

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**


Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»  М. В. Савинова

24.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6300.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Огурцы свежие ;  
дата изготовления: урожай 2022 г.; срок годности: не ограничен при соблюдении условий хранения, хранить при t от +3°C до +25°C и относительной влажности от 70% до 90%; номер партии: б/н; объем партии: 22,55 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**  
ИП глава крестьянского (фермерского) хозяйства Хабибрахманов Фавиль Раисович  
Юридический адрес: РОССИЯ, Республика Башкортостан, Буздякский район, село Буздяк, ул. Максима Горького, 3  
Фактический адрес: РОССИЯ, Республика Башкортостан, Буздякский район, село Буздяк, ул. Заводская, 34  
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9, склад пищевых продуктов, холодильный шкаф, t хранения + 6°C
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 14:10  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 26313-2014 "Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб", МУ 5048-89 "Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 33932-2016

Протокол № 6300.22 распечатан 24 марта 2022 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ


9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:  
прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. Код образца (пробы): х.22.6300
11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям
12. НД на методы исследований, подготовку проб:  
МУ 5048-89 "Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства"
13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр/иономер ИТАН	445	С-ВН/20-10-2021/103244914 от 20.10.2021	19.10.2022

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6300					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 16:00 дата выдачи результата 23.03.2022 10:37					
1	Нитраты	мг/кг	271±68	не более 400	МУ 5048-89
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					

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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае» \_\_\_\_\_ М. В. Савинова

24.03.2022

МП

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6283.22, 6288.22, 6289.22**

**1. Наименование предприятия, организации (заявитель):**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Пермскому краю

**2. Юридический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50**

**Фактический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50**

**3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления: Проба № 6283 - суп с рыбными консервами; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 час; номер партии: 1; объем партии: 132 порций**

Проба № 6288 - рагу из птицы; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6289 - компот из кураги, изюма, чернослива; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

**4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1**

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Уманская, д. 32

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9

**страна: РОССИЯ**

**5. Место отбора: столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, пищеблок**

**6. Условия отбора, доставки**

**Дата и время отбора: 18.03.2022 г. с 13:30 до 13:35**

**Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Шарычева Т. А., Помощник врача по гигиене детей и подростков**

**Метод отбора:**

**ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".**

**Условия доставки: соответствуют НД**

**Дата и время доставки в ИЛЦ: 18.03.2022 г. 15:00**

**7. Дополнительные сведения: Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.**

8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, №№ рецептур: проба № 6283 – 120, проба № 6288 - 373

Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. Дели+. Москва, 2013 год, № рецептуры пробы № 6289 - 599

9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**  
прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

10. **Код образца (пробы):** 6.22.6283 ; 6.22.6288 ; 6.22.6289

11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**

ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов"

ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia"

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella"

ГОСТ 31746-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества

коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus" п.8.1

ГОСТ 31747-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)." п.4

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2021/67013417 от 31.05.2021	30.05.2022

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6283					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:25 дата выдачи результата 23.03.2022 16:39					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	не более 5x10 <sup>2</sup>	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6288					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:30 дата выдачи результата 23.03.2022 16:40					
1	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено в 0,1 г	Не допускается в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
2	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $1 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией <b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 6289 Структурное подразделение ИЛЦ, проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:35 дата выдачи результата 23.03.2022 16:40					
1	S. aureus	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012 п.8.1
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружено в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012 п.4
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^1$	не более $5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено в 50 г	Не допускается в 50 г	ГОСТ 31659-2012 (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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»  М. В. Савинова

24.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6303.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рагу из птицы; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1  
**Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Уманская, д. 32  
**Фактический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9  
**страна:** РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 13:50  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г. Заявление(заявка) № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) №315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год,  
**№ рецептуры - 373**

Протокол № 6303.22 распечатан 24 марта 2022 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -

10. Код образца (пробы): х.22.6303

11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

12. НД на методы исследований, подготовку проб:

ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов. Метод определения железа"

ГОСТ 30615- 99 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора.

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. Москва 1998. Под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А.

