

# ООО «Дело Вкуса»

ИНН 5908001537, КПП 590801001, ОГРН 1155958002331

р/с 40702810249770017275 в Волго-Вятском банке ПАО Сбербанк

к/с 30101810900000000603, БИК 042202603

---

Исх. № 23

г. Пермь

21.03.2022 г.

Заведующему МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми

О.Г. Бутусовой


Уважаемая Ольга Геннадьевна!

Направляем Вам копии протоколов лабораторных испытаний, проведенных за 1 квартал 2022 года на пищеблоках МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, по адресам: г. Пермь, ул. Моторостроителей, д. 4, ул. Моторостроителей, д. 14, Серебрянский проезд, д.10, Серебрянский проезд, д. 12.

Приложение:

- Протокол лабораторных испытаний № 913 от 24.02.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 1016 от 02.03.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 914 от 24.02.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 1017 от 02.03.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 916 от 24.02.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 1015 от 02.03.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 915 от 24.02.22г.;
- Протокол лабораторных испытаний № 1018 от 02.03.22г..

Директор ООО «Дело Вкуса»

 /Н.А.Маркувене/



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

24 февраля 2022 г.

МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 913**

**от 24 февраля 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образца: 11 час. 00 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Миниязова Т.В., заведующий производством
13. Время и дата получения образца: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. Код образца испытаний: 2911-2915

| № п/п | Код образца испытаний | Место/точка отбора | Определяемая характеристика (показатель) | Единицы измерения | Результат испытания | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|-------|-----------------------|--------------------|--|-------------------|---------------------|---|
| 1     | 2                     | 3                  | 4  | 5                 | 6                   | 7   |

**Микробиологические показатели:**

Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г. – 24.02.2022 г.

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям


**Смывы:**

|    |      |                  |   |   |               |                       |
|----|------|------------------|---|---|---------------|-----------------------|
| 1. | 2911 | Доска ОБ         | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) | - | не обнаружены | МР 4.2.0220-20 п. 3.2 |
| 2. | 2912 | Веселка 2 бл     | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) | - | не обнаружены | МР 4.2.0220-20 п. 3.2 |
| 3. | 2913 | Кастрюля 2 бл    | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) | - | не обнаружены | МР 4.2.0220-20 п. 3.2 |
| 4. | 2914 | Кастрюля «салат» | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) | - | не обнаружены | МР 4.2.0220-20 п. 3.2 |
| 5. | 2915 | Нож «хлеб»       | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек) | - | не обнаружены | МР 4.2.0220-20 п. 3.2 |

**Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):**

Термостат МЕММЕРТ электрический INE500, заводской № E514.0016, инвентарный № 48812184, 2014 г.

Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55\*, инвентарный №-б/н, 1983г.

Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвухина

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.

ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.

ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.

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

Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением)- не требуются

МП



**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail:cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ

 О.В. Пузырева  
02 марта 2022 г.  
МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1016**

**от 02 марта 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):  
- напиток (Компот из ягод замороженных), дата изготовления 21.02.2022 г  
- гарнир (Макаронные изделия отварные), дата изготовления 21.02.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 00 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 4
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Миниязова Т.В., заведующий производством
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 2909, 2910

| № п/п | Определяемая характеристика (показатель) | Единицы измерения | Результат испытания | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|-------|--|-------------------|---------------------|---|
| 1     | 2  | 3                 | 4                   | 5   |

**Микробиологические показатели:  
Компот из ягод замороженных**

Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 2909

|   |  |       |                             |                  |
|---|--|-------|-----------------------------|------------------|
| 1 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г | менее 1,0 x 10 <sup>1</sup> | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -     | не обнаружены в 1,0 г       | ГОСТ 31747-2012  |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -     | не обнаружены в 50,0 г      | ГОСТ 31659-2012  |
| 4 | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -     | не обнаружен в 1,0 г        | ГОСТ 31746-2012  |

