

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Восточный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гиgiene и эпидемиологии в Пермском крае»

Аккредитованный Испытательный лабораторный центр

Россия, 618204, Пермский край, г. Чусовой, ул. Сивкова, 5

Аттестат аккредитации
№ RA. RU.511942

ПРОТОКОЛ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

Дата отбора « 22 » февраля 2021 г.

Наименование заявителя: Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Восточный территориальный отдел

Юридический адрес заявителя: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Место отбора: Пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска ИП Заболотская И.А. Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25

Наименование объекта. Юридическое лицо. Фактический адрес.

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания; детское дошкольное учреждение; X общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение; коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение, другое (указать) _____

Основание для отбора: Распоряжение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю №74 от «20» января 2021 г. вх. №235 – ВФ от 25.01.2021 г

Вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, письмо, договор и др.)

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; X обеспечение надзора внеплановое; эпидпоказания; гос. регистрация; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сертификация/декларирование; сан.-эпид. экспертиза; другое (указать) _____

Источник финансирования: X федеральный бюджет; платные работы и услуги

Порядковый № пробы: 1 Время отбора 11 - 11 Код пробы 02 09 (заполняется в ИЛЦ): 244

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): готовое кулинарное изделие

Мясные изделия (из говядины) образцы без консервантов

Упаковка: потребительская; транспортная; X без упаковки; другое _____

Точка отбора: пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска Воронцов ул помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): не хранят

Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: 300г Дата и время выработки: 02.02.21 11:00 Срок годности: 24 час. t 4 ± 2°C

не транспортируется, хранится на балансе 24 часа

Условия хранения (этикетка, НТД) с момента приготовления до отпуска на горячей плите не более 2 часов

Размер партии: 100 шт Номер партии: 2

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: ТК 174 образец 2021

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»

Описание процедуры отбора: проба для микробиологических испытаний отобрана асептическим методом в стерильную стеклянную лабораторную посуду, горло которой предварительно обожжено в пламени горелки, с помощью стерильной ложки. Проба опечатана. Проба для химических испытаний упакована в одноразовую емкость с плотно закрывающейся крышкой. Проба опечатана.

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) приложение 1,2 таблица 1, п.1.8; МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, патогенные, в том числе сальмонеллы, протей, Пероксидаза.

Условия доставки: X автотранспорт; X изотермическая емкость; X с охлаждением; без охлаждения

Примечание: _____

Порядковый № пробы: 2 ^{09 16} Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р45
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): готовое кулинарное изделие, напиток
Кексикот из кураги с ванилином, с
образец без ванилина зачехлен
Упаковка: потребительская; транспортная; х без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOY «СОШ №1» г. Горнозаводска весьма редкая
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): в не контролируете
Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25
Документ, по которому получен продукт: —

Вес, объем пробы: 150. ^{наименование, номер, дата, поставщик} Дата и время выработки: 02.02.11 ^{Срок годности:} 18 час t 4 ±2°C
Условия хранения (этикетка, НТД): охлажденный до температуры 14 °С
Размер партии: 250 штук Номер партии: 1
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: ТК 211 стандарт 2008
НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора для микробиологических испытаний»
Описание процедуры отбора: проба для микробиологических испытаний отобрана асептическим методом в стерильную стеклянную лабораторную посуду, горло которой предварительно обожжено в пламени горелки, с помощью стерильной ложки. Проба опечатана.
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) приложение 1.2 таблица 1, п.1.8

Определяемые показатели: КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, патогенные, в том числе сальмонеллы.
Условия доставки: X автотранспорт; X изотермическая емкость; X с охлаждением; без охлаждения

Примечание:
Порядковый № пробы: 3 ^{16 13} Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р48
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Люди карликового роста, напиток шоколад
с сахарозаменителем соевым
Упаковка: потребительская; транспортная; х без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOY «СОШ №1» г. Горнозаводска Горюшко Чер
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): не пиение
Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25
Документ, по которому получен продукт: —