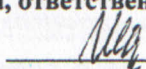
13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/07-04-2021/58594853 от 07.04.2021	06.04.2022
2	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	С-ВН/06-04-2021/55065997 от 06.04.2021	05.04.2022

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 6303 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 16:00 дата выдачи результата 23.03.2022 10:37					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	8,1±2,3	-	ГОСТ 26928-86
2	Магний (Mg)	мг/кг	194±54	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций	мг/кг	241±67	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
4	Массовая доля фосфора /фосфаты без учета разбавления	мг/100г	101±28	-	ГОСТ 30615- 99
<b>Мнения и интерпретации:</b> Содержание железа в пробе по методике 8,1 мг/кг, что соответствует 1,9 мг на порцию (240г) Содержание фосфора в пробе по методике 101 мг/100г, что соответствует 242,4 мг на порцию (240г) Содержание магния в пробе по методике 194,0 мг/кг, что соответствует 46,6 мг на порцию (240г) Содержание кальция в пробе по методике 241,0 мг/кг, что соответствует 57,8 мг на порцию (240г)					
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					

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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

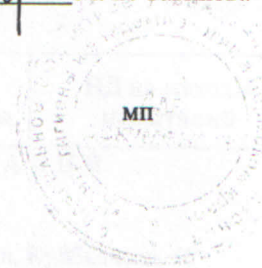
**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

 М. В. Савинова

24.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6301.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** мандарин свежий; дата изготовления: урожай 2021 г.; срок годности: не ограничен при соблюдении условий хранения, хранить при t от +3°C до +25°C и относительной влажности от 70% до 90%; номер партии: б/н; объем партии: 54,9 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** "EROP GROUP AG"  
Юридический адрес: Швейцария, 3, Rue de la Bangué, Case postale 308, Fribourg, Swiss Confederation  
Фактический адрес: Швейцария, 3, Rue de la Bangué, Case postale 308, Fribourg, Swiss Confederation  
страна: Швейцария  
импортер: ООО "Терфи" 119040, Россия, г. Москва, ул. Донская, д. 6, строение 1, Этаж Подвал, комната 2
5. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, Пермский край, г.Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9, склад пищевых продуктов, холодильный шкаф, t хранения + 6°C
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 14:15  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 26313-2014 "Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб",  
МУ 2051-79 "Унифицированные правила отбора проб сельскохозяйственной продукции, продуктов питания и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г. Заявление(заявка) № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** -

Протокол № 6301.22 распечатан 24 марта 2022 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания  
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ



9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:  
прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. Код образца (пробы): х.22.6301
11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям
12. НД на методы исследований, подготовку проб:  
ГОСТ 30349-96 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлороорганических пестицидов.
13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Комплекс аппаратно-программный для медицинских исследований на базе Хроматэк-Кристалл 5000 исп 2	1952384	С-ВН/05-08-2021/86895135 от 05.08.2021	04.08.2022

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 6301 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:50 дата выдачи результата 24.03.2022 09:51					
<i>Пестициды :</i>					
1	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	не более 0,05	ГОСТ 30349-96
2	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	не более 0,1	ГОСТ 30349-96
Ответственный: Шардакова Л. О., 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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)**

**Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

*М. В. Савинова*  
М. В. Савинова

24.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6304.22**


1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рагу из птицы; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1  
**Юридический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Уманская, д. 32  
**Фактический адрес:** Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9  
**страна:** РОССИЯ
5. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 13:50  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г. Заявление(заявка) № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год,  
№ рецептуры - 373

9.	НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -			
10.	Код образца (пробы): х.22.6304			
11.	Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям			
12.	НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии ГОСТ Р 54635-2011 "Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А." МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.2.9.1			
13.	Средства измерений, испытательное оборудование:			
№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Хроматограф жидкостный LC-20 Prominence (с детекторами SPD-20A и RF-20A)	L20135775929 US	С-ВН/04-03-2022/138239662, 04-03 <sup>2</sup> 2022/138239640 от 04.03.2022	03.03.2023