**Макаронные изделия отварные**

Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г

Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям

Код образца испытаний: 2910

|   |  |       |                             |                  |
|---|--|-------|-----------------------------|------------------|
| 1 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г | менее 1,0 x 10 <sup>2</sup> | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -     | не обнаружены в 1,0 г       | ГОСТ 31747-2012  |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -     | не обнаружены в 25,0 г      | ГОСТ 31659-2012  |
| 4 | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -     | не обнаружен в 1,0 г        | ГОСТ 31746-2012  |
| 5 | Бактерии рода Proteus  | -     | не обнаружены в 0,1 г       | ГОСТ 28560-90    |

**Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):**

Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.  
 Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,  
 Гиря классов точности F1. F2. M1. M2. гиря 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ ЗБ, 2019 г  
 Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.  
 Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;  
 Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55\*, инвентарный №-б/н, 1983г.,  
 Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г  
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;  
 Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г  
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г.

Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвухина

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.

ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.







**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

24 февраля 2022 г.

МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 914**

**от 24 февраля 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образца: 11 час. 15 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Былева С.В., заведующий производством
13. Время и дата получения образца: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. Код образца испытаний: 2904-2908



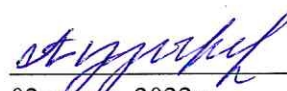
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

02 марта 2022 г.

МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1017**

**от 02 марта 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):  
- блюдо из птицы (Курица в томатном соусе), дата изготовления 21.02.2022 г  
- гарнир (Макаронные изделия отварные), дата изготовления 21.02.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 15 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Моторостроителей, 14
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Былева С.В., заведующий производством
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 2902, 2903

| № п/п  | Определяемая характеристика (показатель)   | Единицы измерения | Результат испытания         | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|--|--|-------------------|-----------------------------|---|
| 1  | 2  | 3                 | 4                           | 5   |
| <b>Микробиологические показатели:</b><br><b>Курица в томатном соусе</b>  |  |                   |                             |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г  |  |                   |                             |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям  |  |                   |                             |   |
| Код образца испытаний: 2902  |  |                   |                             |   |
| 1  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г             | менее 1,0 x 10 <sup>2</sup> | ГОСТ 10444.15-94                                      |
| 2  | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г       | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 25,0 г      | ГОСТ 31659-2012                                       |
| 4  | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -                 | не обнаружен в 1,0 г        | ГОСТ 31746-2012                                       |
| 5  | Бактерии рода Proteus  | -                 | не обнаружены в 0,1 г       | ГОСТ 28560-90   |
| <b>Макаронные изделия отварные</b>   |  |                   |                             |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г  |  |                   |                             |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям  |  |                   |                             |   |
| Код образца испытаний: 2903  |  |                   |                             |   |
| 1  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г             | менее 1,5 x 10 <sup>2</sup> | ГОСТ 10444.15-94                                      |
| 2  | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г       | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 25,0 г      | ГОСТ 31659-2012                                       |
| 4  | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -                 | не обнаружен в 1,0 г        | ГОСТ 31746-2012                                       |
| 5  | Бактерии рода Proteus  | -                 | не обнаружены в 0,1 г       | ГОСТ 28560-90   |
| <b>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):</b>  |  |                   |                             |   |
| Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.<br>Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,<br>Гиря классов точности F1. F2. M1. M2. гиря 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г<br>Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.<br>Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;<br>Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, инвентарный №-б/н, 1983г.,<br>Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г<br>Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;<br>Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г<br>Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г. |  |                   |                             |   |

Лицо, ответственное за оформление протокола Е.А. Резвухина

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.

ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.

ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.

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

Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм<sup>3</sup>) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см<sup>3</sup>), миллилитр (мл) соответственно  
Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения.

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:

Курица в томатном соусе

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,
- Бактерии рода Proteus - не допускаются в 0,1 г

Макаронные изделия отварные –

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более  $1 \times 10^3$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,
- Бактерии рода Proteus - не допускаются в 0,1 г

МП





**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail:cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

О.В. Пузырева

24 февраля 2022 г.

МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 916**

**от 24 февраля 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образца: 11 час. 35 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, 10
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Кованская Н.А., шеф-повар
13. Время и дата получения образца: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. Код образца испытаний: 2890-2894





**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ

  
О.В. Пузырева  
02 марта 2022 г.

МП




**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1015**

**от 02 марта 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):  
- суп горячий (Суп картофельный с горохом), дата изготовления 21.02.2022 г  
- напиток (Компот из ягод замороженных), дата изготовления 21.02.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 35 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, 10
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Кованская Н.А., шеф-повар
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 2888, 2889

| № п/п   | Определяемая характеристика (показатель)   | Единицы измерения | Результат испытания     | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|---|--|-------------------|-------------------------|---|
| 1   | 2  | 3                 | 4                       | 5   |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |  |                   |                         |   |
| <b>Суп картофельный с горохом</b>   |  |                   |                         |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г   |  |                   |                         |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям                           |  |                   |                         |   |
| Код образца испытаний: 2888   |  |                   |                         |   |
| 1   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г             | менее $1,0 \times 10^2$ | ГОСТ 10444.15-94                                      |
| 2   | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г   | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3   | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 25,0 г  | ГОСТ 31659-2012                                       |
| 4   | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -                 | не обнаружен в 1,0 г    | ГОСТ 31746-2012                                       |
| <b>Компот из ягод замороженных</b>  |  |                   |                         |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г   |  |                   |                         |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям                           |  |                   |                         |   |
| Код образца испытаний: 2889   |  |                   |                         |   |
| 1   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г             | менее $1,0 \times 10^1$ | ГОСТ 10444.15-94                                      |
| 2   | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г   | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3   | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 50,0 г  | ГОСТ 31659-2012                                       |
| 4   | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -                 | не обнаружен в 1,0 г    | ГОСТ 31746-2012                                       |
| <b>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):</b> |  |                   |                         |   |
| Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.  |  |                   |                         |   |
| Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,  |  |                   |                         |   |
| Гиря классов точности F1. F2. M1. M2. гиря 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г   |  |                   |                         |   |
| Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав. № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.  |  |                   |                         |   |
| Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;   |  |                   |                         |   |
| Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, инвентарный №-6/н, 1983г.,  |  |                   |                         |   |
| Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г  |  |                   |                         |   |
| Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;  |  |                   |                         |   |
| Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г   |  |                   |                         |   |
| Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г.  |  |                   |                         |   |
| Лицо, ответственное за оформление протокола  Е.А. Резвухина            |  |                   |                         |   |
| Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.                                       |  |                   |                         |   |
| ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.  |  |                   |                         |   |
| ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.   |  |                   |                         |   |
| Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.  |  |                   |                         |   |

Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм<sup>3</sup>) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см<sup>3</sup>), миллилитр (мл) соответственно  
Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения.

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 горохом-

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,

Компот из ягод замороженных-

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,

МП





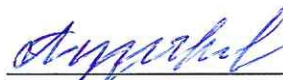
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail:cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ



О.В. Пузырева

24 февраля 2022 г.

МП



**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 915**

**от 24 февраля 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail:1122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образца испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости): смывы
6. Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образца: 11 час. 25 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образца: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, 12
10. Условия окружающей среды при отборе образца, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образец испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Макарова Д.В., шеф-повар
13. Время и дата получения образца: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно- бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», р II, прил.2
16. Код образца испытаний: 2897-2901

