

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 41428 от 20 Мая 2019 г.

Код пробы (образца): 81910.П.19

Сведения о Заказчике (наименование, адрес):

МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" юридический адрес: 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197

Сведения об объекте (наименование, адрес):

МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка", 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197

Место отбора (точка отбора пробы):

кран разводящей сети

Наименование пробы (образца), дата изготовления:

Вода питьевая

Изготовитель (фирма, предприятие, организация):

-

Цель исследования:

Производственный контроль

Дополнительные сведения:

Масса (объем) пробы для испытаний: 1 литр, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 литр, Упаковка: стерильная бутылка

Отбор и доставка проб(образцов):

Дата и время отбора: 14 Мая 2019 г. 12 час. 25 мин.

Дата и время доставки: 14 Мая 2019 г. 13 час. 20 мин.

Ф.И.О., должность:

Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене

Условия доставки и отбора проб:

Соответствует НД (Термосумка).

НД на пробу (образец):

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения".

НД на методику отбора:

ГОСТ 31861-2012 "Вода. Общие требования к отбору проб", ГОСТ 31942-2012 "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа".

НД, регламентирующие оценку лабораторных испытаний:

СанПин 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения".

Лицо ответственное за оформление данного протокола:


подпись

Е.М.Жарикова

ИОФ



Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
Протокол лабораторных испытаний	Страниц: 2
Ф 02-68	Издание: 11
	Дата введения: утвержден приказом от 16.07.2018 №359

1 Микробиологические исследования

Наименование пробы (образца): Вода питьевая

Код пробы (образца): 81910.П.19

Место проведения исследований: 656049, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления пробы в лабораторию: 14.05.19 в 13час 50мин

Дата проведения испытаний: начало испытаний: 14.05.19; окончание испытаний: 17.05.19

Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	ОМЧ (Общее микробное число)	КОЕ/мл	0	50 КОЕ/мл, не более	МУК 4.2.1018-01
2	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ/100 мл	Не обнаружено КОЕ/100мл	Не допускается КОЕ/100 мл	МУК 4.2.1018-01
3	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	КОЕ/100 мл	Не обнаружено КОЕ/100 мл	Не допускается КОЕ/100 мл	МУК 4.2.1018-01

Нормативные документы на методы исследования:

МУК 4.2.1018-01 Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды

2 Санитарно-гигиенические исследования

Наименование пробы (образца): Вода питьевая

Код пробы (образца): 81910.П.19

Место проведения исследований: 656056, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления пробы в лабораторию: 14.05.19 в 13час 50мин

Дата проведения испытаний: начало испытаний: 14.05.19; окончание испытаний: 16.05.19

Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив, не более	НД на методы исследований	Наименование средств измерений, срок действия поверки
1	2	3	4	5	6	7
1	Цветность	градус цветности	7,3	20	ГОСТ 31868-2012	Фотометр фотоэлектрический КФК 3-01-"ЗОМЗ" до 18.11.19
2	Мутность	ЕМФ	6,3	2,60	ГОСТ Р 57164-2016 п.6	Фотометр фотоэлектрический КФК 3-01-"ЗОМЗ" до 18.11.19
3	Запах при 20 градусах	Балл	0	2	ГОСТ Р 57164 - 2016 п. 5	-
4	Запах при 60 градусах	Балл	0	2	ГОСТ Р 57164 - 2016 п. 5	-
5	Привкус	Балл	0	2	ГОСТ Р 57164 - 2016 п. 5	-

Примечание: погрешности результатов анализа не превышают пределов, допустимых по НД на методы испытаний

Нормативные документы на методы исследования:

ГОСТ 31868-2012 Вода. Методы определения цветности.

ГОСТ Р 57164-2016 п.6 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности.

ГОСТ Р 57164 - 2016 п. 5 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности.

Руководитель (заместитель)
ИЛЦ




Л.А.Мишагина

ИОФ

Результаты относятся к образцу прошедшему испытанию
Настоящий протокол не может быть воспроизведен частично без письменного разрешения ИЛЦ
Дело №12-14

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 41427 от 20 Мая 2019 г.

Код пробы (образца): **81909.П.19**
Сведения о Заказчике (наименование, адрес):
МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" юридический адрес: 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197
Сведения об объекте (наименование, адрес):
МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка", 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197
Место отбора (точка отбора пробы):
кухня
Наименование пробы (образца), дата изготовления:
Гороховое пюре, Дата изготовления: 14.05.19г.
Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197
Цель исследования:
Производственный контроль
Дополнительные сведения:
Масса (объем) пробы для испытаний: 200 г, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 г, Упаковка: стерильная банка
Отбор и доставка проб(образцов):
Дата и время отбора: **14 Мая 2019 г. 12 час. 25 мин.**
Дата и время доставки: **14 Мая 2019 г. 13 час. 20 мин.**
Ф.И.О., должность:
Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене
Условия доставки и отбора проб:
Температура при доставке 3,1°C (Термосумка).
НД на пробу (образец):
Технологическая карта.
НД на методику отбора:
ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".
НД, регламентирующие оценку лабораторных испытаний:
ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.
Лицо ответственное за оформление данного протокола:  **Е.М.Жарикова**

подпись

ИОФ

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
Протокол лабораторных испытаний	Страниц: 2
Ф 02-68	Издание: 11
	Дата введения: утвержден приказом от 16.07.2018 №359

