

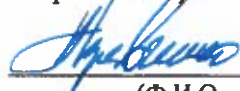
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**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/с 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»


_____ Кравченко А.В.
(Ф.И.О. Подпись)
« 16 » _____ 2023 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 215 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок**

В соответствии с Поручением о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г. (вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.) _____

вх. № документа-основания, дата

в отношении индивидуального предпринимателя Хакимуллиной Альфии Гумеровны (ИНН 590605222715), далее ИП Хакимуллиной А.Г., в столовой МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 _____

наименование юр. лица, ИП

были проведены:

1. Санитарно-эпидемиологическое обследование 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 _____

обследования, измерения, оценки

Результаты оформлены в виде: протокола (акта) санитарно-эпидемиологического обследования № 173-ЦА от 24.01.2023 г.

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и оформление экспертного санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки заключения по результатам поручено провести врачу по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Луневой Наталие Геннадьевне _____
должность, ФИО, полностью

Лунева Наталия Геннадьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.
(ФИО)


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: дата начала « 24 » января 2023 г., дата окончания « 26 » января 2023 г.

В распоряжение эксперта предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г., вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.
2. Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 173-ЦА от 24.01.2023 г.

В результате установлено:

На момент проверки 09 час. 30 мин. – 11 час. 30 мин. 24.01.2023 г., столовая в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 работает, деятельность по организации питания учащихся осуществляет ИП Хакимуллина А.Г. (ИНН 590605222715).

Представлены договор № 1 аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества от 01.08.2018 г. (срок аренды: с 01.08.2018 г. по 31.07.2023 г, общая площадь помещений пищеблока 150,6 кв. м., помещений столовой 167,1 кв. м.), договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся от 01.09.2020 г.

Питание: завтрак, обед. Питание организовано в соответствии с 12-ти дневным меню, разработанным для детей возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет. Представлены примерные 12-ти дневные меню для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет на осенне-зимний сезон (основное меню), утвержденные ИП Хакимуллиной А.Г. и согласованные директором МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми, меню на 24.01.2023 г. При организации питания детей используются Сборники рецептов, технологические карты.

Питание организуется по заявкам. Согласно представленной информации по охвату горячим питанием учащихся за 4 кв. 2022 год: всего учащихся – 1042 чел, из них получают горячее питание – 980 чел.

Столовая расположена в здании МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми, имеет отдельный вход для персонала и загрузки пищевых продуктов.

Работа предусмотрена на сырье (овощи, мясо, кура, рыба, яйцо) и полуфабрикатах (картофель очищенный в упаковке), приготовление блюд партиями, реализация в столовую посуду.

Для обследования представлен набор помещений:

1. Складские: склад сухих продуктов с подтоварниками и стеллажами; зона со среднетемпературной холодильной камерой, средне- и низкотемпературным холодильным оборудованием.
2. Производственные, оснащенные технологическим, холодильным и тепловым оборудованием: овощной цех; мясо-рыбный цех; горячий цех с участком пекарских изделий; цех холодных закусок; моечное отделение с участками для обработки кухонной посуды, производственного инвентаря и обработки столовой посуды.
3. Административно-бытовые: комната для персонала, туалет с раковиной для мытья рук.
4. Для посетителей: обеденный зал с зоной выдачи готовой продукции, туалеты на этажах.

Водоснабжение (холодное, горячее) и водоотведение – централизованные, теплоснабжение – центральное, освещение – естественное и искусственное, вентиляция приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. В качестве резервного источника горячего водоснабжения – электроводонагреватели.

Часть оборудования, являющегося источниками выделения влаги и тепла (в моечном отделении 2 моечные ванны для обработки кухонной посуды и производственного инвентаря, 2-х секционная моечная ванна для обработки столовой посуды; в горячем цехе пароконвектомат), не оборудована локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений (не соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Пищевые продукты поступают в столовую централизованно спец. автотранспортом. Прием пищевой продукции осуществляется с маркировкой, товаросопроводительной документацией, удостоверяющей ее качество и безопасность. Представлен «Бракеражный журнал скоропортящейся продукции».

Склад сухих продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха (психрометр). Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании, температурно-влажностного режима в складе. Представлен «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Условия хранения и сроки годности пищевых продуктов соблюдены.

Принцип поточности, исключая встречные потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала и посетителей, соблюден.

Созданы условия для обработки овощей, отдельной обработки мяса, курицы, рыбы, яйца, технологических процессов приготовления холодных закусок (с домывкой овощей, зелени), горячих блюд и пекарских изделий (с просеиванием муки, расстойкой): моечные ванны, производственные столы, холодильное, технологическое и тепловое оборудование. Все оборудование в рабочем состоянии. В цехе холодных закусок установлена бактерицидная лампа.

Производственный, разделочный инвентарь имеет необходимую маркировку, используется по-назначению.

В столовой суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные емкости с плотно закрывающимися крышками с маркировкой, хранятся 48 часов в специально отведенном холодильнике ($t^{\circ} + 2^{\circ}\text{C}$). «Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции» ведется.

Созданы условия для соблюдения правил обработки столовой и кухонной посуды: в моечном отделении на участке для обработки кухонной посуды и производственного инвентаря установлены 2 моечные ванны, стеллажи для просушивания и хранения; на участке для обработки столовой посуды - 4-х секционная моечная ванна для столовой посуды (тарелки) и 2-х секционная моечная ванна для столовой посуды (столовые приборы и кружки), стеллажи для просушивания и хранения. Используются моющие и дезинфицирующие средства: «Ника-супер», «Ника-2», «МИГ-Е», «Макси—дез», «Хлоравир», «Сода» и др. Инструкции о правилах обработки и разведении моющих и дезинфицирующих средств вывешены.

Внутренняя отделка помещений предприятия выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имеет повреждений.

24.01.2023 в столовой работает 8 человек. Проверено 8 личных медицинских книжек с целью контроля своевременности и полноты прохождения медицинского освидетельствования (в соответствии с приказом МЗ РФ от 28.01.2021 г. № 29н) и гигиенического обучения. Установлено, что медицинское освидетельствование и гигиеническое обучение пройдены своевременно и в полном объеме.

Комната для персонала оборудована шкафами для верхней и личной одежды персонала, в коридоре установлены индивидуальные шкафы для санитарной одежды.

Проводится ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продукции с ведением «Гигиенического журнала».

Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы. Раковины для мытья рук в производственных помещениях и туалете укомплектованы мылом, полотенцем.

Все помещения столовой подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение моющих и дезинфицирующих средств упорядочено. Признаков присутствия насекомых и грызунов не установлено.

Представлены договоры МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми со специализированными организациями: договор № 205423035-2022/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с потребителем от 26.05.2022 с АО «Пермский региональный оператор ТКО», договор № 804-2022 от 01.01.2022 г. с ООО «Миссия - ДЕЗ» на дератизацию и дезинсекцию, договор № 010122/12-МВ обслуживания оборудования системы механической приточно-вытяжной вентиляции от 01.01.2022 с ИП Быков А.Е.

В столовой организован и проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе лабораторный. Представлены программа мероприятий с порядком и периодичностью, протоколы лабораторных испытаний готовой кулинарной продукции, смывов и воды за 2022 гг.