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6304 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:45 дата выдачи результата 21.03.2022 15:43					
Витамины :					
1	Витамин С	мг/100г	4,10±0,17	-	МУ 1-40/3805 - 91 п.2.9.1
Мнения и интерпретации: Содержание аскорбиновой кислоты по методике составляет (4,10±0,17) мг/100г, что соответствует (9,84±0,41) мг на порцию 240г.					
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
Код образца (пробы) 6304 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:45 дата выдачи результата 24.03.2022 09:51					
Витамины :					
1	Массвая доля витамина А	мг/кг	менее 0,5	-	ГОСТ Р 54635-2011
2	Витамин В1 (тиамин)	мг/100г	0,047±0,016	-	ГОСТ EN 14122-2013
Мнения и интерпретации: Массовая доля витамина А (ретинола) в образце составляет менее 0,5 мг/кг, что соответствует массовой доле менее 0,05 мг/100г.					
Ответственный: Шардакова Л. О., 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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

Протокол № 6304.22 распечатан 24 марта 2022 г.

стр. 2 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.

Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),

р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц

RA.RU.510375

Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

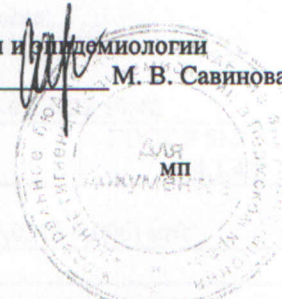
**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

М. В. Савинова

22.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6302.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** соль пищевая выварочная йодированная сорт Экстра; в потребительской упаковке без видимых повреждений; дата изготовления: 02.12.2021 г. ; срок годности: 2 года; номер партии: T5; объем партии: 20 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ОАО "Мозырьсоль"  
**Юридический адрес:** 247760, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь  
**Фактический адрес:** 247760, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь **страна:** БЕЛАРУСЬ
5. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, Пермский край, г.Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9, склад сыпучих продуктов
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 14:20  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 33770-2016 "Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г.  
Заявление(заявка) № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 13830-97 "Соль поваренная пищевая. Общие технические условия"
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**  
прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. **Код образца (пробы):** х.22.6302
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**  
ГОСТ Р 51575-2000 "Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия." п.4.1,4.2

Протокол № 6302.22 распечатан 22 марта 2022 г.

стр. 1 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ


## 13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные АХ 200	D439500167	С-ВН/18-11-2021/118921500 от 18.11.2021	17.11.2022

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6302					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:50 дата выдачи результата 22.03.2022 10:42					
1	Массовая доля йода/йод	мкг/г	31±6	25 - 55	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.1,4.2
Мнения и интерпретации: Содержание йода по методике (31,0±6,0) мкг/г, что соответствует (0,031±0,006) мг/г Ответственный: Шардакова Л. О., 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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

М. В. Савинова

24.03.2022

МП

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6278.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Вода питьевая
4. **Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1, Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9, водопроводный кран моечной ванны на пищеблоке
5. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 14:00  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:**  
ГОСТ 31861-2012 "Вода. Общие требования к отбору проб",  
ГОСТ 31942-2012 (ИСО 19458:2006) "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа",  
ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) "Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 г. 15:00
6. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г.  
Заявление(заявка) № 1627-ЦА от 16.03.2022 г.  
план отбора образцов (проб) отбора и лабораторного контроля № 315 от 16.03.2022 г.
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
8. **Код образца (пробы):** б.22.6278
9. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям

10. НД на методы исследований, подготовку проб:  
 ГОСТ 31955.1-2013 Вода питьевая. Обнаружение и количественный учет *E. coli* и колиформных бактерий.  
 Часть 1. Метод мембранной фильтрации  
 ГОСТ ISO7899-2-2018 Качество воды. Обнаружение и подсчет кишечных энтерококков  
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды." п.8.1  
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды." п.8.2  
 МУК 4.2.1018-01 "Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды." п.8.5.2


11. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2021/67013417 от 31.05.2021	30.05.2022

