



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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.510375

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

18 сентября 2019 г.

Б. Г. Козлов

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 22599,22602

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО "Вкус и качество"
2. Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: Проба № 22599 - жаркое домашнему; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 11.09.2019 г. 12:15; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 120 порций
Проба № 22602 - компот из кураги; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 11.09.2019 г. 12:15; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 120 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Вкус и качество", пищеблок МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
Фактический адрес: 614077, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 75 А
5. Место отбора: ООО "Вкус и качество", пищеблок МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 75 А, пищеблок
6. Условия отбора, доставки
Дата и время отбора: 11.09.2019 г. с 12:40 до 12:45
Ф.И.О., должность: Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 11.09.2019 г. 13:20
НД на отбор проб: ГОСТ 31904 - 2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
7. Дополнительные сведения: Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № KM06116-Рам от 22.01.2019 г., вх. № 8437-ЦА от 28.12.2018 г.
8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проба № 22599 – 369 , проба № 22602-512
9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. Код образца (пробы): 6.19.22599 ; 6.19.22602
11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	pH-метр-милливольтметр pH-150МИ	5401	16/25937 от 08.05.2019	07.05.2020

12. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

Протокол(ы) № 22599,22602 распечатан 18 сентября 2019 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
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 22599					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 11.09.2019 15:05 дата выдачи результата 16.09.2019 15:37					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012; ГОСТ Р 52815-2007
2	БГКП(колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012; ГОСТ Р 52816-2007
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более 1×10^3	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 22602					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 11.09.2019 15:10 дата выдачи результата 16.09.2019 15:37					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012; ГОСТ Р 52815-2007
2	БГКП(колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012; ГОСТ Р 52816-2007
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более 5×10^2	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружено в 50 г	Не допускается в 50 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002); ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

 Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

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

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделом

Шелчкова Е.А.

Подпись

(Ф. И. О.) 18 сентября 2019 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 22599,22602 Э

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№22599,22602 от 18 сентября 2019 г.)

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): ООО "Вкус и качество"
2. Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А
3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:
Проба № 22599 - жаркое по-домашнему; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 11.09.2019 г. 12:15; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 120 порций
Проба № 22602 - компот из кураги; без упаковки, без видимых загрязнений, дата изготовления: 11.09.2019 г. 12:15; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 120 порций
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): ООО "Вкус и качество", пищеблок МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7, А
Фактический адрес: 614077, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 75 А
5. Место, время и дата отбора: ООО "Вкус и качество", пищеблок МАОУ "Школа дизайна "Точка" г. Перми, 614077, Пермский край, г. Пермь, бульвар Гагарина, 75 А, пищеблок,
11.09.2019 г. с 12:40 до 12:45
6. Дополнительные сведения: Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06116-Рам от 22.01.2019 г.
Заявление(заявка) № 8437-ЦА от 28.12.2018 г.
7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку: прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год, №№ рецептур: проба № 22599 – 369 , проба № 22602-512

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Образец, проба № 22599 "жаркое по-домашнему" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Образец, проба № 22602 "компот из кураги" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Врач по общей гигиене _____ Кузнецова Г. Ф.