

**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области»  
в городах Пушкино, Серпухов, Серпуховском, Чеховском районах.  
Аккредитованный испытательный лабораторный центр (ИЛЦ)  
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510527 с 23.10.2013 по 23.10.2018  
ИНН 5029081629 ОГРН 1055005109147**

142214, Московская область,  
г. Серпухов, ул. Российская, д.26

Телефон: 37-42-69 Факс: 37-42-70

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 17522,17523 от «30» ноября 2015 г.

**Наименование пробы (образца):** готовые блюда - курица отварная, кисель плодово-ягодный

**Место отбора:** ГБУСОМОСЦРИ «Меридиан» пищеблок, МО, г.Серпухов, ул. Лермонтова, 54а

**Изготовитель:** ГБУСОМОСЦРИ «Меридиан» пищеблок, МО, г.Серпухов, ул. Лермонтова, 54а  
(наименование, фактический адрес (страна, регион и т.д.))

**Заявитель (юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, юридический или адрес проживания):**

ГБУСОМОСЦРИ «Меридиан», МО, г.Серпухов, ул. Лермонтова, 54а

**Условия доставки:** в контейнере -холодильнике, автотранспорт

**Дата и время отбора пробы (образца):** 26.11.15г. 10-30

**Дата и время доставка пробы (образца) в ИЛЦ** 26.11.15г. 11-30

**Объем (масса, количество) пробы (образца), поступившей на испытание:** курица отварная 2х 55г., кисель плодово-ягодный 100г

**Акт отбора пробы (образца):** от 26.11.15г

**Основание испытаний** по договору

**Цель испытаний:** соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», определение сухих веществ, качество термической обработки

**Сопроводительные документы:**

**Дополнительные сведения:** образец отобран специалистом Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Пушкино, Серпухов, Серпуховском, Чеховском районах пом. врача по общей гигиене Калининой Е.М., в присутствии зав.производством Маснева М.А.

**Код пробы (образца):**

17522-1:2-15-С/В,17523-1:2-15-С/В

**Приложения к протоколу №:** 17522,17523 №1,2

**Руководитель (заместитель) ИЛЦ**

должность



подпись

**Хренова З.Н.**

Ф.И.О.

## САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ

Наименование пробы (образца): готовые блюда - курица отварная, кисель плодово-ягодный

Код пробы (образца):

17522-1:2-15-C/B,17523-1:2-15-C/B

Дата и время поступления пробы (образца) в лабораторию: 26.11.15г. 11-30

Регистрационная запись в рабочем журнале: 9717,9718

Объем (масса, количество) пробы (образца), поступившей на испытание: курица отварная 55г., кисель плодово-ягодный 50г

## Средства измерений:

№п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия до
1	Весы лаборат.электронные, типа «Ohaus»AR 2140	1226220269	AA7058817	29.07.2016г
2	Рефрактометр УРЛ модель-1	№ 78-2284	AA7058940	04.08.2016г.

## Органолептические испытания (описание):

Органолептические показатели	Результаты испытаний
Кисель плодово-ягодный Вкус и запах	без посторонних привкуса и запаха
Курица отварная Вкус и запах	без посторонних привкуса и запаха

## Физико-химические показатели:

Наименование показателей Ингредиентов и др.	Результаты испытаний	Единицы измерений	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
Кисель плодово-ягодный Сухие вещества по рефрактометру:	8,0	%	7,7±0,77	МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания
Курица отварная Реакция с амидопирином:	отр.	-	не допуск.	МУ 4251-8 от 19.11.75

Испытания проводили: инженер  
должность

  
подпись

Болюк Л.Л.  
Ф.И.О.

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ**

(бактериологические, паразитологические, вирусологические, особо-опасные инфекции)

**Наименование пробы (образца):** готовые блюда – курица отварная, кисель плодово-ягодный

**Код пробы (образца):** 17522-1:2-15-С/В, 17523-1:2-15-С/В

**Дата и время поступления пробы (образца) в лабораторию:** 26.11.15г. 11-30

**Регистрационная запись в рабочем журнале:** 1900, 1901

**Объем (масса, количество) пробы (образца), поступившей на испытание:**

курица отварная -55г, кисель плодово-ягодный - 50

17522- курица отварная

№ п\п	Определяемые показатели	Гигиенический норматив	Результаты испытаний	НД на методы испытаний
1	МАФАНМ не более КОЕ/г	$1 \times 10^3$	< 10	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы) не допускаются в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в (г)	25,0	Не обн.	ГОСТ 31659-2012 МУ 4.2.2723-10
4	Proteus не допускается в (г)	0,1	Не обн.	ГОСТ 28560-90
5	St. aureus не допускается в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31746-2012

17523- кисель плодово-ягодный

№ п\п	Определяемые показатели	Гигиенический норматив	Результаты испытаний	НД на методы испытаний
1	МАФАНМ не более КОЕ/г	$5 \times 10^2$	< 10	ГОСТ 10444.15-94
2	БГКП (колиформы) не допускаются в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31747-2012
3	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы не допускаются в (г)	50,0	Не обн.	ГОСТ 31659-2012 МУ 4.2.2723-10
4	St. aureus не допускается в (г)	1,0	Не обн.	ГОСТ 31746-2012

**Дата окончания анализа:** 02.12.15г.

**Испытания проводили:**

**Врач-бактериолог:**  Л.А. Овчинникова

**Вывод:** В представленных образцах – курица отварная термическая обработка достаточная, сухие вещества в киселе плодово-ягодном в норме.

По микробиологическим показателям образцы соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложения 1,2. раздел 1.8.

**Эксперт:**  З.Н.Хренова

**Врач-бактериолог:**  Л.А. Овчинникова