

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»**  
**Западный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения**  
**«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»**  
**(Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)**  
**Испытательный лабораторный центр**

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

Телефон / факс (342) 284 – 11 – 03, эл. почта: zapadses@mail.ru

Адреса мест осуществления деятельности:

614032, Россия, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

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

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

БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
РОСС RU.0001.513178

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ Западного филиала  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

Мороз В.Д.

08.12.2023



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 9766.23 - 9772.23**

- Наименование предприятия, организации (заявитель):** Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- Юридический адрес:** 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
**Фактический адрес:** 614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4
- Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**  
Проба № 9766 - Рагу овощное; дата изготовления: 01.12.2023 11:30; объем партии: 508 порции;  
Проба № 9767 - Котлета из говядины; дата изготовления: 01.12.2023 11:30; объем партии: 508 порции;  
Проба № 9768 - Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 2,5 %; потребительская упаковка без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: 01.12.2023; срок годности: не более 9 суток при T (4±2)°C; номер партии: 2; объем партии: 80 л;  
Проба № 9769 - Рацион обед, дети 1-4 классы: щи с капустой, котлета из говядины, рагу овощное с соусом, компот из яблок и лимона, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный; дата изготовления: 01.12.2023 11:30; объем партии: 508 порции;  
Проба № 9770 - Котлета из говядины; дата изготовления: 01.12.2023 11:30; объем партии: 508 порции;  
Проба № 9771 - Компот из яблок и лимона, дата изготовления: 01.12.2023 11:30; объем партии: 508 порций;  
Проба № 9772 - Соль пищевая выварочная йодированная сорт экстра; потребительская упаковка без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: 04.10.2023; срок годности: 2 года в сухом помещении и ОВВ не более 75%; номер партии: 1; объем партии: 24 кг;
- Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** Пробы №№ 9766, 9767, 9769 - 9771 - Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Карагайская средняя общеобразовательная школа № 1"  
Юридический адрес: 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Гагарина, д. 23  
Фактический адрес: 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Гагарина, д. 23  
Проба № 9768 - ООО "Маслозавод Нытвенский"  
Юридический адрес: 617000, Россия, Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37  
Фактический адрес: 617000, Россия, Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37  
Проба № 9772 - ОАО "Мозырьсоль"  
Юридический адрес: 247760, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь  
Фактический адрес: 247760, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь
- Место отбора:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Карагайская средняя общеобразовательная школа № 1", 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Гагарина, д. 23, пищеблок
- Условия отбора, доставки**

Проба № 9766 - 01.12.2023 11:40	Проба № 9767 - 01.12.2023 11:45
Проба № 9768 - 01.12.2023 11:50	Проба № 9769 - 01.12.2023 11:55
Проба № 9770 - 01.12.2023 12:10	Проба № 9771 - 01.12.2023 12:15
Проба № 9772 - 01.12.2023 12:20	

**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Гогарских Е. М., врач-эпидемиолог

**Метод отбора:** ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний", ГОСТ 26809:1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молкосодержащие продукты", ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. Часть 1.", МУ 1-40/3805-91 "Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания", ГОСТ 33770-2016 "Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей".

Лаборатория не несет ответственность за отбор проб (отбор проведен Органом Инспекции Западного филиала).

Информация о заявителе, его юридический и фактический адрес, дате, времени и месте отбора, ФИО и должности отобравшего пробу, условиях доставки, методе отбора, об образце, об изготовителе (в т.ч. его юридический и фактический адрес), НД на продукцию предоставлена Органом Инспекции. ИЛЦ не несет ответственность за достоверность данной информации.