Вывод:

На основании изложенного и, руководствуясь Законом РФ № 52 от 30.03.1999 г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в 11 час. 30 мин. 24.01.2023 г. столовая ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.13.

Врач по гигиене питания

Должность



подпись

Лунева Н.Г.

Ф.И.О.


**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/с 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по
Пермскому краю,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»


Кравченко А.В.
(Ф.И.О. Подпись)

« 31 » января 2023 г.

М.П.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 246 -ЦА
по результатам лабораторных испытаний**

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 16 от 12.01.2023 г., вх. № 204 – ЦА от 12.01.2023 г., в отношении индивидуального предпринимателя Хакимуллиной Альфии Гумеровны (ИНН 590605222715), далее ИП Хакимуллиной А.Г., в столовой МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90.

указать наименование юридического лица, ИП

В качестве экспертной организации определен ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В отношении ИП Хакимуллиной А.Г. в столовой в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 проведен отбор проб готовых блюд завтрака (дети 7-11 лет):

- Проба № 1680 – салат из свеклы отварной с маслом растительным; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1681 – кнели из курицы с рисом; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1683 - каша гречневая вязкая; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1685 – чай с молоком; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1687 – хлеб пшеничный порционно; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции.

наименование измерений/исследований; место отбора, измерений

Результаты оформлены в виде протокола испытаний № 1680.23, 1681.23, 1683.23, 1685.23, 1687.23 от 31.01.2023 г.

Проведение санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки калорийности завтрака и оформление экспертного заключения по результатам испытаний было поручено провести врачу по гигиене питания Лунева Наталия Геннадьевне _____

должность, Ф.И.О. полностью

Лулева Наталия Геннадьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.
Ф.И.О. полностью


подпись

Санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка проведена: дата начала « 31 » января 2023 г.14-00, дата окончания « 31 » января 2023 г.17-00.

Эксперту было дано поручение провести:

1. Санитарно-эпидемиологическую, гигиеническую оценку по результатам исследований отобранных проб (образцов) по установлению соответствия (несоответствия) показателей обязательным требованиям с оформлением экспертного заключения: готовые блюда (завтрак) на калорийность.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г., вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.
2. Протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 111-ЦА от 24.01.2023 г.
3. Протокол испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1680.23, 1681.23, 1683.23, 1685.23, 1687.23 от 31.01.2023 г.

В результате установлено:

24.01.2023 г., в рамках исполнения Поручения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г., в столовой ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90, помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Чудиновой О.М., в присутствии ИП Хакимуллиной А.Г., главного специалиста-эксперта отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Носковой И.Р., для лабораторных испытаний отобраны пробы:

- Проба № 1680 – салат из свеклы отварной с маслом растительным; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1681 – кнели из курицы с рисом; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1683 - каша гречневая вязкая; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1685 – чай с молоком; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции;
- Проба № 1687 – хлеб пшеничный порционно; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции.

Изготовитель: ИП Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми, фактический адрес: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90, юридический адрес: г. Пермь, ул. Красновишерская, 46/13-62.

Продукция произведена в соответствии с документами:

- «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, 2013 г», №№ рецептов: проба № 1680 - 50, проба № 1681 – 411, проба № 1683 – 248, проба № 1685 -495, проба № 1687 - 108.

- Технологические карты.

(указывается нормативная документация)

Отбор проб пищевой продукции произведен с 10 ч. 10 мин. до 10 ч. 20 мин. 24.01.2023 г. на раздаче согласно ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям" в посуду ИЛЦ с оформлением протокола отбора образцов (проб) продукции № 111-ЦА от 24.01.2023 г.

Пробы помещены в термоконтейнер с охлаждением, опечатаны с указанием даты и времени изъятия, скреплены подписями, доставлены автотранспортом в аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (АИЛЦ) в 12 ч. 25 мин. 24.01.2023 г. Лабораторные испытания образцов продукции проводились АИЛЦ (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375) в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

Результаты экспертизы представлены в приложении к настоящему экспертному заключению.

ВЫВОД

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных в столовой ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90, 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:

- В меню завтрака 24.01.2023 г. включены закуска (салат из свеклы отварной с маслом растительным), второе блюдо (кнели из курицы с рисом), гарнир (каша гречневая вязкая), третье блюдо (чай с молоком), хлеб пшеничный порционно;

- Изготовление продукции произведено по технологическим картам, сборнику 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 2013 г.

- Фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах. Вес отобранных порционных блюд завтрака соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке от 24.01.2023 г; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая суммарная масса блюд завтрака для возрастной группы дети 7-11 лет составила 530 г, при норме суммарного объема завтрака (7-11 лет) не менее 500 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2., приложения № 9 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Масса порций блюд завтрака за 24.01.2023 г. для возрастной группы дети 7-11 лет составила: закуска (салат из свеклы отварной с маслом растительным) – 60 г при норме 60-100 г, второе блюдо (кнели из курицы с рисом) – 90 г при норме 90-120 г, гарнир (каша гречневая вязкая) – 150 г при норме 150-200 г, третье блюдо (чай с молоком) – 200 г при норме 180-200 г, хлеб пшеничный порционно – 30 г, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложения № 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- Фактическая энергетическая ценность завтрака для возрастной группы дети 7-11 лет, установленная лабораторным путем, составила 575,61 ккал – 24,5 % от усредненной физиологической потребности в энергии (7-11 лет - 2350 ккал в день, согласно приложения № 10 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) при нормируемой величине энергетической ценности завтрака 20 - 25 %, что соответствует требованиям п. 8.1.2., приложения № 10 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Врач по гигиене питания

должность



подпись

Лунева Н.Г.

Ф.И.О.

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Жиры, г	Белки+ Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически			
Салат из свежых отварной с маслом растительным рецептура № 50	<p>На порцию 60 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - свекла – 58,1 - масло растительное – 3,0 - соль йодированная – 0,3 	<p>На порцию 60 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - свекла – 58,1 - масло растительное – 3,0 - соль йодированная – 0,3 	60	60	1,35	9,0	48,15
Кнели из курицы с рисом рецептура № 411	<p>На порцию 90 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - филе куриное – 84,8 - крупа рисовая – 36,0 - молоко 2,5 % - 9,7 - масло сливочное – 3,6 - соль йодированная – 0,4 	<p>На порцию 90 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - филе куриное – 84,8 - крупа рисовая – 36,0 - молоко 2,5 % - 9,7 - масло сливочное – 3,6 - соль йодированная – 0,4 	90	90	3,4	25,47	132,48
Каша гречневая вязкая рецептура № 248	<p>На порцию 150 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупа гречневая – 37,5 - вода – 112,5 - масло сливочное – 7,5 - соль йодированная – 2,2 	<p>На порцию 150 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> - крупа гречневая – 37,5 - вода – 112,5 - масло сливочное – 7,5 - соль йодированная – 2,2 	150	150	9,06	34,56	219,78
Чай с молоком рецептура № 495	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> Чай-заварка – 50,0: - чай весовой- 1,0 - вода – 54,0 - сахарный песок – 15,0 - молоко 2,5 % – 50,0 - вода – 100,0 	<p>На порцию 200 г</p> <p>Расход сырья вес нетто (г):</p> <ul style="list-style-type: none"> Чай-заварка – 50,0: - чай весовой- 1,0 - вода – 54,0 - сахарный песок – 15,0 - молоко 2,5 % – 50,0 - вода – 100,0 	200	200	0,42	23,91	99,42