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6278					
Структурное подразделение ИЛЦ, проводившее испытания: Бактериологическая лаборатория ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:15 дата выдачи результата 21.03.2022 17:37					
1	<i>E. coli</i>	КОЕ/100см <sup>3</sup>	не обнаружено	-	ГОСТ 31955.1-2013
2	Кишечные энтерококки	КОЕ/100см <sup>3</sup>	не обнаружено	-	ГОСТ ISO7899-2-2018
3	Колифаги	БОЕ/100 см <sup>3</sup>	не обнаружено	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.2
4	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100см <sup>3</sup>	не обнаружено	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
5	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см <sup>3</sup>	0	-	МУК 4.2.1018-01 п.8.1
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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу*

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, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» л/сч 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**Утверждаю:**  
Заместитель главного врача  
Е.Ж. Кузовникова  
(Ф.И.О. Подпись)  
«25» марта 2022 г.  
М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1397-ЦА**  
**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний ИП Голдобина Н.Ю.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г. в отношении индивидуального предпринимателя Голдобиной Натальи Юрьевны (далее – ИП Голдобина Н.Ю.) при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9.  
(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации Поручением о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г. был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9, в соответствии с Поручением № 5 от 10.01.2022г., вх. № 38-ЦА от 10.01.2022г. были проведены исследования:

- проб воды питьевой на микробиологические показатели;
  - проб готовой пищи на микробиологические показатели;
  - проб готовой пищи на санитарно-химические показатели (содержание минеральных веществ, витаминов в готовых изделиях);
  - пробы сырых овощей на содержание нитратов, пестицидов;
  - пробы йодированной соли на содержание йода;
- (наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячего блюда было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Юлии Махмадалиевне.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Одинаевой Юлии Махмадалиевне предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.



Экспертиза проведена: дата начала «18» марта 2022г. в 12-00 часов, дата окончания «25» марта 2022г. в 16-00 часов.

Перед экспертом были поставлены следующие вопросы:

1. экспертиза протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Поручение № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г.;
2. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 829-ЦА от 18.03.2022 г.;
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

- № 6278.22 от 24.03.2022г. - вода питьевая из водопроводного крана моечной ванны на пищеблоке (ОКБ, ОМЧ, E.coli, кишечные энтерококки, колифаги);

- № 6283.22, 6288.22, 6289.22 от 24.03.2022 г. – готовые блюда на микробиологические показатели;

- № 6304.22 от 24.03.2022 г. – готовое блюдо на содержание витаминов (витамина С, массовая доля витамина А, витамин В1);

- № 6303.22 от 24.03.2022 г. – готовое блюдо на содержание минеральных веществ (железо, кальций, магний, массовая доля фосфора);

- № 6300.22 от 24.03.2022 г. – проба сырых овощей на содержание нитратов;

- № 6301.22 от 24.03.2022 г. – проба свежих фруктов на содержание пестицидов;

- № 6302.22 от 22.03.2022 г. – проба соли пищевой выварочной йодированной сорт Экстра, на определение массовой доли йода.

Замеры/отбор проб проведены в соответствии с утвержденными нормативными документами.

Исследования отобранных проб/измерений проведены Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками на поверенном оборудовании.

В результате экспертизы протоколов лабораторных испытаний установлено:

помощником врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычевой Т.А. 18.03.2022г. осуществлялся отбор:

- с 13-30 до 13-35 часов – отбор готовых блюд на микробиологические показатели;

- в 13-50 час – отбор готовых блюд на содержание минеральных веществ (железо, кальций, магний, массовая доля фосфора), витаминов (витамина С, массовая доля витамина А, витамин В1);

- в 14-10 часов – отбор сырых овощей на содержание нитратов;

- в 14-15 часов – отбор свежих фруктов на содержание пестицидов;

- в 14-00 часов – отбор проб воды питьевой из водопроводного крана моечной ванны на пищеблоке на микробиологические показатели (ОКБ, ОМЧ, колифаги, кишечные энтерококки, E.coli);

- в 14-20 часов – отбор соли йодированной на содержание йода,

отбор проб произведен в лабораторную посуду; пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб осуществлена автотранспортом;

- доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 15-030 часов 18.03.2022 г.

