

**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

№ 3736

от 20 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векшина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИИН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 00 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене*  
*ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *зам.директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин, автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".*
13. Код образца (пробы): *9429-9430-Б-18-ПРУ*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола *Рез* - Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ *П* - О.В. Пузырева

М.П.



№ № п/ п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяем ые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Микробиологические показатели:

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

1.	9429-Б-18-ПРУ	Ложки столовые	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
2.	9430-Б-18-ПРУ	Кружки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М, инв. №21024000, 1983 г.

Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.

Термометр технический жидкостной ТТЖ-М, № 146-8, 1977 г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией *Л.В. Некрасова* Л.В. Некрасова

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\*

\* Мнения и толкования







Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 3837

от 26 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, кулинарные и другие продукты:*  
*- блюда из рыбной котлетной массы (тефтели рыбные), дата изготовления 14.09.2018 г,*  
*- гарнир (рис с овощами), дата изготовления 14.09.2018 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ №83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а*
6. Время и дата отбора: *12 час 00 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *9431-9432-Б-18-ПРУ*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Для документов № 1  
Руководитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*





№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:**

**Теттели рыбные**

Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9431-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Рис с овощами**


Образец поступил: 13 час 30 мин. 14.09.2018 г.

Код образца: 9432-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	<i>S. aureus</i>	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода <i>Proteus</i>	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Гомогенизатор лабораторный INTERSCITNCE инв. № 48812190, 2015 г.; Весы электронные ScoutSPS601F, 7132100435, 2012 г.; Гиря калибровочная F2 OHAUS, 1, 2012 г.; Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.; Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80, инв. № 13051000, 1976 г.; Термометр технический жидкостной ТТЖ-М № 35-5, б/н, 1983г.; Прибор для счета колоний бактерий, инв. № 00710468, 1981г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014г.; Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв. № 48812086, 2013г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995г; Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010г.; Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014г.; Анаэробная система BBL Газ Пак, инв. № 00710443, 1994г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией  Л.В. Некрасова

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8:

Теттели рыбные - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $2,5 \times 10^3$  КОЕ/г;

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г, *S. aureus* - не допускается в 1,0 г., Бактерии рода *Proteus* - не допускается в 0,1 г.

Рис с овощами - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г, *S. aureus* - не допускается в 1,0 г., Бактерии рода *Proteus* - не допускается в 0,1 г.

\* Мнения и толкования









ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 3881

от 28 сентября 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *13.09.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, готовые кулинарные изделия:*  
*- обед (рацион из 5 блюд), дата изготовления 14.09.2018 г,*  
*- напитки (напиток клубничный), дата изготовления 14.09.2018 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а*
6. Время и дата отбора: *12 час 00 мин 14.09.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *14.09.2018 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векишиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»*
13. Код образца (пробы): *9433-Х-18-ПРУ, 9434-Х-18-ПРУ*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола \_\_\_\_\_ *Е.А. Резвухина*

Для \_\_\_\_\_  
Вузоводитель ИЛЦ \_\_\_\_\_ *О.В. Пузырева*





**Санитарно-химические показатели:**

Образцы поступили: 13 час 30 мин. «14» сентября 2018 г.

№ пп	Код, наименование пробы	Химический состав, г												Калорийность			Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг	
		Содержание сухих веществ, г			Содержание белка, г			Содержание углеводов, г			Содержание жира, г			Минеральные вещества (с использованием расчетных данных),	Расчетная, ккал	Фактическая, ккал			Процент отклонения
		Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт	Расч.	Факт							
1	9433-Х-18-ПРУ Обед (рацион из 5 блюд)	118,8	9,2	9,3	82,3	81,6	22,2	22,0	5,9	566,1	561,6	-0,8	-	-	-	-	-		
2	9434-Х-18-ПРУ Напитки- напиток клубничный																40,2 ± 1,5		

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812126, 2012 г.