Вес, объем пробы: 284,6 ^{наименование, номер, дата, поставщик} Дата и время выработки: 02.02.11 ^{Срок годности:} 12 час t 4 ±2°C
Условия хранения (этикетка, НТД): с момента приготовления до отпуска на горячей плите не более 2 часов
Размер партии: 700 штук Номер партии: 2
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: ТК 110, ТК 144, ТК 263 сб. 2008
НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»
Описание процедуры отбора: Проба для химических испытаний отобрана непосредственно в момент раздачи пищи из бака с различной глубины из трех слоев с помощью кухонных приборов, упакована в чистую сухую стеклянную банку с плотно закрывающейся крышкой. Проба опечатана.
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8, п.8.1.2.

Определяемые показатели: пищевая и энергетическая ценность
Условия доставки: X автотранспорт; X изотермическая емкость; X с охлаждением; без охлаждения

Примечание:

Порядковый № пробы: 4 ^{23 30} Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р56
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): Кашею из кураи с бананом, с
Упаковка: потребительская; транспортная; X без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOU «СОШ №1» г. Горнозаводска время раздачи
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): в не компрессорной
Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25
Документ, по которому получен продукт: -
наименование, номер, дата, поставщик
Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 02.02.11 Срок годности: 18 час t 4 ± 2°C
Условия хранения (этикетка, НТД) охлажденный до температуры 14 °C
Размер партии: 250 порц. Номер партии: 1
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: Тк 211 сборник 2008
НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»
Описание процедуры отбора: Проба для химических испытаний отобрана непосредственно в момент раздачи, проба отобрана с помощью кухонных приборов из котла по весу в стеклянную лабораторную посуду. Проба опечатана.
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8, п.8.1.2.
Определяемые показатели: пищевая и энергетическая ценность
Условия доставки: X автотранспорт; X изотермическая емкость; X с охлаждением; без охлаждения
Примечание: -

Порядковый № пробы: 5 ^{30 37} Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р60
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): кашею из кураи с бананом, с
напиток
Упаковка: потребительская; транспортная; X без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOU «СОШ №1» г. Горнозаводска время раздачи
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): в не компрессорной
Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна
Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25
Документ, по которому получен продукт: -
наименование, номер, дата, поставщик
Вес, объем пробы: 200 Дата и время выработки: 02.02.11 Срок годности: 18 час при t4 ± 2°C
Условия хранения (этикетка, НТД) охлажденный до температуры 14 °C
Размер партии: 250 порц. Номер партии: 1
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: Тк 211 сборник 2008
НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»
Описание процедуры отбора: Проба для химических испытаний отобрана и упакована в чистую сухую стеклянную банку с плотно закрывающейся крышечкой, проба опечатана
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение 10, табл.1
Определяемые показатели: определение С-витамина
Условия доставки: X автотранспорт; X изотермическая емкость; X с охлаждением; без охлаждения
Примечание: 60 мл

37 44

Порядковый № пробы: 6 Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р62
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):
овощи Картофель светлый продовольственного
сорту «Беларусский» продовольственного сорта
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOY «СОШ №1» г. Горнозаводска ИП Заболотская И.А. Складские помещения,
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): при +3 °С ОВВ Р62
Изготовитель: И.Т. Мале КФХ Ямнов Андрей Александрович Олесь
Адрес изготовителя: Астраханская обл., Кировский район, с. Саянка
ул. Садовая, 2.Р.
Документ, по которому получен продукт: ТН №3Р от 01.02.2011 г. Мухомов И.И.
наименование, номер, дата, поставщик 2 четв
Вес, объем пробы: 2 кг Дата и время выработки: ур. 2010 Срок годности: 9-11 мес

Условия хранения (этикетка, НТД) от 0 до 3 °С и ОВВ от Р5-927
Размер партии: 90,8 кг Номер партии: -
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: ГБСТ Р 51808-2001
НД на отбор: СЭВ 4295-83 "Фрукты и овощи свежие. Отбор проб"
Описание процедуры отбора: проба отобрана с помощью отборной
в одноразовой н/з упаковке, опечатана