## ВЫВОД

В результате проведённых исследований в отношении ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9 установлено:

- по протоколу № 6278.22 от 24.03.2022г. – пробы воды питьевой из разводящей сети, отобранные из водопроводного крана моечной ванны на пищеблоке по показателям микробиологической безопасности (ОКБ, ОМЧ, колифаги, кишечные энтерококи, E.coli) соответствуют требованиям раздела IV п.75 СанПиН, 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), раздела III табл. 3.5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее – СанПиН 1.2.3685-21);

- по протоколу № 6283.22, 6288.22, 6289.22 от 24.03.2022 г. – пробы готовой пищи «суп с рыбными консервами», «рагу из птицы», «компот из кураги, чернослива и изюма» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 6304.22 от 24.03.2022 г. – в пробе «рагу из птицы»:

1) содержание витамина «С» составило  $4,10 \pm 0,17$  мг/100 г, что соответствует  $9,84 \pm 0,41$  мг на порцию (240 г), что ниже величины 29,41 мг на порцию (240 г), указанной в технологической карте № 373 Сборника и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;

2) содержание витамина «В1» составила  $0,047 \pm 0,016$  мг/100г, что соответствует 0,11 мг на порцию (240 г), что ниже величины 0,24 мг на порцию (240 г), указанной в технологической карте № 373 Сборника и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда.

3) содержание массовой доли витамина «А» составило менее 0,5 мг/кг, что соответствует массовой доли менее 0,05 мг/100 г (менее 0,12 мг на порцию 240 г), согласно данным технологической карты № 373 Сборника содержание витамина А в порции 240 г составляет – 0,08 мг (80,64 мкг);

- по протоколу № 6303.22 от 24.03.2022 г. – в пробе «рагу из птицы»:

1) содержание железа составило  $8,1 \pm 2,3$  мг/кг, что соответствует 1,9 мг на порцию (240 г), что ниже величины 3,01 мг на порцию (240 г), указанной в технологической карте № 373 Сборника и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;

2) содержание магния составило  $194 \pm 54$  мг/кг, что соответствует 46,6 мг на порцию (240 г), что ниже величины 137,82 мг на порцию, указанной в технологической карте № 373 Сборника и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;

3) содержание кальция составило  $241 \pm 67$  мг/кг, что соответствует 57,8 мг на порцию (240 г), что не ниже величины 38,0 мг на порцию (240 г), указанной в технологической карте № 373 Сборника;


4) содержание массовой доли фосфора составило  $101 \pm 28$  мг/100г, что соответствует 242,4 мг на порцию (240 г), что ниже величины 286,61 мг на порцию (240 г), указанной в технологической карте № 373 Сборника и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда.

- по протоколу № 6300.22 от 24.03.2022 г. – в пробе «Огурцы свежие; дата изготовления: урожай 2022 г.», изготовитель: ИП глава крестьянского (фермерского) хозяйства Хабибрахманов Фавиль Раисович (Республика Башкортостан, Буздякский район, село Буздяк, ул. Заводская, 34), содержание нитратов составило  $271 \pm 68$  мг/кг, что не превышает величину допустимого уровня 400 мг/кг и соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 6301.22 от 24.03.2022 г. – в пробе «мандарин свежий; дата изготовления: урожай 2021 г.», изготовитель: "EROP GROUP AG" (Швейцария, 3, Rue de la Banguie, Case postale 308, Fribourg, Swiss Confederation, импортер: ООО "Терфи" 119040, Россия, г. Москва, ул. Донская, д. 6, строение 1, Этаж Подвал, комната 2), содержание пестицида гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) составило менее 0,001 мг/кг, что не превышает величину допустимого уровня 0,05 мг/кг, содержание пестицида ДДТ и его метаболитов составило менее 0,007 мг/кг, что не превышает величину допустимого уровня 0,1 мг/кг и соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 6302.22 от 22.03.2022 г. – в пробе соли пищевой выварочной йодированной сорт «Экстра», в потребительской упаковке; изготовитель: ОАО «Мозырьсоль», Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, массовая доля йода составила  $31 \pm 6$  мкг/г, что соответствует ( $0,031 \pm 0,006$ ) мг/г при норме не более  $0,04 \pm 0,15$  мг/г (диапазон 0,025 - 0,055 мг/г), что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Врач по общей гигиене  
должность

  
подпись

Одинаева Ю.М.  
Ф.И.О.

