

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 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248



RA.RU.510375



УТВЕРЖДАЮ

И. о. главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»,
Руководитель ИЛЦ

Б.Г. Козлов

26 октября 2020 г.

МП

ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 19772,19774-19777,19779

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Кулинская Л.А.

2. Юридический адрес: 614000, г. Пермь, ул. Луначарского, д. 51, кв. 212

3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:

Проба № 19772 - салат из белокочанной капусты, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

Проба № 19774 - Свекольник, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

Проба № 19775 - пюре картофельное, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

Проба № 19776 - котлета рыбная любительская, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

Проба № 19777 - хлеб пшеничный + хлеб ржаной, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

Проба № 19779 - кисель из концентрата плодово-ягодного, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ИП Кулинская Л.А.

614000, г. Пермь, ул. Луначарского, д. 51, кв. 212

5. Место отбора: Группы детского сада при МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, Пермский край, г.Пермь, бульвар Гагарина, 60а

6. Условия отбора, доставки

Дата и время отбора: Проба № 19772 - 15.10.2020 11:30

Проба № 19774 - 15.10.2020 11:32

Проба № 19775 - 15.10.2020 11:35

Проба № 19776 - 15.10.2020 11:37

Проба № 19777 - 15.10.2020 11:42

Проба № 19779 - 15.10.2020 11:40

Ф.И.О., должность: Одинаева Ю. М., Врач по общей гигиене

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.10.2020 12:40

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 № КМ00277-Д/20 от 22.01.2020, заявление № 4877-ЦА от 07.09.2020

8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений, 2011 год №№ рецептов: проба № 19772 – 3, проба № 19774 – 65, проба № 1975 - 317, проба № 19776 – 277, проба № 19779 – 394, проба № 19777 – ГОСТ 31805-2018, ГОСТ 31807-2012

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.20.19772 ; х.20.19774 ; х.20.19775 ; х.20.19776 ; х.20.19777 ; х.20.19779

11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

Протокол(ы) № 19772,19774-19777,19779 распечатан 26 октября 2020 г.

стр. 1 из 3

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					
Код образца (пробы) 19772					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 14:30 дата выдачи результата 20.10.2020 09:49					
1	Белки и углеводы	г на порцию	6,18	4,9 - 5,41	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	3,77	3,32 - 3,67	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	0,5	0,5 - 0,5	МУ 4237-86
4	Масса	г	50	50 - 50	МУ 4237-86
5	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	10,45	10,68 - 11,81	МУ 4237-86
6	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	58,65	49,49 - 54,7	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Код образца (пробы) 19774					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 14:30 дата выдачи результата 20.10.2020 09:50					
1	Белки и углеводы	г на порцию	14,28	11,8 - 13,04	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	3,40	2,45 - 2,71	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	1,8	1,8 - 1,8	МУ 4237-86
4	Масса	г	180	180 - 180	МУ 4237-86
5	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	19,84	17,7 - 19,56	МУ 4237-86
6	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	87,72	69,27 - 76,56	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Код образца (пробы) 19775					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:50					
1	Белки и углеводы	г на порцию	17,20	13,98 - 15,45	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	4,70	2,44 - 2,69	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	1,0	1 - 1	МУ 4237-86
4	Масса	г	100	100 - 100	МУ 4237-86
5	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	19,57	19,47 - 21,52	МУ 4237-86
6	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	111,10	77,82 - 86,01	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Код образца (пробы) 19776					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:50					
1	Белки и углеводы	г на порцию	15,53	10,36 - 11,45	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	1,23	0,85 - 0,94	МУ 4237-86
3	Содержание золы/минеральные вещества	г на порцию	0,6	0,6 - 0,6	МУ 4237-86
4	Масса	г	60	60 - 60	МУ 4237-86
5	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	15,26	11,9 - 13,15	МУ 4237-86
6	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	73,19	49,1 - 54,27	МУ 4237-86

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
--------	-------------------------	-------------------	---	-----------------------------	------------------------

Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией

КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Код образца (пробы) 19777
 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
 дата начала испытаний 15.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:50

