


микробиология ТЛВ

**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
Заместитель руководителя ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»  Шарлакова Л. О.

27.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1411.23

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:** Суп картофельный с макаронными изделиями, проба без видимых загрязнений; дата изготовления: 23.01.2023 10:40; срок годности: 2 часа; объем партии: 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Пищальникова Н. Л., пищеблок в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми
Юридический адрес: 614000, г. Пермь, ул. Капитана Гастелло, 4 а - 3
Фактический адрес: г. Пермь, ул. Новосибирская, 3
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Пищальникова Н. Л., в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми, г. Пермь, ул. Новосибирская, 3, пищеблок
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 23.01.2023 11:00
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: 23.01.2023 12:50
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 14 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 162-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 25 от 13.01.2023 г.
8. **НД на продукцию:** "Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2018г, рецептура № 47
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):** 6.23.1411
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 31659-2012 (ISO 6579:2002) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella."
ГОСТ 31746-2012 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества"

Протокол № 1411.23 распечатан 27.01.2023

стр. 1 из 2

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

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-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 | E510.0538 | № 39/22 от 05.10.2022 | 04.10.2025 |
| 4 | Термостат суховоздушный Memmert INE 500 | E510.0543 | № 41/22 от 05.10.2022 | 04.10.2025 |
| 5 | 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) 1411 | | | | | |
| 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 23.01.2023 13:40 дата выдачи результата 27.01.2023 11:12 | | | | | |
| 1 | S. aureus | г | не обнаружено в 1,0 г | Не допускается в 1,0 г | ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 2 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | г | не обнаружено в 1,0 г | Не допускается в 1,0 г | ГОСТ 31747-2012 п.4 |
| 3 | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г | менее $1,0 \times 10^1$ | не более 5×10^2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4 | 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

Шардакова Л.О.

**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

Заместитель руководителя ИЛЦ

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

Шардакова Л. О.

27.01.2023



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1422.23

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:** Биточки из птицы, проба без видимых загрязнений; **дата изготовления:** 23.01.2023 10:40; **срок годности:** 3 часа; **объем партии:** 100 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**
ИП Пищальникова Н. Л., пищеблок в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми
Юридический адрес: 614000, г. Пермь, ул. Капитана Гастелло, 4 а - 3
Фактический адрес: г. Пермь, ул. Новосибирская, 3
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ИП Пищальникова Н. Л., пищеблок в МБОУ "Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ" г. Перми, г. Пермь, ул. Новосибирская, 3, горячий цех
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 23.01.2023 11:05
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: 23.01.2023 12:50
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 14 от 12.01.2023
Заявление(заявка) № 162-ЦА от 12.01.2023, план отбора образцов (проб) № 25 от 13.01.2023 г.
8. **НД на продукцию:** "Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ - интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений от 2018г, рецептура № 372

Протокол № 1422.23 распечатан 27.01.2023

стр. 1 из 2

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

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): 6.23.1422

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."

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-150MI | 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) 1422 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 23.01.2023 13:45 дата выдачи результата 27.01.2023 11:12 | | | | | |
| 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 $1,0 \times 10^1$ | не более 1×10^3 | 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

Протокол № 1422.23 распечатан 27.01.2023

стр. 2 из 2

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

ул. Новосибирская, 3

ИП Пищальникова Н.Л.

**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/сч 20566U23700),
расчетный счет: 0321464300000015600 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
Кравченко А.В.


(Ф.И.О. Подпись)

«31» января 2023 г.

М.П.

Для
Документов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 282 -ЦА
по результатам лабораторных испытаний

Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю вынесено Поручения о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 14 от 12.01.2023 г., (вх. 162-ЦА от 12.01.2023г.) о проведении планового выборочного контроля на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 10 января 2023г. № 19 в отношении ИП Пищальниковой Натальи Леонидовны (далее ИП Пищальникова Н.Л.). (ИНН 590582497943, ОГРН 304590528600238) по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3,

(указать наименование юридического лица, ИП)

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

В отношении ИП Пищальниковой Н.Л. по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3 были проведены исследования:

- проб готовой продукции (обед) на микробиологические и физико-химические показатели (качество термической обработки, содержание витаминов и микроэлементов);

(наименование измерений/исследований; место отбора, измерений)

Результаты оформлены в виде протоколов лабораторных испытаний.

Проведение экспертизы и оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний было поручено провести врачу по общей гигиене Макаренковой Евгении Фаруковне

Макаренкова Е.Ф. предупреждена об ответственности за дачу заведомо ложного заключения.

(Ф.И.О. полностью)


Подпись

Экспертиза проведена: дата начала «31» января 2023г. в 13-00 час. дата окончания «31» января 2023г. в 15-00 час.

Эксперту было дано поручение на проведение:

1. экспертизы протоколов лабораторных испытаний.

В распоряжение эксперта были предоставлены следующие документы:

1. Поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) № 14 от 12.01.2023 (вх. № 162 – ЦА от 12.01.2023г.);
2. Протокол отбора образцов (проб) № 105-ЦА от 23.01.2023г.;
3. Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: №№ 1411.23, 1422.23, 1428.23 от 27.01.2023г., 1407.22, 1423.22 от 26.01.2023г., 1417.23 от 30.01.2023г.,

Отбор проб для лабораторных исследований произведен в соответствии с

- ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые, Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям».
- ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам".

