

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Западно-Сибирский Дорожный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»
ИНН/КПП 7701331634/540702001, ОГРН 76694494

Адрес органа инспекции: 656031 г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47.
Тел./факс, E-mail: (3852) 29-25-12, факс 29-20-84, e-mail: sesgib@mail.ru

Орган инспекции

RA.RU. 710102 от 27 октября 2015

№ и дата аттестата аккредитации органа инспекции

Утверждаю:

Руководитель (технический директор/
зам. технического директора)
Органа инспекции Западно-Сибирского
Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии по железнодорожному
транспорту»

С.А. Маримьянов
(И.О.)

«30» марта 2016г.
м.п.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**по результатам лабораторно-инструментальных исследований (испытаний)
от «30» марта 2016 г. № 98.3.П**

- 1 Наименование организации или лицо, получившее услуги (Заказчик), адрес: Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД», г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22.
- 2 Наименование объекта, адрес: Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД», г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22.
- 3 Наименование образца (пробы): смывы на бактерии группы кишечной палочки, смывы на иерсинии, смывы яйца гельминтов, готовые блюда (суп с клецками на мясном бульоне со сметаной, компот из сухофруктов, гречневый гарнир, котлета мясная), вода питьевая, обед на калорийность, 0,015% раствор дезинфекционного средства «Ника-хлор».
- 4 Цель испытаний: оказание платных услуг
- 5 На экспертизу представлены: протокол санитарно-микробиологического анализа смывов № 7107-7126 от 15.03.2016г., протокол санитарно-микробиологического анализа смывов № 7127-7131 от 24.03.2016г., протокол санитарно-микробиологического анализа смывов № 7132-7161 от 15.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7162 от 18.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7163 от 18.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7164 от 18.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7165 от 15.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7166 от 15.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7167-7169 от 22.03.2016г., протокол лабораторных исследований № 7170 от 15.03.2016г.
- 6 Перечень санитарных правил, норм, гигиенических нормативов и других нормативно-правовых актов, на соответствие с которыми проводилась экспертиза: СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного

сырья», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

- 7 Заключение: Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на бактерии группы кишечной палочки соответствуют требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на иерсинии соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

Результаты санитарно-микробиологического анализа смывов на яйца гельминтов соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Представленные на исследования образцы готовых блюд (суп с клецками на мясном бульоне со сметаной, компот из сухофруктов, гречневый гарнир) по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют требованиям приложения 1 и п. 1.8. приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Представленный образец готового блюда (котлета мясная) по исследуемым санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Представленный на исследования образце воды питьевой по исследуемым санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

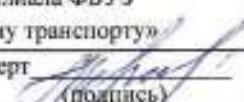
Представленный на исследования образец обеда на калорийность соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Представленный на исследования образец 0,015% раствора дезинфекционного средства «Ника-хлор» по исследуемым санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

- 8 Эксперт Маримьянов Сергей Александрович /

(Ф.И.О)


(Подпись)

Орган инспекции Западно-Сибирского Дорожного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»		Листов 2 Лист 2
Экспертное заключение № 98.3.П от 30.03.2016г. (номер, дата)		Ф.01.ДП ОИ 02-06-2015
Эксперт  (подпись)		Маримьянов С.А. ФИО

1407 - 2170

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Барнаульский филиал

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр питания и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСТИГАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

АКТ

отбора проб при оказании платных услуг
от «14» марта 2016г.