| № п/п   | Код образца испытаний | Место/точка отбора | Определяемая характеристика (показатель) | Единицы измерения | Результат испытания | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|---|-----------------------|--------------------|--|-------------------|---------------------|---|
| 1   | 2                     | 3                  | 4  | 5                 | 6                   | 7   |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г. – 24.02.2022 г.   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| <b>Смывы:</b>   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| 1.  | 2897                  | Доска МВ           | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)  | -                 | не обнаружены       | МР 4.2.0220-20 п. 3.2                                 |
| 2.  | 2898                  | Ложка разливочная  | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)  | -                 | не обнаружены       | МР 4.2.0220-20 п. 3.2                                 |
| 3.  | 2899                  | Лопатка            | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)  | -                 | не обнаружены       | МР 4.2.0220-20 п. 3.2                                 |
| 4.  | 2900                  | Стол ГП            | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)  | -                 | не обнаружены       | МР 4.2.0220-20 п. 3.2                                 |
| 5.  | 2901                  | Весы ГП            | БГКП (Бактерии группы кишечных палочек)  | -                 | не обнаружены       | МР 4.2.0220-20 п. 3.2                                 |
| <b>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):</b>   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Термостат MEMMERT электрический INE500, заводской № E514.0016, инвентарный № 48812184, 2014 г.  |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Термометр стеклянный ртутный СП-64, заводской №55*, инвентарный №-б/н, 1983г.   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Лицо, ответственное за оформление протокола <u></u> Е.А. Резвухина   |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе. ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем. ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ. |                       |                    |  |                   |                     |   |
| Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением)- не требуются   |                       |                    |  |                   |                     |   |

МП

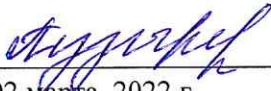


**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии № 133  
Федерального медико-биологического агентства»  
(ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России)  
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес:  
Россия, 614042, г. Пермь, ул. Торговая, д.5а  
Телефон, факс: (342) 283-71-93; e-mail: cgsn133@rambler.ru  
ИНН/КПП 5908023403/590801001

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

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель ИЛЦ

  
О.В. Пузырева  
02 марта 2022 г.

МП




**Протокол  
лабораторных испытаний**

**№ 1018**

**от 02 марта 2022 г.**

1. Наименование и контактные данные заявителя: Общество с ограниченной ответственностью «Дело вкуса», ИНН 5908001537, ОГРН 1155958002331, e-mail: 11122007myss@gmail.com
2. Юридический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
3. Фактический адрес заявителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
4. Дата подачи заявления: 10.01.2022 г.
5. Наименование образцов испытаний (описание, однозначная идентификация, состояние образца испытаний (при необходимости):  
- суп горячий (Суп картофельный гороховый), дата изготовления 21.02.2022 г  
- напиток (Компот из ягод замороженных), дата изготовления 21.02.2022 г
6. Юридический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
7. Фактический адрес изготовителя: Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Танцорова, дом № 25
8. Время и дата отбора образцов: 11 час. 25 мин., 21.02.2022 г.
9. Место отбора образцов: пищеблок ООО «Дело вкуса» в МАДОУ «Детский сад № 364» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Серебрянский проезд, 12
10. Условия окружающей среды при отборе образцов, влияющие на интерпретацию результатов (при отборе специалистами ИЛЦ): не установлены
11. Ф.И.О., должность лица, отобравшего образцы испытаний: Е.А. Резвухина - помощник врача по коммунальной гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБА России.
12. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор образцов испытаний: Макарова Д.В., шеф-повар
13. Время и дата получения образцов: 13 час. 10 мин., 21.02.2022 г.
14. Дополнительные сведения: отбор образцов проведен согласно контракта № 45 Д от 11.01.2022 г
15. НД на метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб микробиологических испытаний»
16. Код образцов испытаний: 2895, 2896