1 Микробиологические исследования

Наименование пробы (образца): Гороховое пюре

Код пробы (образца): 81909.П.19

Место проведения исследований: 656049, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления пробы в лабораторию: 14.05.19 в 13час 50мин

Дата проведения испытаний: начало испытаний: 14.05.19; окончание испытаний: 20.05.19

Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	$1,9 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$ КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы)	-	В 1,0 г не обнаружены	В 1,0 г не допускаются	ГОСТ 31747-2012 (ГОСТ Р 51816-2007)
3	Стафилококки S.aureus	-	В 1,0 г не обнаружены	В 1,0 г не допускаются	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)(ГОСТ Р 52815-2007)
4	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	В 25,0 г не обнаружены	В 25,0 г не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) [ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)]
5	Бактерии рода Proteus	-	В 0,1 г не обнаружены	В 0,1 г не допускаются	МУ 2657- 82

Нормативные документы на методы исследования:

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

ГОСТ 31747-2012 (ГОСТ Р 51816-2007) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)(ГОСТ Р 52815-2007) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) [ГОСТ Р 52814-2007

(ISO 6579:2002)] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

МУ 2657- 82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами

Руководитель (заместитель)
ИЛЦ



Л.А.Мишагина

ИОФ

Результаты относятся к образцу прошедшему испытания
Настоящий протокол не может быть воспроизведен частично без письменного разрешения ИЛЦ
Дело №12-14

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 41426 от 20 Мая 2019 г.

Код пробы (образца): 81908.П.19

Сведения о Заказчике (наименование, адрес):

МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" юридический адрес: 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197

Сведения об объекте (наименование, адрес):

МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка", 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197

Место отбора (точка отбора пробы):

кухня

Наименование пробы (образца), дата изготовления:

Котлета из мяса, Дата изготовления: 14.05.19г.

Изготовитель (фирма, предприятие, организация):

МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197

Цель исследования:

Производственный контроль

Дополнительные сведения:

Масса (объем) пробы для испытаний: 200 г, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 г, Упаковка: стерильная банка

Отбор и доставка проб(образцов):

Дата и время отбора: 14 Мая 2019 г. 12 час. 25 мин.

Дата и время доставки: 14 Мая 2019 г. 13 час. 20 мин.

Ф.И.О., должность:

Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене

Условия доставки и отбора проб:

Температура при доставке 3,1°C (Термосумка).

НД на пробу (образец):

Технологическая карта.

НД на методику отбора:

ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний", МУ 122-5/72-91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".

НД, регламентирующие оценку лабораторных испытаний:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, МУ 122-5/72-91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".

Лицо ответственное за оформление данного протокола:



Е.М.Жарикова

подпись

ИОФ

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
	Страниц: 3
Протокол лабораторных испытаний	Издание: 11
Ф 02-68	Дата введения: утвержден приказом от 16.07.2018 №359

1 Микробиологические исследования

Наименование пробы (образца): Котлета из мяса

Код пробы (образца): 81908.П.19

Место проведения исследований: 656049, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления пробы в лабораторию: 14.05.19 в 13час 50мин

Дата проведения испытаний: начало испытаний: 14.05.19; окончание испытаний: 20.05.19

Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	2,9 * 10 ^ 2	1 * 10 ^ 3 КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы)	-	В 1,0 г не обнаружены	В 1,0 г не допускаются	ГОСТ 31747-2012 (ГОСТ Р 51816-2007)
3	Стафилококки S.aureus	-	В 1,0 г не обнаружены	В 1,0 г не допускаются	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)(ГОСТ Р 52815-2007)
4	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	В 25,0 г не обнаружены	В 25,0 г не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) [ГОСТ Р 52814-2007 (ISO 6579:2002)]
5	Бактерии рода Proteus	-	В 0,1 г не обнаружены	В 0,1 г не допускаются	МУ 2657- 82

Нормативные документы на методы исследования:

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

ГОСТ 31747-2012 (ГОСТ Р 51816-2007) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)(ГОСТ Р 52815-2007) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) [ГОСТ Р 52814-2007

(ISO 6579:2002)] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

МУ 2657- 82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами

2 Санитарно-гигиенические исследования

Наименование пробы (образца): Котлета из мяса

Код пробы (образца): 81908.П.19

Место проведения исследований: 656056, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления пробы в лабораторию: 14.05.19 в 13час 50мин

Дата проведения испытаний: начало испытаний: 14.05.19; окончание испытаний: 20.05.19

Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив, не более	НД на методы исследований	Наименование средств измерений, срок действия поверки
1	2	3	4	5	6	7
1	Эффективность тепловой обработки	-	достаточная	достаточная	МУ 122-5/72-91	-

Результаты относятся к образцу прошедшему испытания
Настоящий протокол не может быть воспроизведен частично без письменного разрешения ИЛЦ
Дело №12-14

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 3
Протокол лабораторных испытаний	Страниц: 3
Ф 02-68	Издание: 11
	Дата введения: утвержден приказом от 16.07.2018 №359

Примечание: погрешности результатов анализа не превышают пределов, допустимых по НД на методы испытаний

Нормативные документы на методы исследования:

МУ 122-5/72-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб физико-химические методы испытаний.

Руководитель (заместитель)
ИЛЦ



подпись

М.П.

Л.А.Мишагина

ИОФ

Результаты относятся к образцу прошедшему испытания
Настоящий протокол не может быть воспроизведен частично без письменного разрешения ИЛЦ
Дело №12-14