1	Белки и углеводы	г на порцию	21,04	21,04 - 21,04	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,28	0,28 - 0,28	МУ 4237-86
3	Содержание зольных/минеральных веществ	г на порцию	0,4	0,4 - 0,4	МУ 4237-86
4	Масса	г	40	40 - 40	МУ 4237-86
5	Содержание сухих веществ/сухие вещества	г на порцию	32,32	21,32 - 21,32	МУ 4237-86
6	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	86,68	86,68 - 86,68	МУ 4237-86

Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией

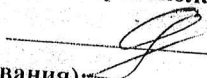
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Код образца (пробы) 19779
 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
 дата начала испытаний 15.10.2020 15:00 дата выдачи результата 20.10.2020 09:50

1	Масса	-	180	180 - 180	МУ 4237-86
2	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	123,56	99,85 - 110,37	МУ 4237-86

Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией

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



Одинаева Ю. М. Врач по общей гигиене

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):
 Не требуется.

Окончание протокола

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 40501810965772300004 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделом

Корелова Т.В.
Подпись (ф. и. о.) 26 октября 2020 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 19772,19774-19777,19779 Э

по результатам лабораторных испытаний
(Протоколы лабораторных исследований №№19772,19774-19777,19779 от 26 октября 2020 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Кулинская Л.А.
2. **Юридический адрес:** 614000, г. Пермь, ул. Луначарского, д. 51, кв. 212
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**
Проба № 19772 - салат из белокочанной капусты, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
Проба № 19774 - Свекольник, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
Проба № 19775 - пюре картофельное, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
Проба № 19776 - котлета рыбная любительская, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
Проба № 19777 - хлеб пшеничный + хлеб ржаной, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
Проба № 19779 - кисель из концентрата плодово-ягодного, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.10.2020 11:20; срок годности: 2 часа; номер партии: б/н; объем партии: 177 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ИП Кулинская Л.А.
614000, г. Пермь, ул. Луначарского, д. 51, кв. 212
5. **Место, время и дата отбора:** Группы детского сада при МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 60а,
Проба № 19772 - 15.10.2020 11:30
Проба № 19774 - 15.10.2020 11:32
Проба № 19775 - 15.10.2020 11:35
Проба № 19776 - 15.10.2020 11:37
Проба № 19777 - 15.10.2020 11:42
Проба № 19779 - 15.10.2020 11:40
6. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ00277-Д/20 от 22.01.2020, заявление № 4877-ЦА от 07.09.2020
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений, 2011 год №№ рецептов: проба № 19772 – 3, проба № 19774 – 65, проба № 1975 – 317, проба № 19776 – 277, проба № 19779 – 394, проба № 19777 – ГОСТ 31805-2018, ГОСТ 31807-2012

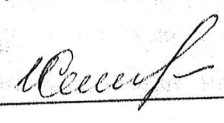
ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

1) Обед включает в себя закуску (салат из свежей капусты), горячее 1 блюдо (свекольник), горячее 2 блюда (пюре картофельное + котлета рыбная любительская) и сладкое блюдо (кисель из концентрата плодового или ягодного), хлеб, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН

2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Вес отобранных блюд соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке.

- 2) В образце пробы № 19772 " салат из белокочанной капусты " содержание белков + углеводов, установленное лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров выше величины допустимого уровня, энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 3) В образце пробы № 19774 " свекольник " содержание белков + углеводов, установленное лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров выше величины допустимого уровня, энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 4) В образце пробы № 19775 " картофельное пюре " содержание белков + углеводов, установленное лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров выше величины допустимого уровня, энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 5) В образце пробы № 19776 " котлета рыбная любительская " содержание белков + углеводов, установленное лабораторным путем, выше величины допустимого уровня, содержание жиров выше величины допустимого уровня, энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 6) В образце пробы № 19779 " кисель из концентрата плодового или ягодного " энергетическая ценность выше величины допустимого уровня.
- 7) В образце пробы № 19777 " хлеб белый + хлеб ржаной " энергетическая ценность, содержание белков + углеводов, жиров и сухих веществ, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.
- 8) В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 540,09 ккал:
- 30,05 % от минимальных значений нормы физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 3-7 лет, при рекомендуемой величине 30-35 %, что не ниже нормируемых значений п. 15.4. (таблица 4) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Врач по гигиене детей и подростков _____



Селиванова И. В.