Меню	Раскладка по технологическим картам	Раскладка фактическая (меню – раскладка)	Выход, г		Жиры, г	Белки+ углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			По меню-раскладке	Фактически			
Хлеб пшеничный (порционно) рецептура № 108	На порцию 30 г - хлеб пшеничный – 30 г	На порцию 30 г - хлеб пшеничный – 30 г	30	30	0,3	18,27	75,78
Всего за завтрак:			530	530	14,53	111,21	575,61
Содержание жиров, белков + углеводов в меню завтрака в % от калорийности							
					22,7 %	77,3 %	

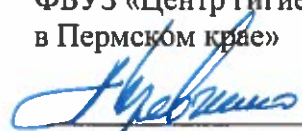
**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**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/с 20566U23700), расчетный счет: 03214643000000015600 в отделении Пермь Банка России
//УФК по Пермскому краю,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710044

Утверждаю:
Заместитель главного врача
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»


Кравченко А.В.
(Ф.И.О. Подпись)
« 26 » января 2023 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 214 -ЦА
по результатам санитарно-эпидемиологических обследований,
санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

В соответствии с Поручением о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г. (вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.)

вх. № документа-основания, дата

в отношении индивидуального предпринимателя Хакимуллиной Альфии Гумеровны (ИНН 590605222715), далее ИП Хакимуллиной А.Г., в столовой МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90

наименование юридического лица, ИП

были проведены:

1. Измерения температуры горячих блюд на линии раздачи на соответствие требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20
обследования, измерения, оценки

Результаты оформлены в виде: протокола измерений температуры горячих блюд № 14-ЦА от 24.01.2023 г.

Проведение санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки и оформление санитарно-эпидемиологической экспертизы, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки экспертного заключения по результатам поручено провести врачу по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Луновой Наталие Геннадьевне _____
должность, ФИО, полностью

Лунева Наталия Геннадьевна предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.
ФИО


Подпись

Санитарно-эпидемиологическая, гигиеническая оценка проведена: дата начала « 26 » января 2023 г. 09-00, дата окончания « 26 » января 2023 г. 12-00.

В распоряжение эксперта предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г., вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.
2. Протокол измерений температуры горячих блюд № 14-ЦА от 24.01.2023 г.

В результате установлено:

24.01.2023 г. с 09 час. 55 мин. до 10 час. 00 мин. в столовой ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 проведены измерения температуры горячих блюд на линии раздачи.

Измерения проведены термометром цифровым TESTO 106, заводской № 31110923/108, свидетельство о поверке № С-ВН/01-06-2022/160361398 от 01.06.2022 г., срок действия до 31.05.2023 г.

Измерения температуры горячих блюд проведены помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Чудиновой О.М, в присутствии ИП Хакимуллиной А.Г., главного специалиста-эксперта отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Носковой И.Р.

В результате измерений установлено, что температура горячих блюд составила на линии раздачи:

1. Кнели из курицы с рисом $71,0 \pm 0,6$ °С (при норме не ниже 65 °С согласно ТК № 411);
2. Каша гречневая вязкая $70,7 \pm 0,6$ °С (при норме не ниже 65 °С согласно ТК № 248).

Температура горячих блюд, реализуемых через раздачу, соответствует технологическим документам, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вывод:

На основании изложенного и, руководствуясь Законом РФ № 52 от 30.03.1999 г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в 09 час. 55 мин. – 10 час. 00 мин. 24.01.2023 г. в столовой ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 температура горячих блюд, реализуемых через раздачу, соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по гигиене питания

Должность



подпись

Лунева Н.Г.

Ф.И.О.

**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

**ПРОТОКОЛ (акт)
санитарно-эпидемиологического обследования**

№ 173-ЦА от 24 января 2023 г.

г. Пермь

Мною, врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Луновой Н.Г. _____

(должность, Ф.И.О.)

в присутствии ИП Хакимуллиной А.Г. _____

(должность, Ф.И.О.)

на основании Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г. (вх. № 204-ЦА от 12.01.2023 г.) _____

(наименование, № и дата документа, на основании которого проводится обследование, вх. №)

проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой ИП Хакимуллиной А.Г. в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 _____

(наименование объекта, адрес)

Цель обследования: 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.

Обследование проведено: дата « 24 » января 2023 г.

При обследовании установлено:

На момент проверки 09 час. 30 мин. – 11 час. 30 мин. 24.01.2023 г., столовая в МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 работает, деятельность по организации питания учащихся осуществляет ИП Хакимуллина А.Г. (ИНН 590605222715).

Представлены договор № 1 аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества от 01.08.2018 г. (срок аренды: с 01.08.2018 г. по 31.07.2023 г, общая площадь помещений пищеблока 150,6 кв. м., помещений столовой 167,1 кв. м.), договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся от 01.09.2020 г.

Питание: завтрак, обед. Питание организовано в соответствии с 12-ти дневным меню, разработанным для детей возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет. Представлены примерные 12-ти дневные меню для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет на осенне-зимний сезон (основное меню), утвержденные ИП Хакимуллиной А.Г. и согласованные директором МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми, меню на 24.01.2023 г. При организации питания детей используются Сборники рецептур, технологические карты.

Питание организуется по заявкам. Согласно представленной информации по охвату горячим питанием учащихся за 4 кв. 2022 год: всего учащихся – 1042 чел, из них получают горячее питание – 980 чел.

Столовая расположена в здании МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми, имеет отдельный вход для персонала и загрузки пищевых продуктов.

Работа предусмотрена на сырье (овощи, мясо, кура, рыба, яйцо) и полуфабрикатах (картофель очищенный в упаковке), приготовление блюд партиями, реализация в столовую посуду.

Для обследования представлен набор помещений:

1. Складские: склад сухих продуктов с подтоварниками и стеллажами; зона со среднетемпературной холодильной камерой, средне- и низкотемпературным холодильным оборудованием.
2. Производственные, оснащенные технологическим, холодильным и тепловым оборудованием: овощной цех; мясо-рыбный цех; горячий цех с участком пекарских изделий; цех холодных закусок; моечное отделение с участками для обработки кухонной посуды, производственного инвентаря и обработки столовой посуды.
3. Административно-бытовые: комната для персонала, туалет с раковиной для мытья рук.
4. Для посетителей: обеденный зал с зоной выдачи готовой продукции, туалеты на этажах.

Водоснабжение (холодное, горячее) и водоотведение – централизованные, теплоснабжение – центральное, освещение – естественное и искусственное, вентиляция приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением. В качестве резервного источника горячего водоснабжения – электроводонагреватели.

Часть оборудования, являющегося источниками выделения влаги и тепла (в моечном отделении 2 моечные ванны для обработки кухонной посуды и производственного инвентаря, 2-х секционная моечная ванна для обработки столовой посуды; в горячем цехе пароконвектомат), не оборудована локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений (не соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Пищевые продукты поступают в столовую централизованно спец. автотранспортом. Прием пищевой продукции осуществляется с маркировкой, товаросопроводительной документацией, удостоверяющей ее качество и безопасность. Представлен «Бракеражный журнал скоропортящейся продукции».

Склад сухих продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха (психрометр). Холодильное оборудование оснащено термометрами. Ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании, температурно-влажностного режима в складе. Представлен «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Условия хранения и сроки годности пищевых продуктов соблюдены.

