

**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**

№ 1466

от 24 марта 2020 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: *16.03.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 15 мин 17.03.2020 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 Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *17.03.2020 г. 12 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приложение 12.*
13. Код образца (пробы): *3953-3955*

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: 12 час 50 мин. 17.03.2020 г.

1	3953	Доска СО	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	3954	Стол СП	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	3955	Нож СО	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



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

**Микробиологические показатели:
Котлета куриная**

Образец поступил: 12 час 50 мин. 17.03.2020 г.
Код образца: 3947

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 (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
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

Макаронны отварные с овощами

Образец поступил: 12 час 50 мин. 17.03.2020 г.
Код образца: 3948

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 (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
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

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:
Котлета куриная -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
Макаронны отварные с овощами - 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

* 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**

№ 1483

от 24 марта 2020 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: *16.03.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с оборудования, инвентаря, посуды*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 15 мин 17.03.2020 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 Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *17.03.2020 г. 12 час 50 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 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): *3950-3952*

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: 12 час 50 мин. 17.03.2020 г.

1.	3950	Стаканы	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	3951	Вилки	БГКП	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	3952	Ложки столовые	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**

№ 4308

от 21 сентября 2020 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: *10.09.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *объекты окружающей среды (смывы)*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 20 мин 15.09.2020 г.*
7. Ф.И.О., должность лица, отобравшего пробу: *Резвухина Е.А., помощник врача ФГБУЗ ЦГиЭ № 133 ФМБ России*
8. Ф.И.О., должность лица, в присутствии которого проведен отбор проб: *заведующий производство Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *15.09.2020 г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчик термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Пермь по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 Д от 15.11.2019г*
11. НД на метод отбора: *МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: -
13. Код образца (пробы): *15160-15162*

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: 12 час 40 мин. 15.09.2020 г.</p>					
1	15160	Раздача	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	15161	Внутренняя поверхность охлаждаемой витрины	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	15162	Доска ОС	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**

№ 6405

от 02 декабря 2020 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: *10.09.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *продукция общественного питания для организованных коллективов:
- обед (рацион из 7 блюд), вес рациона 770,0 г, дата изготовления 15.09.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пиццблок ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2*
6. Время и дата отбора: *12 час 20 мин 15.09.2020 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 Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *15.09.2020 г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пиццблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Пермь по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *ГОСТ 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям» п.4*
12. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приложение 12.*
13. Код образца (пробы): *15155*

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

Заместитель руководителя ИЛЦ  Н.А. Быкова

М.П.

Санитарно-химические показатели:

Образцы поступили: 12 час 40 мин. «15» сентября 2020 г.

№ пп	Код пробы, наименование пробы	Содержание сухих веществ, г		Содержание белка, г		Расчетный показатель: содержание углеводов, г			Содержание жира, г		Содержание минеральных веществ, г	Расчетный показатель: калорийность (теоретическая), ккал	Расчетный показатель: калорийность (энергетическая ценность) ккал	Расчетный показатель: процент отклонения	Эффективность тепловой обработки	Витамин С, мг
		Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт	Рассч.	Факт								
1	15155 Обед (рацион из 7 блюд)	150,2	24,2	25,1	88,2	92,2	25,2	24,4	8,5	677,6	688,8	1,7				

Документы, устанавливающие правила и методы испытаний: МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»

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

Весы лабораторные МВ 210-А, инв. № 48812127, 2012 г.

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, инв. № 48812181, 2013 г.

Жиросмер для молока и молочных продуктов по ГОСТ 23094

Баня шестиместная водяная LOIP LB-160 (ТБ-6), инв. № 33144171, 2009 г.

Рефрактометр ИРФ-454 Б2М, инв. № 48812267, 2017 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 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»: процент отклонения не более 5%

*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**

№ 4469

от 24 сентября 2020 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: *10.09.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:
- гарнир (рагу из овощей), дата изготовления 15.09.2020 г,
- блюдо из птицы (котлета из птицы припущенная), дата изготовления 15.09.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2*
6. Время и дата отбора: *12 час 20 мин 15.09.2020 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: *заведующий производством
Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *15.09.2020 г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчика,
термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми,
по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, 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: *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приложение 12.
Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
приложение 1, приложение 2, п. 1.8*
13. Код образца (пробы): *15153,15154*

