

№ № 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: 12 час 40 мин. 11.02.2021 г.

1	2258	Доска КВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	2259	Стол ГП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	2260	Бак «кипяченое молоко»	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



**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**

№ 627

от 16 февраля 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Феникс»*
ОГРН 1155958101067 ИНН 5903119246
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42, помещение 32*
3. Дата подачи заявления: *10.02.2021 г*
4. Тип и полное наименование объекта: *вода питьевая (централизованных систем водоснабжения, холодная)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *10 час 50 мин 11.02.2021 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
Хвалова Е.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.02.202г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчика,
термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *проба отобрана на пищеблоке ООО «Феникс» в МАДОУ «Детский сад № 85»
г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Камышенская, 9, согласно контракта № 147 Д
от 22.12.2020 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ Р 56237-2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в
трубопроводных распределительных системах», ГОСТ 31861-2012 "Вода. Общие требования к отбору
проб", ГОСТ 31942-2012 "Вода. Отбор проб для микробиологического анализа".*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *2252*

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:

Образец поступил: 12 час 40 мин. 11.02.2021 г.

Код образца: 2252

1.	Общее микробное число (ОМЧ при 37°С)	КОЕ/мл	0 КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01
2.	Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)	КОЕ/ 100 мл	не обнаружены в 100 мл	МУК 4.2.1018-01
3.	Общие колиформные бактерии (ОКБ)	КОЕ/ 100 мл	не обнаружены в 100 мл	МУК 4.2.1018-01

Наименование используемого оборудования, тип, марка, инв. №, год ввода в эксплуатацию:

Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ (ОМЧ 22*С) инв. № 38812060, 2008 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7 инв.№48812275, 2017г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ОМЧ 37*С, ОКБ, стафилококк) инв. № 48812085, 2013 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812271, 2017г.

Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ (ТКБ, ССРК) инв. № 48812031, 2010 г.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812270, 2017г.

Баня четырехместная водная LOIP LB-140 (ТБ-4) (при ССРК) инв. № 38812106, 2010 г.

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

* Мнения и толкования



№ № 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: 12 час 40 мин. 11.02.2021 г.

1.	2255	Ковш 1 бл	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	2256	Доска КВ	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	2257	Лопатка	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. 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**

№ 864

от 26 февраля 2021 г

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Феникс»*
ОГРН 1155958101067 ИНН 5903119246
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42, помещение 32*
3. Дата подачи заявления: *10.02.2021 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
- суп горячий (Уха с крупой), дата изготовления 11.02.2021 г
- напиток (Кисель из свежих ягод), дата изготовления 11.02.2021 г
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Феникс» в МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми, детский сад по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Камышенская, 9*
6. Время и дата отбора: *10 час 50 мин 11.02.2021 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 Хвалова Е.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *11.02.2021 г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми, детский сад по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Камышенская, 9, согласно контракта № 130 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): *2253, 2254*

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:
Уха с крупой**

Образец поступил: 12 час 40 мин. 11.02.2021 г.

Код образца: 2253

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)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	<i>S. aureus</i> (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

Кисель из свежих ягод

Образец поступил: 12 час 40 мин. 11.02.202 г.

Код образца: 2254

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)	г	не обнаружены в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i>)	г	не обнаружены в 50,0 г	ГОСТ 31659-2012
4	<i>S. aureus</i> (коагулазоположительный стафилококк)	г	не обнаружен в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012

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.

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:

Уха с крупой- 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 (бактерии рода *Salmonella*)- не допускаются в 25,0 г

Кисель из свежих ягод - 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 (бактерии рода *Salmonella*)- не допускаются в 50,0 г, *S. aureus* (коагулазоположительный стафилококк)- - не допускается в 1,0 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. 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**

№ 3358

от 04 июня 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): *ООО «Феникс»*
 ИНН: 5903119246 ОГРН: 1155958101067
2. Юридический адрес: *Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Докучаева, 42, помещение 32*
3. Дата подачи заявления: *21.05.2021 г.*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
 - *суп горячий (Борщ из капусты с картофелем), дата изготовления 24.05.2021 г.*
 - *гарнир (Рагу из овощей), дата изготовления 24.05.2021 г.*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок в ООО «Феникс» в МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Камышенская, 9*
6. Время и дата отбора: *11 час 45 мин 24.05.2021 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: *заведующий производством Хвалова Е.Ю.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *24.05.2021 г. 13 час 00 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАДОУ «Детский сад № 85» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Камышенская, 9, согласно контракта № 147 Д от 22.12.2020 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): *10021, 10022*

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

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.

№ № п/ п	Определяемые показатели	Единицы измерения (для графы 4)	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5

Микробиологические показатели:

Борщ из капусты с картофелем

Образец поступил: 13 час 00 мин. 24.05.2021 г.

Код образца: 10021

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)	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

Рагу из овощей

Образец поступил: 13 час 00 мин. 24.05.2021 г.

Код образца: 10022

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)	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	ГОСТ 31746-2012
5	Бактерии рода Proteus	г	не обнаружен в 0,1 г	ГОСТ 28560-90

Наименование оборудования (тип, марка, инвентарный номер, год ввода в эксплуатацию), применяемое при проведении испытаний:

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.
 Термостат электрический суховоздушный ТС-80 М-2, инв. № 13701000, 1995 г
 Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ-7, инв.№48812269, 2017г.

Окончание протокола. Результаты испытаний относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания. 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:
 Борщ из капусты с картофелем - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 5×10^2 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
 Рагу из овощей - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более 1×10^3 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 допускается в 0,1 г

* Мнения и интерпретации (не является экспертным заключением)

М.П.

Протокол № 3358 от 04.06.2021 г.