Наименование объекта, предприятия, юридического адреса: Частное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №180 ОАО "РЖД"
г.Новоалтайск, ул.Красногвардейская,22

Фактический адрес: г.Новоалтайск, ул.Красногвардейская,22

Дата и время отбора проб: «14» марта 2016г. с 10.00-11.00. Дата и время доставки в ИЛЦ: «14» марта 2016г. в 13.00

Условия транспортировки, хранения: термоконтейнер температура +3 °С

Дополнительные сведения: объект ж/д

№ проб	Код	Наименование пробы, место отбора пробы	предприятие-изготовитель	Дата выработки	Вес (кг), кол-во (шт)	Вид тары, упаковка	НД на метод отбора	Цель исследования: (НД регламентируемые объемы лабораторных исследований)	Определяемые показатели
1		Смазочные материалы на БТКП (групповые, пшеница)	-	-	20 шт	Лаборатория посуды	МУ 2657-82	СП 2.3.6.1079-01	БТКП
2		Смазочные материалы на нерасширяющиеся (овощехранилище)	-	-	5шт.	Лаборатория посуды	МУК 4.2.3019-12	СП 3.1.7.2615-10 МУ 3.1.1.2438-09	нерасширяющиеся
3		Смазочные материалы на виллы ремкомплекта (групповые, пшеница)	-	-	30 шт	Лаборатория посуды	МУК 4.2.2661-10	СанПиН 3.2.3215-14	виллы ремкомплекта
4		Суп с клецками на мясном бульоне со сметаной	пшеница	14.03.2016	200г	Лаборатория посуды	ГОСТ 31904-2012	ТР ТС 021/2011, приложение 1 и 2, п.1.8.	КМАФАнМ (5*10 ⁵), БТКП(1,0), S, Аурелус(1,0), итотенные, в т.ч. салмонеллы (25)
5		Компот из сухофруктов	пшеница	14.03.2016	200мл	Лаборатория посуды	ГОСТ 31904-2012	ТР ТС 021/2011, приложение 1 и 2, п.1.8.	КМАФАнМ (5*10 ⁵), БТКП(1,0), S, Аурелус (1,0)

6	Гречневый гарнир	14.03.2016	200г	Лаборатор. посуда	ГОСТ 31904-2012	ТР ТС 021/2011 приложения 1 и 2 п.1.8.	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (50) КМАФАнМ (1x10 ⁷) БГКП (1,0) Proteus (0,1) S. aureus (1,0) патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (2,5)
7	Котлета мясная	14.03.2016	1шт	Полит. пакет	ГОСТ Р 51607.1-2011г	СП 2.3.6.1079-01	Реакция на пероксидазу
8	Вола питьевая, кран пищеблока		0,5л 0,5л	Лабораторная посуда	ГОСТ 31861-2012 ГОСТ Р 56237-2014 ГОСТ 31942-2012	СанПиН 2.1.4.1074-01	ОМЧ, ОКБ, ТКБ Запах, цветность, привкус, мутность.
9	Калорийность 1. Суп с клецками на м/б со сметаной 2. Мясная котлета с овощным соусом, гречневый гарнир Нарезка из соленых огурцов 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб «Украинский»	14.03.2016	1. 250гр 2. 75/40 \150 30 гр. 3. 200 мл 4. 60гр	Лаборатор. посуда	МУ №4237-86	СанПиН 2.4.1.3049-13	Жиры, сухие вещества, сумма белков и углеводов
10	Дез средство «Ника-хлор» 0,015% Р-Р	14.03.2016	50 мл	Лаборатор. посуда	Инструкция №29 от 06.02.2012г.	СП 3.5.1378-03	% АДВ

Должность, ФИО лица отобранного пробы: п/сан. врача Н.С.Гранина
 Должность, ФИО представителя обследуемого объекта, в присутствии которого отобраны пробы: ст.м/с Л.А. Красношветова

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТРФактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: seagd@mail.ruАттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г.
Действителен до 26.08.2018г.**ПРОТОКОЛ
САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА СМЫВОВ
№ 7107-7126 от «15» марта 2016 г**

1. **Наименование образцов:** смывы на БГКП
2. **Наименование заказчика, юридический адрес:** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
3. **Объект, где производился отбор образцов (фактический адрес):** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180» ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
4. **Место отбора:** групповые, пищеблок
5. **Дата и время отбора:** 14.03.2016г. с 10.00 до 11.00 **время доставки:** в 13.00 **время посева:** 13.30
6. **Условия транспортировки:** Термоконтейнер, при температуре +3°C
7. **Цель исследования:** на соответствие СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
8. **НД на метод отбора:** МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

