

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»  
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»)  
Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: sgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»), л/сч 20566U23700),  
р/сч 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
RA.RU.510375  
Дата внесения в реестр сведений  
об аккредитованном лице 08.02.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ИЛЦ  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Пермском крае» М. В. Савинова

22.03.2022



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 6141.22**

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):**  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
2. **Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50  
**Фактический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
3. **Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** биточек из говядины; без упаковки, образец без видимых загрязнений; дата изготовления: 17.03.2022 г. 10:10; срок годности: 3 часа ; номер партии: 1; объем партии: 50 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):**  
столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А  
Фактический адрес: 614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14  
**страна: РОССИЯ**
5. **Место отбора:** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, 614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14, линия раздачи
6. **Условия отбора, доставки**  
**Дата и время отбора:** 17.03.2022 г. 10:25  
**Проба отобрана (Ф.И.О., должность):** Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков  
**Метод отбора:** ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам"  
**Условия доставки:** соответствуют НД  
**Дата и время доставки в ИЛЦ:** 17.03.2022 13:15
7. **Дополнительные сведения:**  
Цель исследований, основание: Обеспечение надзора плановое, Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 121 от 11.03.2022 г.  
Заявление(заявка) № 1571-ЦА от 14.03.2022 г. план отбора образцов (проб ) № 290 от 14.03.2022 г.
8. **НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, № рецептуры – 381
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:** -

10. Код образца (пробы): х.22.6141

11. Условия проведения испытаний: соответствует нормативным требованиям

12. НД на методы исследований, подготовку проб:

ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые, Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов"

ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 54635-2011 "Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А."

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. Москва 1998. Под редакцией Скурихина И.М., Тутельяна В.А.

13. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия свидетельства
1	Весы лабораторные электронные CUW 420H	D616900077	С-ВН/07-04-2021/58594853 от 07.04.2021	06.04.2022
2	Спектрометр атомно-абсорбционный GBC Avanta SIGMA	A6762	С-ВН/12-11-2021/108886952 от 12.11.2021	11.11.2022
3	Хроматограф жидкостный LC-20 Prominence (с детекторами SPD-20A и RF-20A)	L20135775929 US	С-ВН/04-03-2022/138239662, 04-03-2022/138239640 от 04.03.2022	03.03.2023

## РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 6141 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2022 14:00 дата выдачи результата 21.03.2022 15:42					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	23±13	-	ГОСТ 30178-96
2	Магний (Mg)	мг/кг	210±59	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций (Ca)	мг/кг	220±62	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
<b>Мнения и интерпретации:</b> Содержание железа в пробе 23,2 мг/кг, что соответствует 2,1 мг на порцию (90 г) Содержание кальция в пробе по методике 220,0 мг/кг, что соответствует 19,8 мг на порцию (90г) Содержание магния в пробе по методике 210,0 мг/кг, что соответствует 18,9 мг на порцию (90г)					
Ответственный: Терентьев Г. И., заведующий отделением СГЛИ					
Код образца (пробы) 6141 Структурное подразделение ИЛ(Ц), проводившее испытания: Лаборатория химических факторов ООЛД, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 тел.: 8(342)239-34-09, эл. почта: sgero@mail.ru дата начала испытаний 17.03.2022 14:00 дата выдачи результата 22.03.2022 14:29					
<i>Витамины :</i>					
1	Массовая доля витамина А	мг/кг	менее 0,5	-	ГОСТ Р 54635-2011
2	Витамин В1 (тиамин)	мг/100г	менее 0,01	-	ГОСТ EN 14122-2013
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					



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



Шарычева Т. А., помощник врача по гигиене детей и подростков

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

Не требуется.

*ИЛЦ не несет ответственность в случае, если информация, предоставленная заказчиком, может повлиять (или повлияла) на достоверность результатов.*

*Если ИЛЦ не несет ответственности за стадию отбора образцов, полученные результаты относятся к предоставленному образцу.*

Окончание протокола



**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.  
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),  
р/сч 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,  
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.710044

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий отделом

/  / Яковлева Н.А.  
Подпись (Ф. И. О.) 22 марта 2022 г.



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 6141.22 Э**  
по результатам лабораторных испытаний  
(Протокол лабораторных испытаний № 6141.22 от 22 марта 2022 г.)

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- 2. Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- 3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** биточек из говядины; дата изготовления: 17.03.2022 10:10; срок годности: 3 часа ; номер партии: 1; объем партии: 50 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми  
Юридический адрес: Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 7 А  
Фактический адрес: 614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14  
**Страна:** РОССИЯ
- 5. Место, время и дата отбора:** столовая ООО "Вкус и Качество" в МАОУ "Гимназия № 1" г. Перми, 614036, Пермский край, г. Пермь, ул. Космонавта Леонова, д. 14, линия задачи, 17.03.2022 10:25
- 6. Дополнительные сведения:** Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 121 от 11.03.2022 Заявление(заявка) № 1571-ЦА от 14.03.2022
- 7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:**
- 8. НД на продукцию:** "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений 2013 г." ТК 381

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
1	Железо	мг/кг	23±13(2,1 мг на порцию)	2,29 на порцию	ГОСТ 30178-96
2	Магний (Mg)	мг/кг	210±59(19,8 мг на порцию)	19,42 на порцию	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций (Ca)	мг/кг	220±62(18,9 мг на порцию)	11,14 мг на порцию	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
<i>Витамины :</i>					
1	Массовая доля витамина А	мг/кг	менее 0,5	3,71 мг на порцию	ГОСТ Р 54635-2011
2	Витамин В1 (тиамин)	мг/100г	менее 0,01	0,06 мг на порцию	ГОСТ EN 14122-2013

Мнения и интерпретации:

Содержание железа в пробе 23,2 мг/кг, что соответствует 2,1 мг на порцию (90 г)

Содержание кальция в пробе по методике 220,0 мг/кг, что соответствует 19,8 мг на порцию (90г)

Содержание магния в пробе по методике 210,0 мг/кг, что соответствует 18,9 мг на порцию (90г)

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

- 1) содержание микроэлемента железа составило (порция 90г) – 2,1 мг, что ниже величины 2,29 мг в порции 90г, указанной в технологической карте № 381 «Единогo сборника 2013г.» и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;
- 2) содержание микроэлемента магния составило (порция 90 г) – 19,8 мг, что выше величины 19,42 мг в порции 90г, указанной в технологической карте № 381 «Единогo сборника 2013г.» и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;
- 3) содержание микроэлемента кальция составило (порция 90 г) – 18,9 мг, что выше величины 11,14 мг в порции 90г, указанной в технологической карте № «Единогo сборника 2013г.» и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда;
- 4) содержание витамина А составило (порция 90г) – менее 0,5 мг;
- 5) содержание витамина В1(тиамина) составило (порция 90г) – менее 0,01 мг;

Врач по общей гигиене \_\_\_\_\_



Поморцева М. В.