Баня шестиместная водяная LOIP LB-160 (ТБ-6), инв. № 33144171, 2009 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока», инв. № 38812063, 2007 г.

Рефрактометр пищевой РПЛ-3, инв. № 13292000, 1078 г.

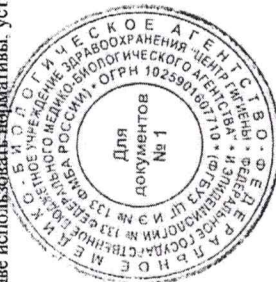
**Ф.И.О. заведующей санитарно-гигиенической лабораторией** \_\_\_\_\_

**Н.А.Быкова**

Окончание протокола Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»: процент отклонения не более ± 5 %

\*Мнения и толкования







**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 2388**

**от 14 июня 2018 г.**

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векшина Анна Анатольевна  
ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *21.05.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *10 час 30 мин 22.05.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене  
ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора  
Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *22.05.2018 г. 12 час 30 мин, автотранспорт заказчика,  
термоконтейнер*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАОУ «СОШ № 83» г. Перми, по адресу:  
Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю  
на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами".*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-  
эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных  
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»*
13. Код образца (пробы): *4837-4841-Б-18-ПРУ*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*

М.П.



№ № п/ п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяем ые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6
Микробиологические показатели:					
Образец поступил: 12 час 30 мин. 22.05.2018 г.					
1.	4837-Б-18-ПРУ	Яблоки	иерсинии	не обнаружены	МУ 3.1.1.2438-09
2.	4838-Б-18-ПРУ	Огурцы	иерсинии	не обнаружены	МУ 3.1.1.2438-09
3.	4839-Б-18-ПРУ	Подставка для овощей	иерсинии	не обнаружены	МУ 3.1.1.2438-09
4.	4840-Б-18-ПРУ	Капуста Пекинская	иерсинии	не обнаружены	МУ 3.1.1.2438-09
5.	4841-Б-18-ПРУ	Внутренняя поверхность холодильника ОС	иерсинии	не обнаружены	МУ 3.1.1.2438-09
<p>Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:  Термостат электрический суховоздушный ТС-80 инв. №3051000, 1976 г.  Термометр технический жидкостной ТТЖ-М, № 35-5, 1983 г.  Посуда мерная лабораторная стеклянная ГОСТ 29228-91, ГОСТ 29227-91, ГОСТ 1770-74</p> <p>Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией <u>Л.В. Некрасова</u></p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>* * Мнения и толкования</p>					









Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

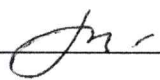
Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 2090

от 31 мая 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векшина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *21.05.2018 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция, кулинарные и другие продукты:*  
*- блюда из птицы (биточек из мяса курицы), дата изготовления 22.05.2018 г,*  
*- гарнир (каша гречневая), дата изготовления 22.05.2018 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а*
6. Время и дата отбора: *10 час 30 мин 22.05.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А, помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *22.05.2018 г. 11 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, согласно контракта № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *4930-4931-Б-18-ПРУ*

Лицо ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.



№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

**Микробиологические показатели:**

**Биточек из мяса курицы**

Образец поступил: 11 час 30 мин. 22.05.2018 г.

Код образца: 4930-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

**Каша гречневая**

Образец поступил: 11 час 30 мин. 22.05.2018 г.

Код образца: 4931-Б-18-ПРУ

1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,5 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
4	S. aureus	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Гомогенизатор лабораторный INTERSCITNCE инв. № 48812190, 2015 г.;

Весы электронные ScoutSPS601F, 7132100435, 2012 г.; Гирия калибровочная F2 OHAUS, 1, 2012 г.;

Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв № 48811030, 2011 г.; Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010г.; Термостат электрический суховоздушный ТС-80, инв. № 13051000, 1976 г.;

Термометр технический жидкостной ТТЖ-М № 35-5, б/н, 1983г.; Прибор для счета колоний бактерий, инв. № 00710468, 1981г.;

Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014г.;

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий TCO-1/80 СИУ, инв. № 48812086, 2013г.;

Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995г

Баня четырехместная водная LOIPLB-140 (ТБ-4), инв. № 38812106, 2010г.;

Термостат MEMMERTINE500 инв. № 48812184, 2014г.; Анаэробная система BBL Газ Пак, инв. № 00710443, 1994г.