Принцип поточности, исключая встречные потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала и посетителей, соблюден.

Созданы условия для обработки овощей, отдельной обработки мяса, курицы, рыбы, яйца, технологических процессов приготовления холодных закусок (с мойкой овощей, зелени), горячих блюд и пекарских изделий (с просеиванием муки, расстойкой): моечные ванны, производственные столы, холодильное, технологическое и тепловое оборудование. Все оборудование в рабочем состоянии. В цехе холодных закусок установлена бактерицидная лампа.

Производственный, разделочный инвентарь имеет необходимую маркировку, используется по-назначению.

В столовой суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные емкости с плотно закрывающимися крышками с маркировкой, хранятся 48 часов в специально отведенном холодильнике ($t^{\circ} + 2^{\circ}\text{C}$). «Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции» ведется.

Созданы условия для соблюдения правил обработки столовой и кухонной посуды: в моечном отделении на участке для обработки кухонной посуды и производственного инвентаря установлены 2 моечные ванны, стеллажи для просушивания и хранения; на участке для обработки столовой посуды - 4-х секционная моечная ванна для столовой посуды (тарелки) и 2-х секционная моечная ванна для столовой посуды (столовые приборы и кружки), стеллажи для просушивания и хранения. Используются моющие и дезинфицирующие средства: «Ника-супер», «Ника-2», «МИГ-Е», «Макси—дез», «Хлоравир», «Сода» и др. Инструкции о правилах обработки и разведении моющих и дезинфицирующих средств вывешены.

Внутренняя отделка помещений предприятия выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имеет повреждений.

24.01.2023 в столовой работает 8 человек. Проверено 8 личных медицинских книжек с целью контроля своевременности и полноты прохождения медицинского освидетельствования (в соответствии с приказом МЗ РФ от 28.01.2021 г. № 29н) и гигиенического обучения. Установлено, что медицинское освидетельствование и гигиеническое обучение пройдены своевременно и в полном объеме.

Комната для персонала оборудована шкафами для верхней и личной одежды персонала, в коридоре установлены индивидуальные шкафы для санитарной одежды.

Проводится ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продукции с ведением «Гигиенического журнала».

Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы. Раковины для мытья рук в производственных помещениях и туалете укомплектованы мылом, полотенцем.

Все помещения столовой подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение моющих и дезинфицирующих средств упорядочено. Признаков присутствия насекомых и грызунов не установлено.

Представлены договоры МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми со специализированными организациями: договор № 205423035-2022/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с потребителем от 26.05.2022 с АО «Пермский региональный оператор ТКО», договор № 804-2022 от 01.01.2022 г. с ООО «Миссия -ДЕЗ» на дератизацию и дезинсекцию, договор № 010122/12-МВ обслуживания оборудования системы механической приточно-вытяжной вентиляции от 01.01.2022 с ИП Быков А.Е.

В столовой организован и проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе лабораторный. Представлены программа мероприятий с порядком и периодичностью, протоколы лабораторных испытаний готовой кулинарной продукции, смывов и воды за 2022 гг.

Велась фотосъемка.

В процессе обследования были произведены: отбор проб воды, пищевых продуктов для лабораторных исследований, измерение температуры горячих блюд _____
(отбор проб, санитарно-эпидемиологические испытания, измерения)

К акту прилагаются: _____

Протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования составлен:

Врач по гигиене питания

Должность представителя ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»



подпись

Лунева Н.Г.

Ф.И.О.

С Протоколом (актом) санитарно-эпидемиологического обследования ознакомлен:

ИП

Руководитель, должностное лицо,
уполномоченное руководителем
юридического лица, ИП



подпись

Хакимуллина А.Г.

Ф.И.О.



дата

**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»

 Савинова М.В.

30.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1654.23

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):** Вода питьевая
4. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, из крана ванны для мытья кухонной посуды
5. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 11:00
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
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",
ГОСТ Р 59024-2020 "Вода. Общие требования к отбору проб".
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
6. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 204- ЦА от 12.01.2023. План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 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):** 6.23.1654
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	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	pH-метр pH-150MI	7142	С-ВН/31-05-2022/160016606 от 31.05.2022	30.05.2023
2	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0535	№ 44/22 от 06.10.2022	05.10.2025
3	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0540	№ 26/20 от 20.11.2020	19.11.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Код образца (пробы) 1654				
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 24.01.2023 13:17 дата выдачи результата 26.01.2023 12:38				
1	<i>E. coli</i>	КОЕ/100см ³	не обнаружено	ГОСТ 31955.1-2013
2	Колифаги	БОЕ/100 см ³	не обнаружено	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.2
3	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
4	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	МУК 4.2.1018-01 п.8.1
5	Кишечные энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	ГОСТ ISO7899-2-2018
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией				

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

 Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

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 10559016166671, 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»

Савинова М.В.

31.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1680.23, 1681.23, 1683.23, 1685.23, 1687.23

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 № 1680 - Салат из свеклы отварной с маслом растительным; дата изготовления: 24.01.2023 09:50;
объем партии: 72 порции

Проба № 1681 - кнели из курицы с рисом; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции

Проба № 1683 - Каша гречневая вязкая; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции

Проба № 1685 - Чай с молоком; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции

Проба № 1687 - Хлеб пшеничный порционно; дата изготовления: 24.01.2023 09:50; объем партии: 72 порции

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**

ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми

Юридический адрес: г. Пермь, ул. Красновишерская, д 46/13 - 62

Фактический адрес: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90 пищеблок

страна: Россия

5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, с линии раздачи

6. **Условия отбора, доставки**

Дата и время отбора:

Проба № 1680 - 24.01.2023 10:10

Проба № 1681 - 24.01.2023 10:20

Проба № 1683 - 24.01.2023 10:10

Проба № 1685 - 24.01.2023 10:20

Проба № 1687 - 24.01.2023 10:20

Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

Метод отбора:

ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".

Условия доставки: соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25

7. **Дополнительные сведения:**

Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023

Заявление (заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023г;

Протокол(ы) № 1680.23, 1681.23, 1683.23, 1685.23, 1687.23 распечатан 31.01.2023

стр. 1 из 3

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

8. НД на продукцию: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2013г., № 1680 - рецептура № 50; № 1681- рецептура № 411; № 1683 - рецептура № 248; № 1685 - рецептура № 495; № 1687- рецептура № 108
9. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
10. Код образца (пробы): х.23.1680 ; х.23.1681 ; х.23.1683 ; х.23.1685 ; х.23.1687
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."
МУ 4237-86 МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах. Экстрактивность начального сула.
13. Средства измерений, испытательное оборудование:


№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Баня водяная многоместная УТ-4300 (6 мест)	230451	№ 5/22 от 02.03.2022	01.03.2023
2	Весы лабораторные электронные СУВ 420Н	D616900077	С-ВН/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023
3	Шкаф сушильный электрический СЭШ-ЗМК	1401	№ 16/152 от 01.08.2022	31.07.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1680 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 24.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 11:20				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	1,35	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	9,0	МУ 4237-86
3	Масса	г	60	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	48,15	МУ 4237-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1681 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 24.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 11:20				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	3,40	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	25,47	МУ 4237-86
3	Масса	г	90	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая, расчетная)	ккал	132,48	МУ 4237-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1683 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 24.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 11:20				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	9,06	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	34,56	МУ 4237-86
3	Масса	г	150	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	219,78	МУ 4237-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1685 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 24.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 11:21				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,42	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	23,91	МУ 4237-86
3	Масса	г	200	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	99,42	МУ 4237-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1687 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 24.01.2023 15:00 дата выдачи результата 30.01.2023 11:22				
1	Содержание жиров/жиры	г на порцию	0,30	МУ 4237-86
2	Белки и углеводы	г на порцию	18,27	МУ 4237-86
3	Масса	г	30	МУ 4237-86
4	Химический состав/калорийность/пищевая ценность/энергетическая ценность(фактическая,расчетная)	ккал	75,78	МУ 4237-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				

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

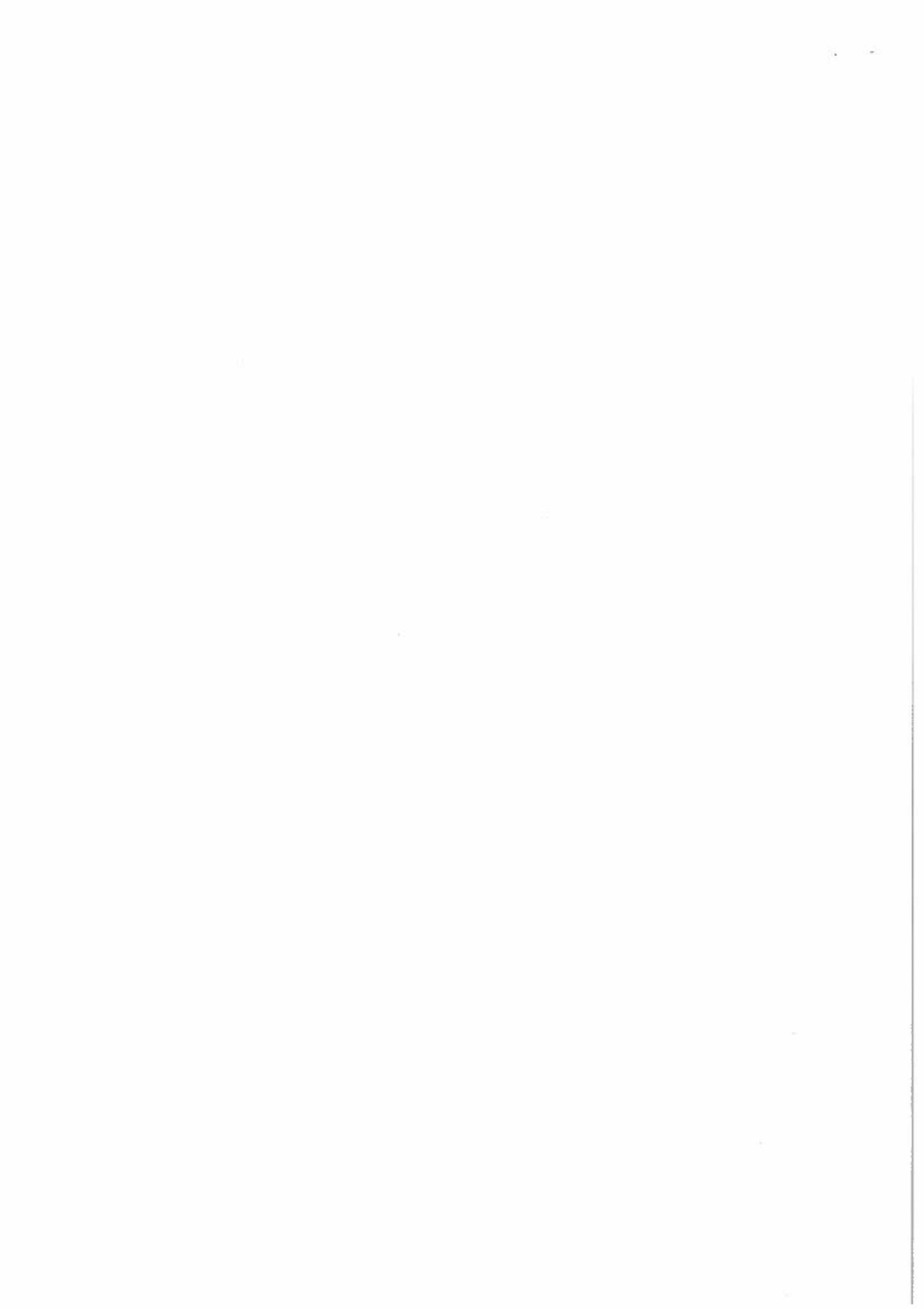
 Чудинова О. М. Помощник врача по гигиене питания

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»

Савинова М.В.
мп

30.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1657.23

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:** Каша гречневая вязкая заправленная без упаковки, проба без видимых загрязнений; дата изготовления: 24.01.2023 09:50;
объем партии: 72 порций по 150 грамм
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Красновишерская, д 46/13 - 62
Фактический адрес: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, горячий цех
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 10:10
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2013г., рецептура № 248
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**
прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
10. **Код образца (пробы):** 6.23.1657
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella."
13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

Протокол № 1657.23 распечатан 30.01.2023

стр. 1 из 2

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

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2022/160016606 от 31.05.2022	30.05.2023
2	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0532	№ 34/22 от 03.10.2022	02.10.2025
3	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0538	№ 39/22 от 05.10.2022	04.10.2025

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1657 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 24.01.2023 13:25 дата выдачи результата 27.01.2023 11:14					
1	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					

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



Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

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»  Савинова М.В.

31.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1655.23

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:** Кнели из курицы с рисом без упаковки, проба без видимых загрязнений; **дата изготовления:** 24.01.2023 09:50; **объем партии:** 72 порций по 90 грамм
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Красновишерская, д 46/13 - 62
Фактический адрес: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, горячий цех
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 10:05
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
ГОСТ 31904 - 2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2013г., рецептура № 411
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):** 6.23.1655
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."

Протокол № 1655.23 распечатан 31.01.2023

стр. 1 из 2

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

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

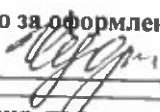
13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	pH-метр pH-150МИ	7142	С-ВН/31-05-2022/160016606 от 31.05.2022	30.05.2023
2	Термостат лабораторный "Jouan" EB-28	39705240	№ 14/21 от 20.05.2021	19.05.2024
3	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0532	№ 34/22 от 03.10.2022	02.10.2025
4	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0538	№ 39/22 от 05.10.2022	04.10.2025
5	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0543	№ 41/22 от 05.10.2022	04.10.2025
6	Термостат суховоздушный Memmert INE 600	E610.0962	№ 33/22 от 03.10.2022	02.10.2025

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 1655					
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 24.01.2023 13:20 дата выдачи результата 30.01.2023 13:41					
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
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0x10 ¹	не более 1x10 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					

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



Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

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»  Савинова М.В.