9. **Дополнительные сведения:** оказание платных услуг

№ п/п	Код	№ лаб.	Место отбора смыва	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования
5 группа								
1.	7107.1.16.03	206	Ложки чайные	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
2.	7108.1.16.03	207	Тарелки – 2 блюда	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
3.	7109.1.16.03	208	Бокалы	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
4.	7110.1.16.03	209	Тарелки – 1 блюдо	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
5.	7111.1.16.03	210	Газ «хлеб»	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
11 группа								
6.	7112.1.16.03	211	Бокалы	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
7.	7113.1.16.03	212	Тарелки – 2 блюда	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
8.	7114.1.16.03	213	Ложки столовые	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
9.	7115.1.16.03	214	Вилка	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
10.	7116.1.16.03	215	Тарелки – 1 блюдо	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
9 группа								
11.	7117.1.16.03	216	Тарелки - 2 блюда	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
12.	7118.1.16.03	217	Бокалы	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
13.	7119.1.16.03	218	Вилки	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
14.	7120.1.16.03	219	Ложки	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
15.	7121.1.16.03	220	Тарелки – 1 блюдо	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82

Пищевлок

16.	7122.1.16.03	221	Стол С.П.	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
17.	7123.1.16.03	222	Нож С.М	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
18.	7124.1.16.03	223	Таз «фрукты»	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
19.	7125.1.16.03	224	Таз М.В.	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82
20.	7126.1.16.03	225	Доска К.В.	БГКП (колиформы)	не обнаружены	не допускаются	-	МУ № 2657-82

Пробы отобрал: пом.санитарного врача Гранина Н.С

В присутствии: ст.м/с Красноцветова Л.А.

Анализ выполнен:

Заведующий МБЛ _____ Е.Б. Халятин

Дата: «15» марта 2016 г.

Лицо, ответственное за оформление протокола: _____ М.Н.Малькова

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ: _____ А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ: _____ С.А. Маримьянов

МП



Фактический адрес: 656031, г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г.
Действителен до 26.08.2018г.

**ПРОТОКОЛ
САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА СМЫВОВ
№ 7127-7131 от «24» марта 2016 г.**

1. **Наименование образцов:** смывы на персинии
2. **Наименование заказчика, юридический адрес:** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Детский сад № 180» ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
3. **Объект, где производился отбор образцов (фактический адрес):** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180» ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
4. **Место отбора:** овощехранилище
5. **Дата и время отбора:** 14.03.2016г, с 10.00 до 11.00 время доставки: 13.00 время посева: 13.30
6. **Условия транспортировки:** Термоконтейнер, при температуре +3°C
7. **Цель исследования:** на соответствие СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика персинноза» МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного персинноза»
8. **НД на метод отбора:** МУК 4.2.3019-12 «Организация и проведение лабораторных исследований на персиннозы на территориальном, региональном и федеральном уровнях»

9. **Дополнительные сведения:** оказание платных услуг

№ п/п	Код	№ лаб.	Место отбора смыва	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования
пшсеб.ток								
1.	7127.1.16.03	226	Лук репка	персинии	не обнаружены	не допускаются	-	МУК 4.2.3019-12
2.	7128.1.16.03	227	Свекла свежая	персинии	не обнаружены	не допускаются	-	МУК 4.2.3019-12
3.	7129.1.16.03	228	Картофель	персинии	не обнаружены	не допускаются	-	МУК 4.2.3019-12
4.	7130.1.16.03	229	Морковь свежая	персинии	не обнаружены	не допускаются	-	МУК 4.2.3019-12
5.	7131.1.16.03	230	Капуста свежая	персинии	не обнаружены	не допускаются	-	МУК 4.2.3019-12

Пробы отобран: помощник санитарного врача Н.С. Гранина

В присутствии: ст. М/с Красноцветова Л.А.

