

**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. 5 а
Телефон, факс: (342) 283-71-93
ОКПО 55059015
ИНН/КПП 5908023403/590801001

Аттестат аккредитации
Зарегистрирован в Госреестре:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 1202

от 12 марта 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
- гарнир (капуста тушеная), дата изготовления 04.03.2020 г,
- блюдо из мяса (суфле из отварной говядины), дата изготовления 04.03.2020 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 04.03.2020 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: *заведующая производством Служенкова Т.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *3141, 3142*

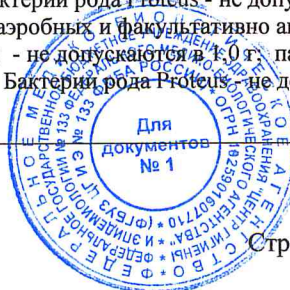
Лицо, ответственное за оформление данного протокола  Е.А. Резвухина

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:				
Капуста тушеная				
Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.				
Код образца: 3141				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 x 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
Суфле из отварной говядины				
Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.				
Код образца: 3142				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 x 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
<p>Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:</p> <p>Гомогенизатор лабораторный INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г. Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г. Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г. Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г. Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г. Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г. Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г.</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p> <p>* 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: Капуста тушеная -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5 x 10² 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, <i>S. aureus</i>- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода <i>Proteus</i>- не допускается в 0,1 г., Суфле из отварной говядины - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 1 x 10³ 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, <i>S. aureus</i>- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода <i>Proteus</i>- не допускается в 0,1 г.</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. 5 а
Телефон, факс: (342) 283-71-93
ОКПО 55059015
ИНН/КПП 5908023403/590801001


Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 6005

от 23 ноября 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
 - суп горячий (*Суп картофельный с рыбой*), дата изготовления *11.11.2020 г,*
 - блюдо из мяса (*Суфле из отварной говядины*), дата изготовления *11.11.2020 г,*
 - гарнир (*Капуста тушеная*), дата изготовления *11.11.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 11.11.2020 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: *заведующая производством Миннирова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *20228-20230*

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:				
Суп картофельный с рыбой				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20228				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 × 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
Суфле из отварной говядины				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20229				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 × 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90
Капуста тушеная				
Образец поступил: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.				
Код образца: 20230				
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	менее 1,0 × 10 ²	ГОСТ 10444.15-94
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)	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 INTERSCIENCE, инв. №48812190, 2015 г.
Весы электронные Scout SPS601F, инв. №7132100435, 2012 г., Гиря калибровочная F2 OHAUS, №1, 2012 г.
Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4), инв. №38812106, 2010 г.
Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, инв. №48812254, 2017г
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812274, 2017г.
Термостат MEMMERT электрический INE500, инв. №48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ, инв.№ 48812086, 2013 г.
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812273, 2017г.

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:
Суп картофельный с рыбой- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 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

Суфле из отварной говядины - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 1×10^3 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.

Капуста тушеная -Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более 5×10^2 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



**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

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 6258

от 30 ноября 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537*
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:
- обед (рацион из 6 блюд), дата изготовления 11.11.2020 г,
-компот из апельсинов с яблоками, дата изготовления 11.11.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 11.11.2020 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: *заведующая производством Миннирова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», МУ 1-40/3805 от 11.11.1991 г «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», глава 1.*
13. Код образца (пробы): *20231, 20232*

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

Руководитель ИЛЦ  О.В. Пузырева

М.П.



**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

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 1088

от 06 марта 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с оборудования, инвентаря, посуды*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 04.03.2020 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: *заведующая производством Служенкова Т.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт ИЛЦ, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 2- п. 3*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 4*
13. Код образца (пробы): *3144-3146*

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: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.

1.	3144	Доска ОВ	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	3145	Веселка 2 бл	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	3146	Кастрюля 2 бл	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:
Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

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

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 5863

от 19 ноября 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *02.11.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 11.11.2020 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: *заведующая производством Минниyarова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 2- п. 3*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», п. 4*
13. Код образца (пробы): *20233-20239*

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: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.

1	20233	Таз ВМ	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2	20234	Дуршлаг	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3	20235	Кастрюля «салат»	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
4	20236	Ковш	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
5	20237	Веселка	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
6	20238	Стол ГП	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
7	20239	Доска ОВ	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:
Термостат MEMMERT электрический INE500 инв. № 48812184, 2014 г.
Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, 1983г.

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

Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 1203

от 12 марта 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г.*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 04.03.2020 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: *заведующая производством Служенкова Т.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *04.03.2020 г. 14 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен в столовой ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 80», корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г.*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 18.2.5*
13. Код образца (пробы): *3147-3151*

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
<p>Паразитологические показатели:</p> <p>Образец поступил: 14 час 00 мин. 04.03.2020 г.</p>					
1	3147	Насадки для мясорубки	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	3148	Доска КС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	3149	Внутренняя поверхность овощерезки	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4	3150	Таз ОС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
5	3151	Доска «зелень»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
<p>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.</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p>					
* 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


Уникальный номер записи об
аккредитации
в реестре аккредитованных лиц:
№ РОСС RU.0001.513317

**Протокол
лабораторных испытаний**

№ 5726

от 13 ноября 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Дело вкуса»*
ОГРН 1155958002331 ИНН 5908001537
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25*
3. Дата подачи заявления: *27.02.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 11.11.2020 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: *заведующая производством Минниyarова Т.В.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.11.2020 г. 13 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364», по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14, согласно контракта № 128 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», приложение, п.9.1*
13. Код образца (пробы): *20240-20246*

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: 13 час 30 мин. 11.11.2020 г.

1	20240	Доска ОВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	20241	Доска «хлеб»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	20242	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4	20243	Дуршлаг «фрукты»	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
5	20244	Доска ОС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
6	20245	Весы СП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
7	20246	Внутренняя поверхность овощерезки	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3

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.

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

*

* Мнения и толкования