30.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1690.23

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:** Кнели из курицы с рисом без упаковки, проба без видимых загрязнений; **дата изготовления:** 24.01.2023 09:50; **объем партии:** 72 порций по 90 грамм
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Красновишерская, д 46/13 - 62
Фактический адрес: г. Пермь, ул. КИМ, д. 90
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, горячий цех
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 10:30
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2013г., рецептура № 411;
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -
10. **Код образца (пробы):** х.23.1690
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
МУ 1-40/3805 - 91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.7.1.1
13. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

Протокол № 1690.23 распечатан 30.01.2023

стр. 1 из 2

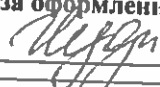
Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания
Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Весы лабораторные электронные EG 600-2M	8128008	С-ВН/16-12-2022/209783564 от 16.12.2022	15.12.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ № п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1690 Структурное подразделение ИЛЦ, 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 24.01.2023 14:50 дата выдачи результата 26.01.2023 09:45				
1	Пероксидаза/Качество термической обработки блюд	-	отсутствие	МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				

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



Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

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»

Савинова М.В.

31.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1671.23

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:** Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5% в потребительской упаковке без видимых повреждений; дата изготовления: 23.01.2023; срок годности: 9 суток при температуре хранения +4 ±2°C; объем партии: 40 литров
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ООО "Маслозавод Нытвенский"
Юридический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37
Фактический адрес: 617000, Пермский край, Нытвенский район, город Нытва, улица Комарова, 37
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, пищеблок, из холодильного оборудования
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 11:00
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
ГОСТ 26809.1 - 2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023. План отбора образцов (проб) № 32-ЦА от 16.01.2023
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 31450-2013 "Межгосударственный стандарт. Молоко питьевое. Технические условия"
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**
прил. 8 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."
10. **Код образца (пробы):** 6.23.1671
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella."
ГОСТ 32031-2022 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes и других видов

Протокол № 1671.23 распечатан 31.01.2023

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

стр. 1 из 2

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Listeria (Listeria spp.)

13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	pH-метр pH-150MI	7142	С-ВН/31-05-2022/160016606 от 31.05.2022	30.05.2023
2	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0532	№ 34/22 от 03.10.2022	02.10.2025
3	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0537	№ 4/22 от 03.02.2022	02.02.2025
4	Термостат суховоздушный Memmert INE 500	E510.0538	№ 39/22 от 05.10.2022	04.10.2025

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ Код образца (пробы) 1671 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 24.01.2023 14:40 дата выдачи результата 30.01.2023 13:41					
1	Бактерии Listeria monocytogenes	см3	не обнаружено в 25 см3	Не допускается в 25 см3	ГОСТ 32031-2022
2	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода Salmonella	см3	не обнаружено в 25 см3	Не допускается в 25 см3	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Ответственный: Лукьянцева С. А., зав. лабораторией					

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

Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

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»  Савинова М.В.

30.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1695.23

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:** Лук репчатый в упаковке, упаковка без видимых повреждений; дата изготовления: урожай 2022; номер партии: -; объем партии: 31 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ООО Garden - Fruit
Юридический адрес: КАЗАХСТАН, поселок Атакент, ул. Ташкентская, д. 66
Фактический адрес: КАЗАХСТАН, поселок Атакент, ул. Ташкентская, д. 66
страна: КАЗАХСТАН
5. **Место отбора:** ИП Хакимуллина А.Г., пищеблок в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми, г. Пермь, ул. КИМ, д. 90, складское помещение
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 24.01.2023 11:30
Проба отобрана (Ф.И.О., должность): Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания
Метод отбора:
ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый свежий. Технические условия",
Условия доставки: соответствуют НД
Дата и время доставки в ИЛЦ: 24.01.2023 12:25
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023
Заявление (заявка) № 204-ЦА от 12.01.2023. План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023.
8. **НД на продукцию:** -
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**
прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
10. **Код образца (пробы):** х.23.1695
11. **Условия проведения испытаний:** соответствует нормативным требованиям
12. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов. Метод определения мышьяка"
ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.
ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия,

Протокол № 1695.23 распечатан 30.01.2023

стр. 1 из 3

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

хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

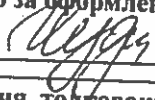
Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Наименование	Заводской номер	№ и дата свидетельства о поверке / протокола аттестации	Срок действия до
1	Анализатор ртути РА-915+	872	С-ВН/01-06-2022/161549518 от 01.06.2022	31.05.2023
2	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/06-04-2022/146814171 от 06.04.2022	05.04.2023
3	Весы лабораторные электронные EG 600-2M	8128009	С-ВН/16-06-2022/165161745 от 16.06.2022	15.06.2023
4	Дозатор механический 1-канальный с варьируемым объемом дозирования ВЮНИТ (20...200) мкл	12571847	С-ВН/10-10-2022/192052364 от 10.10.2022	09.10.2023
5	Комплекс аппаратно-программный для медицинских исследований на базе хроматографа "Хроматэк-Кристалл-5000" исп. 2	1952384	С-ВН/03-08-2022/176061607 от 03.08.2022	02.08.2023
6	Лабораторная печь (муфельная печь) L9/11/SKM	210798	№ 51/21 от 21.12.2021	20.12.2024
7	Ротаметр с местными показаниями типа РМ-0,63 ГУЗ	6061043	С-СЕ/18-08-2021/90360586 от 18.08.2021	17.08.2026
8	Спектрометр атомно-абсорбционный МГА-1000	870	С-ВН/09-11-2022/201098995 от 09.11.2022	08.11.2023
9	Спектрофотометр UNICO 1201	WP 0808118	С-ВН/14-04-2022/148660198 от 14.04.2022	13.04.2023

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	НД на методы испытаний
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Код образца (пробы) 1695				
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 24.01.2023 14:50 дата выдачи результата 30.01.2023 11:29				
Токсичные элементы :				
1	Мышьяк	мг/кг	менее 0,025	ГОСТ 26930-86
Ответственный: Кулакова А. А., заведующий ОЛКСО ЛХФ				
Код образца (пробы) 1695				
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 24.01.2023 14:50 дата выдачи результата 30.01.2023 11:31				
Токсичные элементы :				
1	Кадмий	мг/кг	0,0190±0,0025	ГОСТ EN 14083-2013
2	Ртуть	мг/кг	менее 0,002	ГОСТ Р 53183-2008 (ЕН 13806:2002)
3	Свинец	мг/кг	0,059±0,023	ГОСТ EN 14083-2013
Пестициды :				
4	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	мг/кг	менее 0,001	ГОСТ 30349-96
5	ДДТ и его метаболиты	мг/кг	менее 0,007	ГОСТ 30349-96
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий ОФХМИ ЛХФ				

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



Чудинова О. М., Помощник врача по гигиене питания

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.

Протокол № 1695.23 распечатан 30.01.2023

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

стр. 2 из 3

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

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

100

10

10

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375

ПРОТОКОЛ (АКТ) ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)

№ 110 -ЦА от «21» января 2023 г.

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

Юридический адрес Заявителя: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Фактический адрес Заявителя: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Место отбора: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ «Гимназия № 5»

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д. 90

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д. 90

наименование объекта, юридическое лицо, фактический адрес,
схемы или др. способы идентификации места отбора (при необходимости)

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания;
 детское дошкольное учреждение; общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение;
 коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение;
 другое (указать) школа

Основание для отбора: вх. № 204 -ЦА от 12.01.2023 г.; Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г.

вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, заявление и др.)

