.24977
11. **Условия проведения испытаний:** соответствуют нормативным требованиям

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24974 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Белки + углеводы	г на порцию	12,68	8,83 - 9,76	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	2,72	2,66 - 2,94	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	0,6	0,6 - 0,6	МУ 4237-86
4	Масса	г	60,0	60 - 60	МУ 4237-86
5	Сухие вещества	г на порцию	16,0	14,55 - 16,08	МУ 4237-86
6	Энергетическая ценность	ккал	75,2	59,22 - 65,46	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24976 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Белки + углеводы	г на порцию	25,35	17,08 - 18,88	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	4,15	4,68 - 5,18	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	1	1 - 1	МУ 4237-86
4	Масса	г	100,0	100 - 100	МУ 4237-86
5	Сухие вещества	г на порцию	30,5	21,59 - 23,87	МУ 4237-86
6	Энергетическая ценность	ккал	138,75	110,47 - 122,09	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24977 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Белки + углеводы	г на порцию	52,12	44,92 - 49,65	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	6,23	4,41 - 4,87	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	1,5	1,5 - 1,5	МУ 4237-86
4	Масса	г	150,0	150 - 150	МУ 4237-86
5	Сухие вещества	г на порцию	59,85	55,19 - 61	МУ 4237-86
6	Энергетическая ценность	ккал	264,55	219,33 - 242,42	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

Полякова Н. А. Помощник врача по общей гигиене

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

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 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»,
Руководитель ИЛЦ

Б.Т. Козлов

27 декабря 2017 г.

МП

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 24978, 24979, 24981

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Вкус и Качество"
2. **Юридический адрес:** Пермский край, г.Пермь, ул. Г. Хасана, д. 7а
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 24978 - компот из свежих яблок; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24979 - хлеб пшеничный Белая буханка; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24981 - хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Вкус и Качество"
пищевый блок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13, Россия
5. **Место отбора:** пищевой блок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 05.12.2017 12:15-12:20
Ф.И.О., должность: Полякова Н. А., Помощник врача по общей гигиене
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 05.12.2017 13:40
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.", МУ 1-40/3805 - 91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № 547 Д от 25.01.2017г., Заявление (заявка) № 262-ЦА от 17.01.2017г.
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 год" (№№ рецептур: 507, 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.17.24978 ; х.17.24979 ; х.17.24981
11. **Условия проведения испытаний:** соответствуют нормативным требованиям

Протокол(ы) № 24978, 24979, 24981 распечатан 27 декабря 2017 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24978 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Масса	г	200,0	200 - 200	МУ 4237-86
2	Энергетическая ценность	ккал	92,0	65,89 - 72,83	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24979 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Белки + углеводы	г на порцию	11,1	11,1 - 11,1	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	0,2	0,2 - 0,2	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	0,2	0,2 - 0,2	МУ 4237-86
4	Масса	г	20,0	20 - 20	МУ 4237-86
5	Сухие вещества	г на порцию	11,2	11,2 - 11,2	МУ 4237-86
6	Энергетическая ценность	ккал	46,2	46,2 - 46,2	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 05.12.2017 13:40 Код образца (пробы) 24981 дата начала испытаний 05.12.2017 14:40 дата выдачи результата 07.12.2017 13:26					
1	Белки + углеводы	г на порцию	11,87	11,87 - 11,87	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	0,14	0,14 - 0,14	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	0,23	0,23 - 0,23	МУ 4237-86
4	Масса	г	23,0	23 - 23	МУ 4237-86
5	Сухие вещества	г на порцию	12,08	12,08 - 12,08	МУ 4237-86
6	Энергетическая ценность	ккал	48,71	48,71 - 48,71	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., адрес лаборатории: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:

Полякова Н. А. Помощник врача по общей гигиене

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

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 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»
Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

27 декабря 2017 г.

для документов

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 24974,24976-24979,24981 Э

по результатам лабораторных испытаний
(Протоколы лабораторных исследований №№24974,24976-24979,24981 от 27 декабря 2017 г.)

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО "Вкус и Качество"
2. Юридический адрес: Пермский край, г.Пермь, ул. Г. Хасана, д. 7а
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:
Проба № 24974 - салат из свеклы с изюмом; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24976 - фрикадельки из говядины, тушеные в молочном соусе ; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24977 - каша гречневая рассыпчатая; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24978 - компот из свежих яблок; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24979 - хлеб пшеничный Белая буханка; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
Проба № 24981 - хлеб ржаной; дата изготовления: 05.12.2017; срок годности: 2 часа; объем партии: 210 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): пищеблок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13, Россия
5. Место, время и дата отбора: пищеблок МАОУ "СОШ № 133" г. Перми, г.Пермь, ул. А. Гайдара, 13,
6. Дополнительные сведения: Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № 547 Д от 25.01.2017
Заявление(заявка) № 262-ЦА от 17.01.2017
7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: МУ 4237-86
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 год" (№№ рецептур: 52, 392, 237, 52, 108, 109)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: 1) Горячий школьный завтрак включает в себя горячее блюдо, закуску, сладкое блюдо, хлеб. Вес отобранных блюд соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке.

2) в образце пробы № 24974 "салат из свеклы с изюмом" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров – в пределах величины допустимого уровня

3) в образце пробы № 24976 "фрикадельки из говядины, тушеные в молочном соусе " в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров – ниже величины допустимого уровня

4) в образце пробы № 24977 "каша гречневая рассыпчатая" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, выше величины допустимого уровня

5) в образце пробы № 24978 "компот из свежих яблок" Энергетическая ценность пробы выше величины допустимого уровня.

6) в образце пробы № 24981 "хлеб ржаной" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня

7) в образце пробы № 24979 "хлеб пшеничный" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.

8) в целом фактическая энергетическая ценность горячего завтрака, установленная лабораторным путем, составила 665,4 ккал:

-24,5% от минимальных значений нормы физиологической потребности в энергии в день для школьников возрастной группы с 7 до 10 лет, при рекомендуемой величине 20%-25%, что соответствует требованиям п. 6,9. (приложение 4, таблица 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Заведующая отделом гигиены детей и подростков _____



Щелчкова Е. А.