

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 116169 от 12 Августа 2020 г.

Код объекта испытаний (пробы / образца): **111785.П.20**

Сведения о Заказчике (наименование, контактные данные) *:

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

Место отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

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

Точка отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

кухня

Наименование и дополнительная информация об объекте испытаний (пробе / образце) *:

Картофельное пюре . Дата изготовления: 05.08.20г. Изготовитель: МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197. Масса (объем) пробы для испытаний: 200 г, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 г, Упаковка: стерильная банка.

Цель испытания *:

Производственный контроль

Дополнительная информация (при наличии):

Нет.

Отбор и получение объекта испытаний (пробы / образца):

Дата и время отбора *: **5 Августа 2020 г. 11 час. 38 мин.**

Дата и время получения: **5 Августа 2020 г. 12 час. 35 мин.**

Ф.И.О., должность *:

Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по Алтайскому краю в г.Новоалтайске, Первомайском, Косихинском,Тальменском и Троицком районах"

Условия транспортирования и отбора * объекта испытаний (пробы / образца):

Соответствует НД (Термосумка).

НД на объект испытаний (пробу / образец) *:

Технологическая карта.

НД на метод отбора *:

ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые. 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

Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.
За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
Настоящий протокол (116169) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
Протокол лабораторных испытаний	Страниц: 2
Ф 02-68	Издание: 13
	Дата введения: утвержден приказом от 18.06.2020 №355

1 Микробиологические испытания

Наименование объекта испытаний (пробы / образца) *: Картофельное пюре

Код объекта испытаний (пробы / образца): 111785.П.20

Место осуществления лабораторной деятельности: 656049, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления объекта испытаний (пробы / образца) в лабораторию: 05.08.20 в 13 час 05 мин

Даты осуществления лабораторной деятельности: начало испытаний: 05.08.20; окончание испытаний: 10.08.20

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

установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив (указан справочно)	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	3,1 * 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 52816-2007)
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	ГОСТ 28560-90

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 52816-2007) 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

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

Руководитель (заместитель)
ИЛЦ

подпись

М.П. Для протоколов

ИОФ

Е.В. Селигеева

Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.

За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
Настоящий протокол (116169) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 116170 от 12 Августа 2020 г.

Код объекта испытаний (пробы / образца): 111786.П.20

Сведения о Заказчике (наименование, контактные данные) *:

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

Место отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

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

Точка отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

кухня

Наименование и дополнительная информация об объекте испытаний (пробе / образце) *:

Рыба тушеная с овощами. Дата изготовления: 05.08.20г. Изготовитель: МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197. Масса (объем) пробы для испытаний: 80 г, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 г, Упаковка: стерильная банка.

Цель испытания *:

Производственный контроль

Дополнительная информация (при наличии):

Нет.

Отбор и получение объекта испытаний (пробы / образца):

Дата и время отбора *: **5 Августа 2020 г. 11 час. 38 мин.**

Дата и время получения: **5 Августа 2020 г. 12 час. 35 мин.**

Ф.И.О., должность *:

Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по Алтайскому краю в г.Новоалтайске, Первомайском, Косихинском,Тальменском и Троицком районах"

Условия транспортирования и отбора * объекта испытаний (пробы / образца):

Соответствует НД (Термосумка).

НД на объект испытаний (пробу / образец) *:

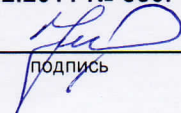
Технологическая карта.

НД на метод отбора *:

ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые. 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

Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.
За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
Настоящий протокол (116170) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
	Страниц: 2
Протокол лабораторных испытаний	Издание: 13
Ф 02-68	Дата введения: утвержден приказом от 18.06.2020 №355

1 Микробиологические испытания

Наименование объекта испытаний (пробы / образца) *: Рыба тушеная с овощами

Код объекта испытаний (пробы / образца): 111786.П.20

Место осуществления лабораторной деятельности: 656049, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,

Дата и время поступления объекта испытаний (пробы / образца) в лабораторию: 05.08.20 в 13час 05мин

Даты осуществления лабораторной деятельности: начало испытаний: 05.08.20; окончание испытаний: 10.08.20

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

установленным требованиям

Дополнительная информация:---

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований	Гигиенический норматив (указан справочно)	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	КМАФАнМ	КОЕ/г	< 1,5 * 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 52816-2007)
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	ГОСТ 28560-90

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 52816-2007) 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

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

Руководитель (заместитель)

ИЛЦ


подпись _____ ИОФ

М.П.

Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.

За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
Настоящий протокол (116170) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 116172 от 12 Августа 2020 г.