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»), л/сч 20566U23700),  
р/сч 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

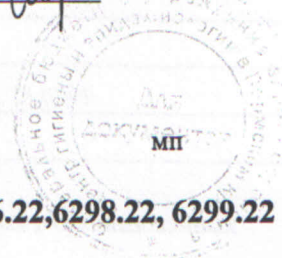
**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»

 М. В. Савинова

24.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6291.22, 6293.22, 6295.22, 6296.22, 6298.22, 6299.22**

**1. Наименование предприятия, организации (заявитель):**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Пермскому краю

**2. Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

**3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** Проба № 6291 -  
овощи свежие порциями (огурцы свежие); без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата  
изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 1 час ; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6293 - суп с рыбными консервами; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата  
изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 часа ; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6295 - рагу из птицы; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления:  
18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 3 часа ; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6296 - компот из кураги, чернослива и изюма; без упаковки, образец без видимых загрязнений;  
дата изготовления: 18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 1 час ; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6298 - хлеб ржаной; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления:  
18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

Проба № 6299 - хлеб пшеничный; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления:  
18.03.2022 г. 13:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций

**4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа  
инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г. Перми, корпус № 1

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Уманская, д. 32

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9 страна: РОССИЯ

**5. Место отбора:** столовая ИП Голдобина Н.Ю. в МАОУ "Школа инженерной мысли им. П.А.Соловьева" г.  
Перми, корпус № 1, Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, д. 9, со стола в обеденном зале

**6. Условия отбора, доставки**

**Дата и время отбора:** 18.03.2022 г. 13:42

**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

**Метод отбора:** ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам".

**Условия доставки:** соответствуют НД

**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 18.03.2022 15:00

Протокол(ы) № 6291.22, 6293.22, 6295.22, 6296.22, 6298.22, 6299.22 распечатан 24 марта 2022 г. стр. 1 из 4

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

7. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 126 от 15.03.2022 г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022 г. план отбора образцов (проб) № 315 от 16.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, №№ рецептур: проба № 6291 – 145, проба № 6293 – 120, проба № 6295 – 373
- Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. Дели+. Москва, 2013 год, № рецептуры пробы № 6296 – 599
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, №№ рецептур: проба № 6298 – 109, ГОСТ 31807-2018, проба № 6299 – 108, ГОСТ 31805-2018
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.22.6291; х.22.6293; х.22.6295; х.22.6296 ; х.22.6298 ; х.22.6299
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**  
МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах."

13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/07-04-2021/58594853 от 07.04.2021	06.04.2022

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6291					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 22.03.2022 15:14					
1	Содержание белков	г на порцию	0,48	-	МУ 4237-86
2	Углеводы	г на порцию	1,56	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	-	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	8,16	-	МУ 4237-86
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6293					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 24.03.2022 09:50					
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	7,55	-	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	7,54	-	МУ 4237-86
3	Углеводы	г на порцию	11,3	-	МУ 4237-86

Протокол(ы) № 6291.22,6293.22,6295.22, 6296.22,6298.22, 6299.22 распечатан 24 марта 2022 г. стр. 2 из 4


Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
4	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	143,31	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p>Код образца (пробы) 6295</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 24.03.2022 09:50</p>					
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	11,78	-	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	29,15	-	МУ 4237-86
3	Углеводы	г на порцию	20,22	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	240	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	303,5	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p>Код образца (пробы) 6296</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 24.03.2022 14:30</p>					
1	Содержание белков	г на порцию	0,7	-	МУ 4237-86
2	Углеводы	г на порцию	42,7	-	МУ 4237-86
3	Масса	г	200	-	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	173,6	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p> <p><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p>Код образца (пробы) 6298</p> <p>Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 22.03.2022 15:14</p>					
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,15	-	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	2,34	-	МУ 4237-86
3	Углеводы	г на порцию	13,14	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	30	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	63,27	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ</p>					