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\* Для самостоятельного толкования полученных результатов заказчик вправе использовать нормативы, установленные Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 1, приложение 2, п. 1.8: Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г; Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) - не допускаются в 1,0 г; патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - не допускаются в 25,0 г, S. aureus - не допускается в 1,0 г., Бактерии рода Proteus - не допускаются в 0,1 г.

\* Мнения и толкования







ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

РОСАККРЕДИТАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001


Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 2126

от 31 мая 2018 г.


1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векишина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *21.15.2018 г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *10 час 30 мин 22.05.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Гликова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *22.05.2018 г. 11 час 50 мин, автотранспорт заказчика, термоконтейнер*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке МАOU «СОШ № 83» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 2 а, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами"*.
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами"*.
13. Код образца (пробы): *4905-4907-Б-18-ПРУ*

Лицо, ответственное за оформление данного протокола  - Е.А. Резвухина

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.



№ п/п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6
Микробиологические показатели:					
Образец поступил: 12 час 30 мин. 22.05.2018 г.					
1.	4905-Б-18-ПРУ	Кружки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
2.	4906-Б-18-ПРУ	Тарелки для салата	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
3.	4907-Б-18-ПРУ	Ложки столовые	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82
<p>Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:  Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М, инв. №21024000, 1983 г.  Микроскоп медицинский МИКМЕД-6 вариант 7, инв. № 48811030, 2011 г.  Термометр технический жидкостной ТТЖ-М, № 146-8, 1977 г.  Посуда мерная лабораторная стеклянная ГОСТ 29228-91, ГОСТ 29227-91, ГОСТ 1770-74</p> <p>Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией  Л.В. Некрасова</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>* Мнения и толкования</p>					









Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес:  
РОССИЯ, 614113, г. Пермь, ул. Торговая, д. 5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93  
ОКПО 55059015  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации  
Зарегистрирован в Госреестре:  
№ РОСС RU.0001.513317

Протокол  
лабораторных испытаний

№ 2117

от 31 мая 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *Векшина Анна Анатольевна*  
*ОГРН 304590334400422 ИНН 590301577057*
2. Юридический адрес: *614068, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Хабаровская, 56-299*
3. Дата подачи заявления: *21.05.2018 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы, смывы с поверхностей*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *10 час 30 мин 22.05.2018 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заместитель директора Тишкова И.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *22.05.2018 г. 12 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ИП Векшиной А.А. в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми по адресу: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20 а, по контракту № 149 Д от 22.12.2016 г.*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»*
13. Код образца (пробы): *4878-4880-П-18-ПРУ*

Лицо ответственное за оформление данного протокола *Е.А. Резвухина*

Руководитель ИЛЦ *О.В. Пузырева*

М.П.



№ № п/ п	Код образца (пробы)	Объект исследования	Определяемые показатели	Результат исследований, единицы измерения	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6

Паразитологические показатели:

Образец поступил: 12 час 30 мин. 22.05.2018 г.

1	4878-П-18-ПРУ	Доска ОС	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
2	4879-П-18-ПРУ	Нож ОВ	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10
3	4880-П-18-ПРУ	Стол ГП	Яйца гельминтов, в т.ч. жизнеспособные	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Центрифуга лабораторная ОПН-8 инв. №38812102, 2010 г.

Микроскоп МС-20 «Микрос» зав. № 0001941, 2006 г.

Посуда стеклянная мерная ГОСТ 1770-74

Ф.И.О. заведующей микробиологической лабораторией Л.В. Некрасова

Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.

\*  
\* Мнения и толкования