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; обеспечение надзора внеплановое; эпидпоказания; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сан.-эпид. экспертиза;
 другое (указать)

Источник финансирования: федеральный бюджет; платные работы и услуги

Наименование образца (пробы): ВОДА ПИТЬЕВАЯ ИЗ РАЗВОДЯЩЕЙ ВОДОПРОВОДНОЙ СЕТИ

НД на методы отбора: ГОСТ Р 56237-2014 (ISO 5667-5:2006) "Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах", ГОСТ Р 59024-2020 "Вода. Общие требования к отбору проб", ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006, MOD) "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа".

НД, регламентирующий объем исследований и оценку: -

Краткое описание процедуры отбора. Условия отбора: предварительный обжиг водопроводного крана, пролив воды водопроводной в течение 10 минут

Условия доставки (пробы): автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

№ п/п	*Код пробы	Дата и время отбора	Точка отбора	**Тара, упаковка	**Масса пробы	Определяемые показатели
1	1654	21.01.2023 10:00	Вода питьевая из разводящей водопроводной сети (г. Пермь, ул. Ким, д. 90)	Стерильная лабораторная посуда	1,0 л	микробиологические показатели

** - указывается для каждой составной части пробы

Измерения, выполненные на месте отбора (указать определяемый показатель, первичные данные, расчет и полученный результат, средство измерения (наименование, марка, зав. №, св-во о поверке (№ и срок действия), исполнитель (должность, ФИО, подпись))

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

Пробу (-ы) отобрал, протокол (акт) отбора оформил и утвердил:

помощник врача по гигиене питания

должность

подпись

Чудинова О.М.

Ф.И.О

Проба (-ы) отобрана (-ы) в присутствии:

представителя объекта

должность

подпись

Ф.И.О

представителя Управления Роспотребнадзора

должность

подпись

Ф.И.О

Информация заполняется в ИЛЦ

Пробу (-ы) в ИЛЦ доставил

помощник врача по гигиене питания

должность

подпись

Чудинова О.М.

Ф.И.О

Пробу (-ы) в ИЛЦ принял

Должность

подпись

Ташкинова Г.Н.

Ф.И.О

дата, время 21.01.2023 10:25

Окончание протокола (акта) отбора



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Испытательный лабораторный центр
614016, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Протокол измерений температуры горячих блюд
14-СА от 27 января 2023 г.

1. Наименование заявителя: Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю
2. Юридический адрес заявителя: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
3. Фактический адрес заявителя: г. Пермь, ул. Куйбышева, 50
4. Наименование обследуемого объекта: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ «Гимназия № 5»

5. Юридический адрес объекта: Пермский край, г. Пермь *ул. Куйбышева № 16, 266а*
6. Фактический адрес объекта: г. Пермь, ул. Ким, д.90
7. Основание для проведения измерений: поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от «12» января 2023 г., вх. № № 204 -ЦА от «12» января 2023 г. План отбора образцов (проб) № 32 от 12.01.2023г.

(предписание, поручение РПН и др.)

8. НД, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений -
9. Описание процедуры измерений: погружение зонда термометра в толщу блюда на глубину не менее 15 мм
10. Средства измерения:

№ п/п	Наименование средств измерений	Заводской №	Свидетельство о поверке	Срок действия свидетельства о поверке
1.	Термометр цифровой TESTO 106	31110923/108	№ С-ВН/01-06-2022/160361398 от 01.06.2022	до 31.05.2023

Условия эксплуатации приборов при проведении измерений соответствуют требованиям их технической документации

11. Результаты измерений:

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений 1- на линии раздачи 2-на столе ребенка	Время проведения измерения	Температура, (°C)	Неопределенность, (°C)*
1	<i>картофельная котлета с пюре</i>	1	90 ^{сек}	71°C	±0,6
2	<i>кусочки греческого сыра</i>	1	10 ^{сек}	70,7°C	±0,6
3					±0,6

12. Примечание: план отбора № 32 от 16.01.2023 г.

13. Ф.И.О., должность специалиста, проводившего измерения:
Чудинова О. М.
пом. врача по ГП
должность

Чудинова О. М.
подпись

Чудинова О. М.
Ф.И.О.

14. Измерения проведены в присутствии:

представителя объекта И.П.
должность

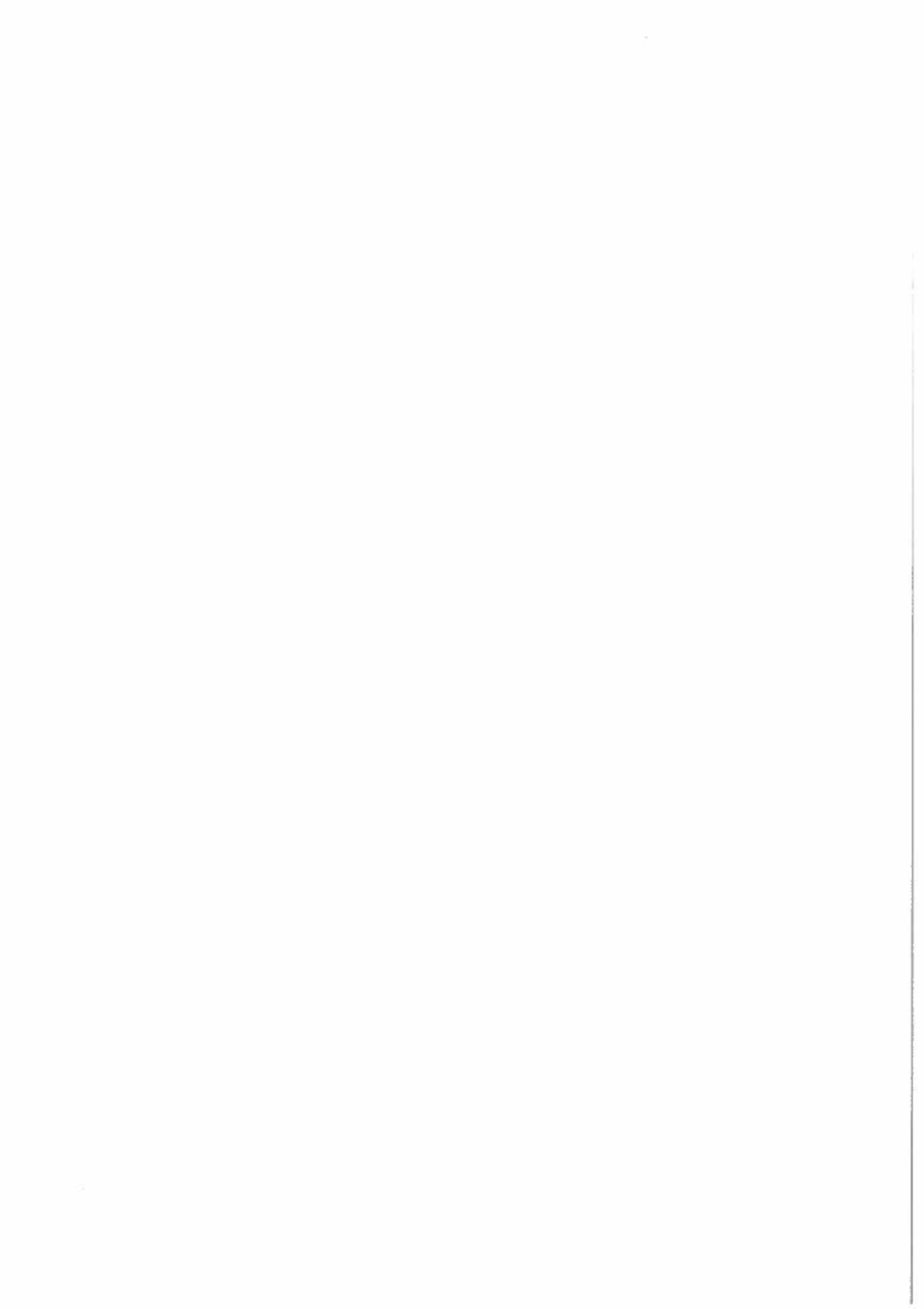
И.П.
подпись

Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае
подпись *Чудинова О. М.*
Ф.И.О.