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Код образца (пробы) 6299					
Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 18.03.2022 15:40 дата выдачи результата 22.03.2022 15:14					
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,27	-	МУ 4237-86
2	Содержание белков	г на порцию	2,4	-	МУ 4237-86
3	Углеводы	г на порцию	13,95	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	30	-	МУ 4237-86
5	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	67,83	-	МУ 4237-86
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					

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.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

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, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
Телефон/факс: (342) 239-34-09, факс: 239-34-11  
ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072  
УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
л/сч 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка  
России //УФК по Пермскому краю,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

Утверждаю:  
Заместитель главного врача  
Е.Ж. Кузовникова учр.  
(Ф.И.О. Подпись)  
«25» марта 2022 г.  
М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 1399 -ЦА**  
**по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных**  
**испытаний ИП Голдобина Н.Ю.**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г. в отношении индивидуального предпринимателя Голдобинной Натальи Юрьевны (далее – ИП Голдобина Н.Ю.) при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9.

(указать наименование юридического лица, ИП)

В качестве экспертной организации Поручением о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г. был определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9, в соответствии с Поручением № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г., были проведены исследования:

- Проба № 6291 – овощи свежие порциями (огурцы свежие); без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 132 порций;
- Проба № 6293 – суп с рыбными консервами; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций;
- Проба № 6295 – рагу из птицы; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 3 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций;
- Проба № 6296 – компот из кураги, чернослива и изюма; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 1 час; номер партии: 1; объем партии: 132 порций;
- Проба № 6298 – хлеб ржаной; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций;



- Проба № 6299 – хлеб пшеничный; без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 18.03.2022 13:30; срок годности: 2 часа; номер партии: 1; объем партии: 132 порций.

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам гигиенической оценки температуры горячего блюда было поручено провести врачу по общей гигиене Одинаевой Юлии Махмадалиевне.

(должность, Ф.И.О полностью ответственного лица)

Одинаевой Юлии Махмадалиевне предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)

  
Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «18» марта 2022г. в 12-00 часов, дата окончания «25» марта 2022г. в 14-30 часов.

Эксперту было дано поручение на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы установления факта соблюдения либо несоблюдения ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9 обязательных требований действующего законодательства РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, указанных в Поручении № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г.:

1. готовые блюда со стола (обед) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы

(перечислить с указанием наименования, номера и даты документа):

1. Поручение № 126 от 15.03.2022г., вх. № 1627-ЦА от 16.03.2022г.;
2. Протокол отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 829-ЦА от 18.03.2022 г.;
4. Протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 6291.22, 6293.22, 6295.22, 6296.22, 6298.22, 6299.22 от 24.03.2022 г.

Отбор проб для лабораторных исследований на санитарно-химические исследования произведен в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

(указывается нормативная документация)

Исследования отобранных проб проведены аккредитованным испытательным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.510375)

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании

В результате установлено:

- отбор готовой продукции произведен 18.03.2022г. с 13-42 час до 13-50 час с обеденного стола учащихся 7-11 лет в столовой ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9, в лабораторную посуду, пробы опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;
- доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена 18.01.2022г. в 15-00 час.

Продукция произведена по "Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год":

- Проба № 6291 – овощи свежие порциями (огурцы свежие), рецептура № 145;
- Проба № 6293 – суп с рыбными консервами, рецептура № 120;
- Проба № 6295 – рагу из птицы, рецептура № 373;

Продукция произведена по "Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов. Дели +. Москва, 2013 год":

- Проба № 6296 – компот из кураги, чернослива и изюма, рецептура № 599.

Продукция произведена по "Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год":

- Проба № 6298 – хлеб ржаной, рецептура № 109, ГОСТ 31807-2018;
- Проба № 6299 – хлеб пшеничный, рецептура № 108, ГОСТ 31805-2018.

Начало испытаний образцов готовых блюд в ИЛЦ по санитарно-химическим показателям с 15:40 часов 18.03.2022 г.