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): ТР ТС 021/2011 "О безопасности
пищевой продукции", прил. 3.
Определяемые показатели: токсичные элементы - нитраты, пестициды
Условия доставки: Х автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: _____

44 51

Порядковый № пробы: 7 Время отбора 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): Р63
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):
Соль йодированная Соль иодированная пищевая йодированная
Жемра, Россия - йодированная в упаковке массой 100г
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое
Точка отбора: пищеблок MAOY «СОШ №1» г. Горнозаводска ИП Заболотская И.А. Складские помещения,
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы
Условия хранения (на объекте): при +18 °С
Изготовитель: ОАО «Мозырское»
Адрес изготовителя: 247460 РБ, Гомельская обл., г. Мозырь
Документ, по которому получен продукт: ТН №3Р от 01.02.2011 г. Мухомов И.И.
наименование, номер, дата, поставщик 2 четв
Вес, объем пробы: 100г Дата и время выработки: 25.09.2010 Срок годности: 12 мес
Условия хранения (этикетка, НТД) в сухом помещении при ОВВ не бол. 4
Размер партии: 40 кг Номер партии: -
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: ГБСТ 13 Р30-94
НД на отбор: ГОСТ 33770-2016 «Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических
показателей».
Описание процедуры отбора: проба в оригинальной упаковке
целостность не нарушена, опечатана

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора
НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): Технический регламент
Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) приложение 3.
Определяемые показатели: содержание йода
Условия доставки: Х автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: _____
Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из бактериологической лаборатории возврату не подлежат.

Пробу отобрал

Проба отобрана в присутствии:
 представителя объекта

представителя Управления
Роспотребнадзора

помощник врача по кг
должность

М П
должность

должность

В.Т.
подпись

подпись

Бисаева Н.Д.
Ф.И.О

Забеева Татьяна
Ф.И.О

Ф.И.О

Пробу в ИЛЦ доставил

Пробу в ИЛЦ принял

помощник врача по кг
должность

Машкина М.А.
должность

должность

подпись

подпись

Ф.И.О

Бисаева Н.Д.
Ф.И.О

Ф.И.О

дата, время

02.02.2021
16:20

Информация заполняется в ИЛЦ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**
Восточный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр
гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
Аккредитованный Испытательный лабораторный центр
Россия, 618204, Пермский край, г. Чусовой, ул. Сивкова, 5

Аттестат аккредитации
№ RA. RU.511942

ПРОТОКОЛ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

Дата отбора « 02 февраля 2021 г.

Наименование заявителя: Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Восточный территориальный отдел

Юридический адрес заявителя: Россия, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

Место отбора: Пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска ИП Заболотская И.А. Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25

Наименование объекта. Юридическое лицо. Фактический адрес.

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания;
 детское дошкольное учреждение; х общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение; коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение.
 другое (указать) _____

Основание для отбора: Распоряжение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю №74 от «20» января 2021 г., вх. №235 – ВФ от 25.01.2021 г

Вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, письмо, договор и др.)

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; обеспечение надзора внеплановое; эпидпоказания;
 гос. регистрация; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сертификация/декларирование;
 сан.-эпид. экспертиза; другое (указать) _____

Источник финансирования: федеральный бюджет; платные работы и услуги

од 09

Порядковый № пробы: 7 Время отбора 11-11 Код пробы _____ (заполняется в ИЛЦ): _____

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Мясные изделия, отгруженные без холодильной цепи

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое _____

Точка отбора: пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска Каролинск ул
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): на месте

Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: _____ Дата и время выработки: 02.02.21 11:00 наименование, номер, дата, поставщик _____
Срок годности 24 часа ± 4 ч

на момент отбора соответствует не более 4 ч

Условия хранения (этикетка, НТД) с момента приготовления до отпуска на горячей плите не более 2 часов

Размер партии: 10000 Номер партии: 2

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: ТК 114 образец довр.

НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»
Описание процедуры отбора: Проба для химических испытаний отобрана непосредственно в момент раздачи пищи с помощью кухонных приборов, упакована в чистую сухую стеклянную банку с плотно закрывающейся крышкой. Проба опечатана.

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8, п.8.1.2.

Определяемые показатели: Всес: В1, Микробиоцелл Fe, Св

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: _____

Порядковый № пробы: 2 Время отбора: 11-11 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): _____

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки): _____

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора: пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте): на полке

Изготовитель: ИП Заболотская Инесса Андреевна

Адрес изготовителя: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25

Документ, по которому получен продукт: _____

Вес, объем пробы: 400г Дата и время выработки: 04.04.14 Срок годности: 18 мес

Условия хранения (этикетка, НТД) с момента приготовления до отпуска на горячей плите не более 2 часов

Размер партии: 100 порций Номер партии: 7

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: ТК 170 НД на отбор: ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»

Описание процедуры отбора: Проба для химических испытаний отобрана непосредственно в момент раздачи, проба отобрана с помощью кухонных приборов из котла по весу в стеклянную лабораторную посуду. Проба опечатана.

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора НД, регламентирующие объем исследований и оценку (с указанием пунктов): СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.8, п.8.1.2.

Определяемые показатели: Вещ А, В, ; элементы: Fe, Ca, Mg.

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из бактериологической лаборатории возврату не подлежат.

Пробу отобрал	<u>помощник врача по кт</u> должность	<u>В.Д.</u> подпись	<u>Благова В.Д.</u> Ф.И.О.
Проба отобрана в присутствии:	<u>И.И.</u> должность	<u>И.И.</u> подпись	<u>Заболотская И.А.</u> Ф.И.О.
<input type="checkbox"/> представителя объекта	_____	_____	_____
<input type="checkbox"/> представителя Управления Роспотребнадзора	_____	_____	_____
----- Информация заполняется в ИЛЦ			
Пробу в ИЛЦ доставил	_____	_____	_____
Пробу в ИЛЦ принял	_____	_____	_____

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»**

Протокол измерений температуры горячих блюд

от «02» февраля 2021 г.

1. Наименование обследуемого объекта: Пищеблок МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска ИП Заболотская И.А.
2. Фактический адрес объекта: Пермский край, г. Горнозаводск, ул. Мира, д.25
3. Основание для проведения измерений: Распоряжение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю №74 от «20» января 2021г., вх. №235 – ВФ от 25.01.2021 г.
4. НД, регламентирующие объем измерений, оценку: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». п.5.2
(предписание, распоряжение РПН и др.)
5. Описание процедуры измерений: погружаем термодатчик цифрового термометра в готовое блюдо на глубину 4 см

6. Средства измерения:

№ п/п	Наименование средств измерений	Заводской №	Свидетельство о поверке	Срок действия свидетельства о поверке
1	Термометр электронный цифровой Checktemp 1	23244	08/77791 от 14.12.2020	До 13.12.202

Условия эксплуатации приборов при проведении измерений соответствуют требованиям и технической документации

7. Результаты измерений:

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений		Время проведения измерения	Температура (°C)
		1- на линии раздачи	2- на столе ребенка		
1	<i>Пюре из свежей картошки с карри-пастой</i>			<i>1152</i>	<i>75,2 ± 0,2</i>
2	<i>Пюре картофельное</i>			<i>1156</i>	<i>65,2 ± 0,2</i>
3	<i>Пюре картофельное</i>			<i>1159</i>	<i>65,0 ± 0,2</i>
4	<i>Суп овощной</i>			<i>1204</i>	<i>65,1 ± 0,2</i>

8. Ф.И.О., должность специалиста, проводившего измерения:

Иванов Иван Иванович
должность

[Подпись]
подпись

Иванов Иван Иванович
Ф.И.О.

9. Измерения проведены в присутствии:

представителя объекта И.И.И.
должность

[Подпись]
подпись

Забелова
Ф.И.О.

представителя Управления Роспотребнадзора

должность

подпись

Ф.И.О.