Лабораторные испытания проводились Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (далее - ИЛЦ), юридический адрес: г. Пермь, ул. Куйбышева,50. Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 (тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: esepo@mail.ru). Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.510375 Дата внесения в реестр об аккредитованном лице 08 февраля 2016 г., в соответствии с утвержденными методиками, на поверенном оборудовании.

(наименование лабораторного центра, проводившего исследования, с указанием номера и даты аттестата аккредитации)

В результате установлено, помощником врача по гигиене питания Чудиновой О.М. проведен отбор готовой продукции с 10:50 до 11:25 23.01.2023 г. на пищеблоке ИП Пищальниковой Н.Л. в МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Пробы отобраны в лабораторную посуду, опечатаны и упакованы в изотермический контейнер (с хладоэлементами);

- доставка проб готовой продукции осуществлена автотранспортом;

- доставка в ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» произведена в 12-50 час 23.01.2023 г.

- проба № 1407.23 от 26.01.2023 г.: «Салат "Витаминный" заправленный», отобранная на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Изготовитель ИП Пищальникова Н.Л., дата изготовления: 23.01.2023 в 10 часов 40 минут;

| №№ п/п | Определяемые показатели | Ед. изм. | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | ИД на методы испытаний |
|--|---|----------|---|-----------------------------|---------------------------------|
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | | |
| 1 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода <i>Salmonella</i> | г | не обнаружено в 25 г | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

- проба № 1411.23 от 27.01.2023 г.: «Суп картофельный с макаронными изделиями» отобранная на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Изготовитель ИП Пищальникова Н.Л., дата изготовления: 23.01.2023 в 10 часов 40 минут;

| №№ п/п | Определяемые показатели | Ед. изм. | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | НД на методы испытаний |
|--|---|-------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | | |
| 1 | <i>S. aureus</i> | г | не обнаружено в 1,0 г | Не допускается в 1,0 г | ГОСТ 31746-2012 п.8.1 |
| 2 | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) | г | не обнаружено в 1,0 г | Не допускается в 1,0 г | ГОСТ 31747-2012 п.4 |
| 3 | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г | менее $1,0 \times 10^1$ | не более 5×10^2 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 4 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода <i>Salmonella</i> | г | не обнаружено в 25 г | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

- проба № 1422.23 от 27.01.2023 г.: «биточки из птицы» отобранная на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Пермь по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Изготовитель ИП Пищальникова Н.Л., дата изготовления: 23.01.2023 в 10 часов 40 минут;

- проба № 1428.23 от 27.01.2023 г.: «биточки из птицы» - качество термической обработки достаточное.

| №№ п/п | Определяемые показатели | Ед. изм. | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | НД на методы испытаний |
|---|---|-------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | | |
| 1 | Бактерии рода <i>Proteus</i> | г | не обнаружено в 0,1 г | Не допускается в 0,1 г | ГОСТ 28560-90 |
| 2 | <i>S. aureus</i> | 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 $1,0 \times 10^1$ | не более 1×10^3 | ГОСТ 10444.15-94 |
| 5 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода <i>Salmonella</i> | г | не обнаружено в 25 г | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |
| САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | | |
| 1 | Пероксидаза/Качество термической обработки блюда | - | отсутствие | не допускается | МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1 |

-по протоколу № 1433.23 от 26.01.2023г. – проба: «макаронные изделия отварные», отобранная на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Пермь по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Изготовитель ИП Пищальникова Н.Л., дата изготовления: 23.01.2023 в 10 часов 40 минут.

| №№ п/п | Определяемые показатели | Ед. изм. | Результаты исследований погрешн./неопр. | Величина допустимого уровня | НД на методы испытаний |
|--|---|-------------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | | |
| 1 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии рода <i>Salmonella</i> | г | не обнаружено в 25 г | Не допускается в 25 г | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) |

- по протоколу № 1417.23 от 30.01.2023г. – проба: «Суп картофельный с макаронными изделиями», отобранная на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3. Изготовитель ИП Пищальникова Н.Л., дата изготовления: 23.01.2023 в 10 часов 40 минут.

| №№ п/п | Определяемые показатели | Ед. изм. | Результаты исследований погрешн./неопр. | НД на методы испытаний |
|---|-------------------------|----------|--|--|
| САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ | | | | |
| <i>Витамины:</i> | | | | |
| 1 | Витамин С* | мг/100г | 1,06±0,05 | МУ 1-40/3805 - 91 п. 2.9.1 |
| 2 | Магний** | мг/100г | 13,5±3,8 | Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов |
| 3 | Кальций (Са)** | мг/100г | 18,3±5,1 | Руководство по методам анализа качества и безопасность пищевых продуктов |

*Содержание Витамина С составило 1,06±0,05мг/100г, в пересчете на массу порции 200г - 2,12±0,10 мг;

** Содержание Магния составляет 13,5±3,8 мг/100г, в пересчете на массу порции 200 г. 27,0±7,6 мг.

*** Содержание Кальция составляет 18,3±5,1 мг/100г, в пересчете на массу порции 200 г. 36,6±10,2 мг.

ВЫВОД

В результате проведенных исследований в отношении ИП Пищальниковой Н.Л., осуществляющей деятельность по оказанию услуги общественного питания на пищеблоке МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Новосибирская, д. 3, установлено:

- проба «салат витаминный заправленный», в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.";
- проба «суп картофельный с макаронными изделиями» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил.2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.";
- проба «биточки из птицы», в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", качество термообработки блюда достаточное;
- проба «макаронные изделия отварные», в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.".

Врач по общей гигиене
должность


подпись

Макаренкова Е.Ф.,
Ф.И.О.