Результаты исследований (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 6291.22, 6293.22, 6295.22, 6296.22, 6298.22, 6299.22 от 24.03.2022 г.) представлены в таблице: (см. приложение к настоящему экспертному заключению).

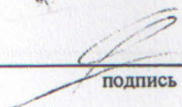
## ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд (обед), отобранных с обеденного стола учащихся 7-11 лет в столовой ИП Голдобина Н.Ю. при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, пр. Серебрянский, д. 9, на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

- обед включает закуску (овощи свежие порциями (огурцы свежие)), первое горячее блюдо (суп с рыбными консервами), второе горячее блюдо (рагу из птицы), третье блюдо (компот из кураги, чернослива и изюма), хлеб ржаной и пшеничный;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- суммарный объем блюд, выданных в обед, составляет 760 г (при гигиеническом требовании - не менее 700 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- в фактическом рационе обеда соблюдается выход порционных блюд (закуска, первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо), указанных в меню, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- содержание белков, установленное лабораторным путем обеспечило 22%, жиров – 24%, углеводов – 54% от калорийности обеда;

• в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 759,7 ккал, что составляет 32,3% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 7-11 лет, что в пределах величины энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует п.8.1.2., приложение № 10, табл. 1., табл. 3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по общей гигиене  
должность

  
подпись

Одинаева Ю.М.  
Ф.И.О.

Приложение к экспертному заключению  
№ 1399 - ЦА от 25.03.2022 г.

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборникам технологических нормативов ...»	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
<b>Обед:</b> овощи свежие порциями (огурцы свежие) (рецептура № 145)	<u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - огурцы свежие – 60,0 г	<u>На порцию 60 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - огурцы свежие – 60,0 г	60	60	0,48	-	1,56	8,16
суп с рыбными консервами (рецептура № 120)	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель – 55,9 г - консервы рыбные (сайра тихоокеанская) – 32,0 г - лук репчатый – 6,4 г - морковь – 12,5г - рис – 4,0г - масло сливочное – 3,0г - укроп – 1,1	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - картофель – 55,9 г - консервы рыбные (сайра тихоокеанская) – 32,0 г - лук репчатый – 6,4 г - морковь – 12,5г - рис – 4,0г - масло сливочное – 3,0г - укроп – 1,1	200	200	7,54	7,55	11,3	143,31
рагу из птицы (рецептура № 373)	<u>На порцию 240 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - п/ф из мяса цыпленка-бройлера – 115,2 г - картофель – 110,0 г - лук репчатый – 13,7 г - морковь – 22,4 г - томатная паста – 3,3 г	<u>На порцию 240 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - филе куриное – 115,2 г - картофель – 110,0 г - лук репчатый – 13,7 г - морковь – 22,4 г - томатная паста – 3,3 г - масло растительное – 8,2г	240	240	29,15	11,78	20,22	303,5

Меню	Раскладка по технологическим картам по «Сборникам технологических нормативов ...»	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически	Фактически
	- масло растительное – 8,2г - мука пшеничная – 1,4г - зелень - 1,4г	- мука пшеничная – 1,4г - зелень - 1,4г						
компот из кураги, чернослива и изюма (рецептура № 599)	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - курага – 10,0 г - чернослив – 16,0 - изюм – 5,0 - сахар – 15,0 г	<u>На порцию 200 г</u> <u>Расход сырья вес нетто (г):</u> - курага – 10,0 г - чернослив – 16,0 - изюм – 5,0 - сахар – 15,0 г	200	200	0,7	-	42,7	173,6
хлеб ржаной	<u>На порцию 30,0 г</u>	<u>На порцию 30,0 г</u>	30	30	2,34	0,15	13,14	63,27
хлеб пшеничный	<u>На порцию 30,0 г</u>	<u>На порцию 30,0 г</u>	30	30	2,4	0,27	13,95	67,83
<u>Всего за обед:</u>			760	760	42,6	19,8	102,9	759,7
<u>Содержание белков, жиров, углеводов в меню в % от калорийности</u>					22%	24%	54%	