| № п/п   | Определяемая характеристика (показатель)   | Единицы измерения | Результат испытания     | Документы, устанавливающие правила и методы испытаний |
|---|--|-------------------|-------------------------|---|
| 1   | 2  | 3                 | 4                       | 5   |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |  |                   |                         |   |
| <b>Суп картофельный гороховый</b>   |  |                   |                         |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г   |  |                   |                         |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям   |  |                   |                         |   |
| Код образца испытаний: 2895   |  |                   |                         |   |
| 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 (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г   | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3   | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 25,0 г  | ГОСТ 31659-2012                                       |
| 4   | S. aureus (коагулазоположительный стафилококк)                                       | -                 | не обнаружен в 1,0 г    | ГОСТ 31746-2012                                       |
| <b>Компот из ягод замороженных</b>  |  |                   |                         |   |
| Дата(ы) проведения испытаний: 21.02.2022 г.- 28.02.2022 г   |  |                   |                         |   |
| Условия проведения испытаний (при необходимости для интерпретации результатов испытаний): соответствуют нормативным требованиям   |  |                   |                         |   |
| Код образца испытаний: 2896   |  |                   |                         |   |
| 1   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | КОЕ/г             | менее $1,5 \times 10^1$ | ГОСТ 10444.15-94                                      |
| 2   | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | -                 | не обнаружены в 1,0 г   | ГОСТ 31747-2012                                       |
| 3   | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)             | -                 | не обнаружены в 50,0 г  | ГОСТ 31659-2012                                       |
| <b>Наименование оборудования, применяемого при проведении испытаний (тип, марка, заводской номер, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию и др.):</b>   |  |                   |                         |   |
| Гомогенизатор лабораторный BagMixer 400 P, зав. № 021230S11081, инвентарный №48812190, 2015 г.  |  |                   |                         |   |
| Весы электронные Scout Pro модификации SPS 601 F, зав. № 7132100435, инвентарный №38812175, 2012 г.,  |  |                   |                         |   |
| Гири классов точности F1. F2. M1. M2. гири 500 г F2, зав. № 13446, инвентарный. № 205/ 3Б, 2019 г   |  |                   |                         |   |
| Баня четырехместная водная LOIP LB-140 ТБ-4, зав. № 3939, инвентарный №38812106, 2010 г.  |  |                   |                         |   |
| Термостат MEMMERT электрический INE500, зав. № 514.0016, инвентарный №48812184, 2014 г;   |  |                   |                         |   |
| Термометр стеклянный ртутный СП-64, зав.№55*, инвентарный №-6/н, 1983г.,  |  |                   |                         |   |
| Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, зав. № 1228, инвентарный № 13701000, 1995 г  |  |                   |                         |   |
| Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 138, инвентарный.№48812269, 2017г.;  |  |                   |                         |   |
| Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, зав. № 52555, инвентарный. №48812254, 2017 г   |  |                   |                         |   |
| Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, зав. № 6, инвентарный № 48812274, 2017г.  |  |                   |                         |   |
| Лицо, ответственное за оформление протокола  - Е.А. Резвухина  |  |                   |                         |   |
| Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам, прошедшим испытания, отраженным в данном протоколе.   |  |                   |                         |   |
| ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов в случае отбора заявителем.  |  |                   |                         |   |
| ИЛЦ не несет ответственности за информацию, предоставленную заявителем.   |  |                   |                         |   |
| Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.  |  |                   |                         |   |
| Мнения и интерпретации (не являются экспертным заключением): В соответствии с п. 6.1 ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» внесистемные единицы объема – дециметр кубический (дм³) допускаются к применению без ограничения срока наравне с системными единицами объема – литр (л), сантиметр кубический (см³), миллилитр (мл) соответственно |  |                   |                         |   |
| Из п. Г.1 приложения Г ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единиц измерений. Единицы величин» следует, что выбор десятичной  |  |                   |                         |   |



кратной или дольной единицы СИ определяется удобством ее применения.

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 гороховый

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 25,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.,

Компот из ягод замороженных –

- Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов -не более  $5 \times 10^2$  КОЕ/г;
- Бактерии группы кишечных палочек (БГКП,колиформы) - не допускаются в 1,0 г;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)- не допускаются в 50,0 г,
- S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - не допускается в 1,0 г.

МП