**Условия доставки:** соответствуют НД

**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 01.12.2023 16:00

7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора внеплановое, поручение ЗТО Управления РПН по ПК № 130 от 21.11.2023г., вх. № 1505-ЗФ от 21.11.2023г.
8. **НД на продукцию:** Пробы №№ 9766, 9767, 9769 - 9771 - "Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений", 2021 г. Технологическая карта №№ 104, 339, 177, 419, 487, 573, 575.  
Проба № 9768 – ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ».  
Проба № 9772 - СТБ 2573.
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** прил. 1, прил. 2, п.1.8, прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", ст. 5 разд. II, прил. 1 табл. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
10. **Код образца (пробы):** 23.9766 4/19; 23.9767 4/19; 23.9768 4/19; 23.9769 4/19; 23.9770 4/19; 23.9771 4/19; 23.9772 4/19
11. **Средства измерений, испытательное оборудование:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные Scout SC 2020	BJ 401722	С-ВН/03-04-2023/235947049 от 03.04.2023	02.04.2024
2	Хроматограф "Хроматэк-Кристалл 5000.2", ПИД№1	952650	С-ВН/19-09-2023/279465827 от 19.09.2023	18.09.2024
3	Весы лабораторные ВЛЭ-623С	D-82/101	С-ВН/03-04-2023/235947059 от 03.04.2023	02.04.2024
4	Весы лабораторные электронные Scout Pro SPS 2001F	7130060408	С-ВН/03-04-2023/235947055 от 03.04.2023	02.04.2024
5	Весы электронные EXPLORER компании OHAUS марки EP 214 C	1126461401	С-ВН/03-04-2023/235947046 от 03.04.2023	02.04.2024
6	Иономер лабораторный И-160МИ	6312	С-ВН/16-10-2023/287687747 от 16.10.2023	15.10.2024
7	Центрифуга лабораторная переносная для молочной промышленности ЦЛМ1-12	248	№6 от 18.08.2023	17.08.2024
8	Баня водяная-редуктазник с универсальным штативом для бутирометров Модель БВР 18-2.02	17058	№6 от 02.06.2023	01.06.2024
9	Термостат электрический суховоздушный ТС 1/80 СПУ	20641	№ 36 от 27.11.2023	26.11.2026
10	Инкубатор MEMMERT INE 500	E 512.0345	№ 2 от 14.01.2022	13.01.2025
11	Инкубатор MEMMERT INE 500	E 512.0344	№ 3 от 14.01.2022	13.01.2025
12	Инкубатор с охлаждением Panasonic MIR-154 PE	12100224	№36 от 13.12.2022	12.12.2025

13	Инкубатор с охлаждением Panasonic MIR-154 PE	12110236	№ 35 от 13.12.2022	12.12.2025
----	--	----------	--------------------	------------

12. **Условия проведения испытаний:** соответствуют нормативным требованиям

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

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

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

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

ГОСТ 31746-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus."

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

ГОСТ 32915-2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом ГХ

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. п. 2

ГОСТ Р 51575-2000 "Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия." п. 4.2

ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Качество термообработки п. 7

МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.1.2

МУ 1-40/3805-91 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания п.2.9.1

МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах."

### РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
Образец поступил 01.12.2023 16:00 Код образца (пробы) 9766 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Микробиологическая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 06.12.2023 15:13					
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	не обнаружено	Не допускается в 1,0	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	г	не обнаружено	Не допускается в 1,0	ГОСТ 31747-2012
3	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено	Не допускается в 0,1	ГОСТ 28560-90
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	не более 5x10 <sup>2</sup>	ГОСТ 10444.15-94
5	Бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Мнения и интерпретации:					
- Показатель «S.aureus» в пищевых продуктах определяется показателем «S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки» в соответствии с ГОСТ 31746-2012, п.1. - Показатель «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные» считать показателем «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)» в соответствии с ГОСТ 31747-2012. - Показатель «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» определяется показателем «Бактерии рода Salmonella» в определенной массе или объеме продукта (25 г), как наиболее устойчивых из патогенных микроорганизмов (в соответствии с ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002), п.1.)					
Ответственный: Подвинцева И. В., зав. МБЛ					

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Образец поступил 01.12.2023 16:00 Код образца (пробы) 9767 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Микробиологическая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 06.12.2023 15:13					
1	S. aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	г	не обнаружено	Не допускается в 1,0	ГОСТ 31746-2012
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные	г	не обнаружено	Не допускается в 1,0	ГОСТ 31747-2012
3	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружено	Не допускается в 0,1	ГОСТ 28560-90
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее $1,0 \times 10^4$	не более $1 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94
5	Бактерии рода Salmonella	г	не обнаружено	Не допускается в 25	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Мнения и интерпретации: - Показатель «S.aureus» в пищевых продуктах определяется показателем «S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки» в соответствии с ГОСТ 31746-2012, п.1. - Показатель «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные» считать показателем «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)» в соответствии с ГОСТ 31747-2012. - Показатель «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» определяется показателем «Бактерии рода Salmonella» в определенной массе или объеме продукта (25 г), как наиболее устойчивых из патогенных микроорганизмов (в соответствии с ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002), п.1.)					
Ответственный: Подвинцева И. В., зав. МБЛ					
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Образец поступил 01.12.2023 16:10 Код образца (пробы) 9768 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Санитарно-гигиеническая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 06.12.2023 13:27					
1	Массовая доля арахиновой кислоты (С 20:0)	%	0,18±0,01	-	ГОСТ 32915-2014
2	Массовая доля бегеновой кислоты (С 22:0)	%	менее 0,10	-	ГОСТ 32915-2014
3	Массовая доля деценовой кислоты (С 10:1)	%	0,29±0,01	-	ГОСТ 32915-2014
4	Массовая доля жира	%	2,50±0,08	-	ГОСТ 5867-90 п. 2
5	Массовая доля каприловой кислоты (С 8:0)	%	1,26±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
6	Массовая доля каприновой кислоты (С 10:0)	%	2,84±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
7	Массовая доля капроновой кислоты (С 6:0)	%	2,00±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
8	Массовая доля лауриновой кислоты (С 12:0)	%	3,28±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
9	Массовая доля линолевой кислоты (С 18:2)	%	3,81±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
10	Массовая доля линоленовой кислоты (С 18:3)	%	0,79±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
11	Массовая доля масляной кислоты (С 4:0)	%	2,84±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
12	Массовая доля миристиновой кислоты (С 14:0)	%	10,51±2,20	-	ГОСТ 32915-2014