Анализ выполнен:

Заведующий МБЛ _____ Е.Б. Халипин

Дата: «24» марта 2016 г.

Лицо, ответственное за оформление протокола: _____ М.Н. Малькова

Протокол издается, не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ: _____ А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ: _____ С.А. Маримьянов



ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47

Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96

E-mail: sespd@mail.ru

Аттестат аккредитации

№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г

Действителен до 26.08.2018г

**ПРОТОКОЛ
САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА СМЫВОВ
№ 7132-7161 от «15» марта 2016 г**

- 1. Наименование образцов:** смывы на яйца гельминтов
- 2. Наименование заказчика, юридический адрес:** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
- 3. Объект, где производился отбор образцов (фактический адрес):** Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180» ОАО «РЖД»; г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
- 4. Место отбора:** групповые, пищеблок, овощной цех
- 5. Дата и время отбора:** 14.03.2016г, с 10.00 до 11.00 **время доставки:** в 13.00
- 6. Условия транспортировки:** Термоконтейнер, при температуре +3°C
- 7. Цель исследования:** на соответствие СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- 8. НД на метод отбора:** МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно - паразитологических исследований»
- 9. Дополнительные сведения:** оказание платных услуг

№ п/п	Код	№ лаб.	Место отбора смыва	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования
5 группа								
1.	7132.1.16.03	12	Полотенце ячейки	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
2.	7133.1.16.03	13	Ручка раковины	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
3.	7134.1.16.03	14	Крышки унитаза	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
4.	7135.1.16.03	15	Панель туалет	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
5.	7136.1.16.03	16	Постель кровати №22	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
6.	7137.1.16.03	17	Игрушки мелкие резиновые	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
7.	7138.1.16.03	18	Двери кабинки	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
11 группа								
8.	7139.1.16.03	19	Ковер спальня	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
9.	7140.1.16.03	20	Панель – кровать №25	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
10.	7141.1.16.03	21	Столы в групповой	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
11.	7142.1.16.03	22	Стульчики в групповой	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
12.	7143.1.16.03	23	Панель – раковина	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
13.	7144.1.16.03	24	Вентили крана	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
14.	7145.1.16.03	25	Дверь кабинки туалета	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
9 группа								
15.	7146.1.16.03	26	Постель кровать №24	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
16.	7147.1.16.03	27	Ковер –спальня	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыв со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10

17.	7148.1.16.03	28	Полка для рисования	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
18.	7149.1.16.03	29	Полка для конструктора	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
19.	7150.1.16.03	30	Ячейки для полотенец	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
20.	7151.1.16.03	31	Дверь – туалет	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
21.	7152.1.16.03	32	Ручка крана умывальника	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
Пищевлок								
22.	7153.1.16.03	33	Весы С.П.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
23.	7154.1.16.03	34	Панель у стола С.П.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
24.	7155.1.16.03	35	Стол Г.П.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
25.	7156.1.16.03	36	Весы Г.П.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
Овощной пех								
26.	7157.1.16.03	37	Панель у стола С.П.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
27.	7158.1.16.03	38	Стол овощной	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
28.	7159.1.16.03	39	Доска О.С.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
29.	7160.1.16.03	40	Бак Р.С.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10
30.	7161.1.16.03	41	Доска М.В.	Яйца гельминтов	не обнаружены	не допускаются	смыл со всей поверхности	МУК 4.2.2661-10

Пробы отобраны: помощник санитарного врача Н.С. Гранина
 В присутствии: ст. медицинская сестра Красноцветова Л.А.
 Анализ выполнен:
 Заведующий МБЛ _____ Е.Б. Халыпин

Дата: «15» марта 2016 г

Лицо ответственное за оформление протокола:  М.Н. Малькова

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:  А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ: _____ С.А. Маримьянов



**Барнаульский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»**

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г.
Действителен до 26.08.2018г.