Код объекта испытаний (пробы / образца): **111787.П.20 - 111789.П.20**

Сведения о Заказчике (наименование, контактные данные) *:

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

Место отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

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

Точка отбора объекта испытаний (пробы / образца) *:

кухня

Наименование и дополнительная информация об объекте испытаний (пробе / образце) *:

Суп гороховый, сухарики, хлеб "Славянский"; Рыба тушеная с овощами, картофельное пюре, салат из кукурузы консервированной; компот из сухофруктов с витамином С. Дата изготовления: 05.08.20г. Изготовитель: МБДОУ "Детский сад №13 "Дюймовочка" 658041, Алтайский край, Новоалтайск г, Белоярская ул, д. 197. Масса (объем) пробы для испытаний: 820 г, Масса (объем) пробы для контрольного образца: 0 г, Упаковка: стерильная банка.

Цель испытания *:

Производственный контроль

Дополнительная информация (при наличии):

Нет.

Отбор и получение объекта испытаний (пробы / образца):

Дата и время отбора *: **5 Августа 2020 г. 11 час. 38 мин.**

Дата и время получения: **5 Августа 2020 г. 12 час. 35 мин.**

Ф.И.О., должность *:

Л.А.Габитова, помощник врача по общей гигиене ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по Алтайскому краю в г.Новоалтайске, Первомайском, Косихинском,Тальменском и Троицком районах"

Условия транспортирования и отбора * объекта испытаний (пробы / образца):

Соответствует НД (Термосумка).

НД на объект испытаний (пробу / образец) *:

Технологическая карта.

НД на метод отбора *:

МУ 122-5/72 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания".

НД, регламентирующие оценку лабораторных испытаний *:

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Лицо ответственное за оформление данного протокола:

Е.М.Жарикова

подпись

ИОФ

Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.
За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
Настоящий протокол (116172) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае"	Страница: 2
Протокол лабораторных испытаний	Страниц: 2
Ф 02-68	Издание: 13
	Дата введения: утвержден приказом от_18.06.2020_№355

Санитарно-гигиенические испытания

Коды объектов испытаний (проб / образцов): 111787.П.20 - 111789.П.20
 Место осуществления лабораторной деятельности: 656056, Алтайский край, Новоалтайск г, Григорьева ул, 9,
 Дата и время поступления объекта испытаний (пробы / образца) в лабораторию: 05.08.20 в 13час. 05мин.
 Даты осуществления лабораторной деятельности: начало испытаний: 5 Августа 2020 г.; окончание испытаний: 12 Августа 2020 г.
 Условия испытаний (указать в случае отклонения от установленных требований): соответствуют установленным требованиям
 Дополнительная информация:---

Наименование пробы	Масса изделия, г		Содержание сухих веществ, г		Содержание жира, г		Содержание белка, г		Содержание (массовая доля) аскорбиновой кислоты, мг/100г		Расчёт энергетической ценности (калорийности), ккал		Энергетическая ценность обеденного рациона (30-35) % от суточного рациона		
	Теоретическая	Фактическая	Теоретическая	Фактическая	Теоретическая	Фактическая	Теоретическая	Фактическая	Теоретическая	Фактическая	Теоретическая	Фактическая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Суп гороховый, сухарики, хлеб "Славянский"	330,0	330,0	79,7	80,1	5,1	5,2	-	4,0	4,0	-	-	-	328,3	330,4	-
Рыба тушеная с овощами, картофельное пюре, салат из кукурузы консервированной	290,0	290,0	66,9	67,4	11,8	11,9	-	2,9	2,9	-	-	-	315,0	317,5	-
Компот из сухофруктов с витамином С	200,0	200,0	19,6	22,0	-	-	-	0,2	0,2	-	-	-	78,4	88,0	-
Общее количество ккал													721	735	513-662

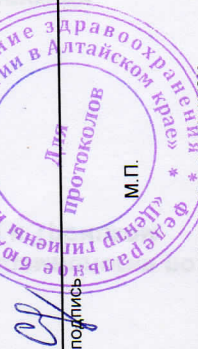
Нормативные документы на методы исследования:

МУ 122-5/72-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний
 МУ 4237-86 Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.
 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов (под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А.)

Руководитель (заместитель) ИЛЦ

Е.В. Селигеева

ИОФ



Значком * отмечена информация предоставленная заказчиком.
 За предоставленную информацию и отбор объектов испытаний (проб/образцов) заказчиком
 Испытательный лабораторный центр ответственности не несет

Результат относится только к объекту испытаний (пробе/образцу) прошедшему испытания и предоставленному заказчиком.
 Настоящий протокол (116172) не должен быть воспроизведен не в полном объеме без разрешения ИЛЦ