№.№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
13	Массовая доля миристиленовой кислоты (С 14:1)	%	1,20±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
14	Массовая доля олеиновой кислоты (С 18:1)	%	24,08±2,20	-	ГОСТ 32915-2014
15	Массовая доля пальмитиновой кислоты (С 16:0)	%	29,08±2,20	-	ГОСТ 32915-2014
16	Массовая доля пальмитолеиновой кислоты (С 16:1)	%	2,10±0,40	-	ГОСТ 32915-2014
17	Массовая доля стеариновой кислоты (С 18:0)	%	9,95±2,20	-	ГОСТ 32915-2014
<p>Ответственный: Никулина Е. И., зав. СГЛ, химик-эксперт медицинской организации</p> <p align="center"><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p align="center">Образец поступил 01.12.2023 16:10 Код образца (пробы) 9769</p> <p align="center">Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Санитарно-гигиеническая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 06.12.2023 13:43</p>					
1	Белки	г на порцию	34,77	-	МУ 4237-86
2	Жиры	г на порцию	20,11	-	МУ 4237-86
3	Зола	г на порцию	9,30	-	МУ 4237-86
4	Масса	г	845,0	-	МУ 1-40/3805-91 п.1.2
5	Сухие вещества	г на порцию	154,80	-	МУ 4237-86
6	Углеводы	г на порцию	90,64	-	МУ 4237-86
7	Энергетическая ценность	ккал	682,56	-	МУ 4237-86
<p>Ответственный: Никулина Е. И., зав. СГЛ, химик-эксперт медицинской организации</p> <p align="center"><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p align="center">Образец поступил 01.12.2023 16:10 Код образца (пробы) 9770</p> <p align="center">Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Санитарно-гигиеническая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 05.12.2023 17:04</p>					
1	Эффективность тепловой обработки	-	отсутствие	-	ГОСТ Р 54607.3-2014 п. 7
<p align="center">Мнения и интерпретации:</p> <p>По показателю эффективность тепловой обработки в соответствии с ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7 результат "отсутствие" считать результатом отсутствия пероксидазы и достаточной тепловой обработкой.</p>					
<p>Ответственный: Никулина Е. И., зав. СГЛ, химик-эксперт медицинской организации</p> <p align="center"><b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b></p> <p align="center">Образец поступил 01.12.2023 16:10 Код образца (пробы) 9771</p> <p align="center">Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Санитарно-гигиеническая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 05.12.2023 17:04</p>					
<i>Витамины :</i>					
1	Витамин С / аскорбиновая кислота	г на порцию	более 0,03	-	МУ 1-40/3805-91 п.2.9.1
<p align="center">Мнения и интерпретации:</p> <p>В соответствии с МУ 1-40/3805-91 п.2.9.1 содержание аскорбиновой кислоты составляет 0,061 г на порцию</p>					
<p align="center">Ответственный: Никулина Е. И., зав. СГЛ, химик-эксперт медицинской организации</p>					

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Образец поступил 01.12.2023 16:10 Код образца (пробы) 9772 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Санитарно-гигиеническая лаборатория, 614032, Пермский край, г.Пермь, ул.Сысольская 4 тел. 8(342)284-11-03, эл.почта: zapadses@mail.ru дата начала испытаний 01.12.2023 16:10 дата выдачи результата 05.12.2023 17:04					
1	Массовая доля йода/ йод	мг/г	0,0307±0,0060	0,025 - 0,055	ГОСТ Р 51575-2000 п. 4.2
Ответственный: Никулина Е. И., зав. СГЛ, химик-эксперт медицинской организации					

**Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:** Коммер Т. С. врач по общей гигиене

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, интерпретации):**

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