представителя Управления Роспотребнадзора
Шавкин Евгений Александрович
должность

Шавкин Евгений Александрович
подпись

Усков И. Р.
Ф.И.О.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Испытательный лабораторный центр
614016, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375

ПРОТОКОЛ (АКТ) ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

№ 1-11 -ЦА_от «24» января 2023 г.

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

Дата отбора: 24.01.2023 г.

Юридический адрес Заявителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Фактический адрес Заявителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Место отбора: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми

Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Фактический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д.90

наименование объекта, юридическое лицо, фактический адрес

схемы или др. способы идентификации места отбора (при необходимости)

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания;
 детское дошкольное учреждение; общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение;
 коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение;
 другое (указать) _____

Основание для отбора: вх. № 204 -ЦА от 12.01.2023 г.; Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 16 от 12.01.2023 г.

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; обеспечение надзора внеплановое; эпидпоказания; вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, заявление и др.) _____

гос. регистрация; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сертификация/декларирование;

сан.-эпид. экспертиза; другое (указать) _____

Источник финансирования: федеральный бюджет; платные работы и услуги

Порядковый № пробы: 1 Время отбора 10⁰⁵ 10³⁰ 10⁴⁵ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1685, 1681, 1690

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Сливочное мороженое

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора столовая

Условия хранения (на объекте): _____ помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми

Юридический адрес изготовителя: г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Фактический адрес изготовителя: г. Пермь, ул. Ким, д.90

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: 100 г Дата и время выработки: 24.01.2023 г. Срок годности 100 дней

Размер партии: 10 кг Номер партии: _____

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сливочное мороженое

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1

Определяемые показатели: на микробиологические показатели, количество термовоздейств, калорийность

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

План отбора № 32 от 16.01.2023 г.

Время нахождения на объекте (заполняется при необходимости): с до

Порядковый № пробы: 2 Время отбора 10¹⁰ 10⁴⁰ Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1687, 1683

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора

Условия хранения (на объекте):

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Пермь

Юридический адрес изготовителя: г. Пермь, ул. Капитана Гастелло, 4а-3

Фактический адрес изготовителя: г. Пермь, ул. Ким, д.90

Документ, по которому получен продукт:

Вес, объем пробы: 150г Дата и время выработки: 04.01.2023 г. 05:50 Срок годности:

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: 42 партии Номер партии:

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт:

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1

Определяемые показатели: на микробиологические показатели

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г.

Время нахождения на объекте (заполняется при необходимости): с до

Порядковый № пробы: 3 11 Время отбора 11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1674
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Мясное изделие паштетовое с мясом птицы 2,5%
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое меню
Точка отбора у кафе, с которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): +3°C

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми
Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д.90
Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д.90
Документ, по которому получен продукт: С/З № 01.01.2023 наименование, номер, дата, поставщик С/З № 01.01.2023
Вес, объем пробы: 1,0 кг Дата и время выработки: 03.01.2023 г. Срок годности: не более 9 суток
Условия хранения (этикетка, НТД) на месте хранения (+3°C)
Размер партии: 40 кг Номер партии: 11 32.03.112
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: С/З № 31.12.2022

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора у кафе, с которого производится отбор пробы
НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1
Определяемые показатели: на микробиологические показатели
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)
(нужное подчеркнуть)
Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г.

Порядковый № пробы: 4 10 Время отбора 10 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1680
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Мясное изделие паштетовое с мясом птицы 2,5%
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое посуда лаборатор.
Точка отбора: лаборатория
Условия хранения (на объекте): —

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми
Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Красновосточная, д.46, кв. 62
Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д.90

Документ, по которому получен продукт: —
Вес, объем пробы: 60 г Дата и время выработки: 01.01.2023 г. Срок годности: по тех. карте
Условия хранения (этикетка, НТД) —
Размер партии: 72 порции Номер партии: —
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: рецепт № 50 Сборник рецептов от д.д.

НД на отбор: ГОСТ-31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"
ГОСТ 54607.1-2011

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1

Определяемые показатели: на микробиологические показатели
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости) на бланке анализа
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).
План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г. возраст учащихся:

Порядковый № пробы: 5 Время отбора 11:10 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1685
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): чай с сахаром

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое наличие сахара

Точка отбора: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР

Условия хранения (на объекте): — помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Перми

Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Краснооблагодарская д.46-б

Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д.90

Документ, по которому получен продукт: —

Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 01.2023 г. наименование, номер, дата, поставщик
Условия хранения (этикетка, НТД) по тех. карте Срок годности: —

Размер партии: 700 Номер партии: —
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник рецептов от д.д., рецеп. № 495

НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: —

Определяемые показатели: масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).
План отбора образцов 32 от 16.01.2023 г. возраст учащихся:

Порядковый № пробы: 6 Время отбора 11:20 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 1687
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): чай с сахаром

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР

Условия хранения (на объекте): — помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: - ПИС 021/2023

Определяемые показатели: масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости) (нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г. возраст учащихся:

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Порядковый № пробы: 8 Время отбора Код пробы (заполняется в ИЛЦ):

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора: помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):

Изготовитель: И.П. Хакимуллина А.Г. столовая в МАОУ "Гимназия № 5" г. Пермь

Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул.

Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ким, д. 90

Документ, по которому получен продукт: наименование, номер, дата, поставщик

Вес, объем пробы: Дата и время выработки: .01.2023 г. Срок годности:

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: Номер партии:

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, год № рецептуры:

НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку:

Определяемые показатели: масса, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости) (нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др).

План отбора образцов (проб) № 32 от 16.01.2023 г. возраст учащихся:

Протокол (акт) отбора - ЦА 01.2023 г. стр. 1 из 1

Настоящий протокол (акт) отбора не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Пробу (-ы) отобрал, протокол (акт) отбора оформил и утвердил:

помощник врача по гигиене питания _____
должность

Чудинова О.М.
подпись

Чудинова О.М.
Ф.И.О

Проба (-ы) отобрана (-ы) в присутствии:
 представителя объекта _____
должность

Касимурзина А.В.
подпись



представителя Управления
Роспотребнадзора _____
Главный специалист-эксперт
должность

Чересова И.Р.
подпись

Чудинова О.М.
Ф.И.О

Информация заполняется в ИЛЦ
Пробу (-ы) в ИЛЦ доставил _____
помощник врача по гигиене питания
должность

Чудинова О.М.
подпись

Ф.И.О

Пробу (-ы) в ИЛЦ принял _____
Должность

Чудинова О.М.
подпись

Ф.И.О

Чудинова О.М.
Ф.И.О
24.01.2023г.
12:25
дата, время

Окончание протокола (акта) отбора

