



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

**РОСАККРЕДИТАЦИЯ**

*Копия*

8

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50  
тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.510375

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»,  
Руководитель ИЛЦ

7 марта 2019 г.

Б. Г. Козлов

МП



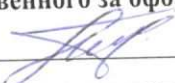
**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 3608**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Пищальникова Н. Л.
2. **Юридический адрес:** г. Пермь, ул. К. Гастелло 4 а - 3
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** рассольник ленинградский, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53  
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 16.02.2019 г. 11:40  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.02.2019 г. 13:30  
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06363 Д от 01.02.2019 г.  
Заявление(заявка) № 573-ЦА от 28.01.2019 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 42)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
10. **Код образца (пробы):** х.19.3608
11. **Условия проведения испытаний:** -

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 3608					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.02.2019 г. 15:00 дата выдачи результата 21.02.2019 г. 13:50					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86
2	Белки + углеводы	г на порцию	15,58	13,94 - 15,41	МУ 4237-86
3	Жиры	г на порцию	3,02	3,02 - 3,34	МУ 4237-86
4	Зола	г на порцию	2,4	2,4 - 2,4	МУ 4237-86
5	Энергетическая ценность	ккал	89,50	82,95 - 91,68	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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



Котыгина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

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

Не требуется.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

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

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.510375

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»,  
Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

7 марта 2019 г.

МП

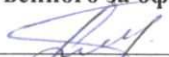
### ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 3609

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Пищальникова Н. Л.
2. **Юридический адрес:** г. Пермь, ул. К. Гастелло 4 а - 3
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** фрикадельки из кур, каша пшеничная, рассыпчатая, овощи натуральные (огурец свежий, порционно), без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53  
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 15.02.2019 г. 11:40  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.02.2019 г. 13:30  
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06363 Д от 01.02.2019 г.  
Заявление(заявка) № 573-ЦА от 28.01.2019 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептуры №№ 217, 221, 246)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
10. **Код образца (пробы):** х.19.3609
11. **Условия проведения испытаний:** -

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 3609 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.02.2019 г. 15:00 дата выдачи результата 21.02.2019 г. 13:51					
1	Масса	г	260	260 - 260	МУ 4237-86
2	Белки + углеводы	г на порцию	62,86	59,16 - 65,38	МУ 4237-86
3	Жиры	г на порцию	8,34	7,94 - 8,78	МУ 4237-86
4	Зола	г на порцию	2,6	2,6 - 2,6	МУ 4237-86
5	Энергетическая ценность	ккал	326,50	308,12 - 340,55	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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

 Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

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

Не требуется.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

**РОСАККРЕДИТАЦИЯ**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

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

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.510375

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»,  
Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

7 марта 2019 г.



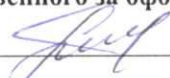
### ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 3610

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Пищальникова Н. Л.
2. **Юридический адрес:** г. Пермь, ул. К. Гастелло 4 а - 3
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** компот из смеси сухофруктов, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок MAOY "COШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53  
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** пищеблок MAOY "COШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 15.02.2019 г. 11:40  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.02.2019 г. 13:30  
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06363 Д от 01.02.2019 г.  
Заявление(заявка) № 573-ЦА от 28.01.2019 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 283)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
10. **Код образца (пробы):** х.19.3610
11. **Условия проведения испытаний:** -

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Код образца (пробы) 3610 Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.02.2019 г. 15:00 дата выдачи результата 21.02.2019 г. 13:51					
1	Масса	г	200	200 - 200	МУ 4237-86
2	Энергетическая ценность	ккал	<b>96,80</b>	99,79 - 110,3	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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



Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ

**РОСАККРЕДИТАЦИЯ**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

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

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.510375

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель главного врача  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае»,  
Руководитель ИЛЦ

Б. Г. Козлов

7 марта 2019 г.



### ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 3611

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Пищальникова Н. Л.
2. **Юридический адрес:** г. Пермь, ул. К. Гастелло 4 а - 3
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53  
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** пищеблок МАОУ "СОШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53
6. **Условия отбора, доставки**  
Дата и время отбора: 15.02.2019 г. 11:40  
Ф.И.О., должность: Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков  
Условия доставки: соответствуют НД  
Дата и время доставки в ИЛЦ: 15.02.2019 г. 13:30  
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ Р 54607.1-2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям".
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № КМ06363 Д от 01.02.2019 г.  
Заявление(заявка) № 573-ЦА от 28.01.2019 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, оздоровительных учреждений, учреждений детских домов, детского профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г. (рецептуры №№ 108, 109)
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
10. **Код образца (пробы):** х.19.3611
11. **Условия проведения испытаний:** -

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 3611					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 дата начала испытаний 15.02.2019 г. 15:00 дата выдачи результата 21.02.2019 г. 13:51					
1	Масса	г	80	80 - 80	МУ 4237-86
2	Белки + углеводы	г на порцию	43,08	43,08 - 43,08	МУ 4237-86
3	Жиры	г на порцию	0,84	0,84 - 0,84	МУ 4237-86
4	Зола	г на порцию	0,8	0,8 - 8	МУ 4237-86
5	Энергетическая ценность	ккал	179,88	179,88 - 179,88	МУ 4237-86
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

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

 Котягина Г. Н., Помощник врача по гигиене детей и подростков

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

Не требуется.



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, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072 УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700), р/сч 40501810500002000002 в Отделении Пермь г. Пермь, БИК 045773001, ОКПО 75507248

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий отделом

/ Е. А. Щелчкова

Подпись

Ф. И. О.) 7 марта 2019 г.



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 3608-3611 Э**

по результатам лабораторных испытаний

(Протоколы лабораторных исследований №№3608-3611 от 7 марта 2019 г.)

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ИП Пищальникова Н. Л.
2. **Юридический адрес:** г. Пермь, ул. К. Гастелло 4 а - 3
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:**  
Проба № 3608 - рассольник ленинградский, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций  
Проба № 3609 - фрикадельки из кур, каша пшеничная, рассыпчатая, овощи натуральные (огурец свежий, порционно), без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций  
Проба № 3610 - компот из смеси сухофруктов, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций  
Проба № 3611 - хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно, без упаковки, без видимых загрязнений; дата изготовления: 15.02.2019 г. 11:00; срок годности: 2 часа; объем партии: 20 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** пищеблок MAOY "COШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53, Россия
5. **Место, время и дата отбора:** пищеблок MAOY "COШ № 65" г. Перми, Пермский край, г. Пермь, ул. Кировоградская, 53, 16.02.2019 г. 11:40
6. **Дополнительные сведения:** Цель исследований, основание: Производственный контроль, Договор № KM06363 Д от 01.02.2019 г.  
Заявление(заявка) № 573-ЦА от 28.01.2019 г.
7. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** МУ 4237 – 86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
8. **НД на продукцию:** Проба № 3608 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 42)  
Проба № 3609 – Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептуры №№ 217, 221, 246)  
Проба № 3610 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ – интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008 г. (рецептура № 283)  
Проба № 3611 - Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, оздоровительных учреждений, учреждений детских домов, детского профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 г. (рецептуры №№ 108, 109)

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Обед включает в себя первое блюдо (рассольник ленинградский), второе блюдо (фрикадельки из кур, каша пшеничная, рассыпчатая), поджаренная (овощи натуральные (огурец свежий, порционно), сладкое блюдо (компот из смеси сухофруктов), хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

- 1). В образце пробы № 3608 "рассольник ленинградский, без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов, установленных лабораторным путем выше величины допустимого уровня.
- 2). В образце пробы № 3609 "фрикадельки из кур, каша пшеничная, рассыпчатая, овощи натуральные (огурец свежий, порционно), без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний содержание белков + углеводов и жиров, установленных лабораторным путем, в пределах величины допустимого уровня.
- 3). В образце пробы № 3610 "компот из смеси сухофруктов, без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний установленных лабораторным путем, энергетическая ценность в пределах величины допустимого уровня.
- 4). В образце пробы № 3611 "хлеб пшеничный, хлеб ржаной, порционно без упаковки, без видимых загрязнений" в объеме проведенных испытаний установленных лабораторным путем, энергетическая ценность в пределах величины допустимого уровня.

В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 698,68 ккал: - 30 % от минимальных значений нормы физиологической потребности в энергии в день для школьников возрастной группы от 7 до 11 лет, при рекомендуемой величине 30-35 %, что соответствует требованиям п. 6.9. (приложение 4, таблица 3) СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Врач по общей гигиене \_\_\_\_\_



Сотонина Н. В.