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

Заместитель руководителя ИЛЦ _____  Н.А. Быкова

М.П.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результат испытания	НД на методы испытания
1	2	3	4	5
Микробиологические показатели: Рагу из овощей				
Образец поступил: 12 час 40 мин. 15.09.2020 г. Код образца: 15153				
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 (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
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
Котлета из птицы припущенная				
Образец поступил: 12 час 40 мин. 15.09.2020 г. Код образца: 15154				
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 (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
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: Рагу из овощей -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. <i>S. aureus</i>- не допускается в 1,0 г., Бактерии рода <i>Proteus</i> - не допускается в 0,1 г Котлета из птицы припущенная - 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, <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. 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**

№ 4319

от 21 сентября 2020 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: *10.09.2020 г*
4. Наименование образца (пробы), дата изготовления: *смывы с оборудования, инвентаря, посуды*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): -
6. Время и дата отбора: *12 час 20 мин 15.09.2020 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: *заведующий производством Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *15.09.2020 г. 12 час 40 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, холодоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 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): *15157-15159*

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

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: 12 час 40 мин. 15.09.2020 г.

1.	15157	Стаканы	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	15158	Салатники	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	15159	Ложки столовые	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**

№ 6501

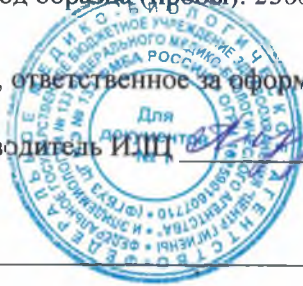
от 07 декабря 2020 г.

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: *01.12.2020 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 02.12.2020 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: *заведующий производством Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *02.12.2020 г. 12 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладозащитный элемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, корпус по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 Д от 15.11.2019г*
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.10.1*
13. Код образца (пробы): *23680-23683*

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: 12 час 30 мин. 02.12.2020 г.

1	23680	Доска ОС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
2	23681	Доска ОВ	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
3	23682	Нож ОС	Жизнеспособные яйца гельминтов	не обнаружено	МУК 4.2.2661-10 п.10.2-10.3
4	23683	Стеллаж для посуды	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.

* Не требуется

* 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**

№ 6611

от 09 декабря 2020 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: *01.12.2020 г*
4. Тип и полное наименование объекта (пробы): *пищевые продукты:*
 - *суп горячий (Свекольник со сметаной), дата изготовления 02.12.2020 г*
 - *гарнир (Каша гречневая рассыпчатая), дата изготовления 02.12.2020 г*
5. Изготовитель (фирма, предприятие, организация, страна): *пищевлок ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2*
6. Время и дата отбора: *11 час 30 мин 02.12.2020 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: *заведующий производством Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *02.12.2020 г. 12 час 30 мин. автотранспорт заказчика, термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 119» г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, 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): *23673, 23674*

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: Свекольник со сметаной				
Образец поступил: 12 час 30 мин. 02.12.2020 г.				
Код образца: 23673				
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 Salmonella)	г	не обнаружены в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012

Каша гречневая рассыпчатая				
Образец поступил: 12 час 30 мин. 02.12.2020 г.				
Код образца: 23674				
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 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., Гирия 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: Свекольник со сметаной - 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

Каша гречневая рассыпчатая - Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов - не более $1,0 \times 10^3$ 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, S. aureus (коагулазоположительный стафилококк) - 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**

№ 6623

от 09 декабря 2020 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: *01.12.2020 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 02.12.2020 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: *заведующий производством Захарова Н.А.*
9. Условия, дата и время доставки в ИЛЦ: *02.12.2020 г. 12 час 30 мин. автотранспорт заказчиком термоконтейнер, хладоэлемент*
10. Дополнительные сведения: *отбор проведен на пищеблоке ООО «Феникс» в МАОУ «СОШ № 1 г. Перми, по адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Липатова, 2, согласно контракта № 130 Д от 15.11.2019 г*
11. НД на метод отбора: *МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю в 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): *23676-23679*

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: 12 час 30 мин. 02.12.2020 г.					
1.	23676	Доска КВ	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
2.	23677	Стаканы	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
3.	23678	Ложка разливная	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
4.	23679	Ложки столовые	БГКП (бактерии группы кишечных палочек)	не обнаружены	МУ 2657-82 п.4
<p>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.</p> <p>Окончание протокола. Данный протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ.</p>					
* Мнения и толкования					