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7162
от «18» марта 2016г.**

Наименование пробы (образца):	Суп с клецками на мясном бульоне со сметаной
Код пробы:	7162.1.16.03.
Дата изготовления:	14.03.2016г.
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложения 1 и 2 п.1.8.
ИД на метод отбора:	ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3°C
Вид упаковки:	Лабораторная посуда
Количество (шт., вес, объем):	200г
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	Помощник санитарного врача Гранина Н.С
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Микробиологические исследования 7162.1.16.03.

Регистрационный № 71

Условия проведения испытаний: Температура: 24,4°C; Влажность: 34,1%.

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	ИД на методы исследований
					Общие ГОСТы: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических исследований» ГОСТ 26670-91 «Продукты пищевые. Методы культивирования»
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	менее $1,5 \times 10^2$	не более 5×10^2	KOE / г	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г не обнаружены	в 1,0 г не допускаются	-	ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»
3	<i>S. aureus</i>	в 1,0 г не обнаружен	в 1,0 г не допускается	-	ГОСТ 31746-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> ».
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25 г не обнаружены	в 25 г не допускаются	-	ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> »

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	весы электронные SHIMADZU ELB-200	D515600817	024309	10.11.2016г

Заведующий МБЛ:



Е.Б. Халыпин

Дата: «18» марта 2016г.

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:

Зам. руководителя ИЛЦ:

МВ



А.В. Короткевич

С.А. Маримьянов



Барнаульский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г
Действителен до 26.08.2018г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7163
от «18» марта 2016г

Наименование пробы (образца):	Компот из сухофруктов
Код пробы:	7163.1.16.03.
Дата изготовления:	14.03.2016г
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложения 1 и 2 п.1.8.
ИД на метод отбора:	ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3°C
Вид упаковки:	Лабораторная посуда
Количество (шт., вес, объем):	200г
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	пом.санитарного врача Гранина Н.С
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Микробиологические исследования 7163.1.16.03.

Регистрационный № 72

Условия проведения испытаний: Температура: 24,4°C; Влажность: 34,1 %

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований
					Общие ГОСТы: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических исследований» ГОСТ 26670-91 «Продукты пищевые. Методы культивирования»
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	менее $1,5 \times 10^2$	не более 5×10^2	КОЕ / г	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г не обнаружены	в 1,0 г не допускаются	-	ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»
3	S. aureus	в 1,0 г не обнаружен	в 1,0 г не допускается	-	ГОСТ 31746-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».
4	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 50 г не обнаружены	в 50 г не допускаются	-	ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	весы электронные SHIMADZU ELB-200	D515600817	024309	10.11.2016г

Заведующий МБЛ:



Е.Б. Халыпин

Дата: «18» марта 2016г.

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:

А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ:

С.А. Маримьянов

МП



**Барнаулский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»**

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г
Действителен до 26.08.2018г

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7164
от «18» марта 2016г**

Наименование пробы (образца):	Гречневый гарнир
Код пробы:	7164.1.16.03.
Дата изготовления:	14.03.2016г
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложения 1 и 2 п.1.8.
ИД на метод отбора:	ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3°C
Вид упаковки:	Лабораторная посуда
Количество (шт., вес, объем):	200г
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	пом.санитарного врача Гранина Н.С
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытания распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию.

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Микробиологические исследования 7164.1.16.03.

Регистрационный № 73

Условия проведения испытаний: Температура: 24,4°C; Влажность: 34,1%.

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований
					Общие ГОСТы: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических исследований» ГОСТ 26670-91 «Продукты пищевые. Методы культивирования»
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	менее $1,5 \times 10^7$	не более 1×10^7	KOE / г	ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г не обнаружены	в 1,0 г не допускаются	-	ГОСТ 31747-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»
3	Бактерии рода Proteus	в 0,1 г не обнаружены	в 0,1 г не допускаются	-	МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
4	S. aureus	в 1,0 г не обнаружен	в 1,0 г не допускается	-	ГОСТ 31746-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».
5	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 25 г не обнаружены	в 25 г не допускаются	-	ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella»

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	весы электронные SHIMADZU ELB-200	D515600817	024309	10.11.2016г

Заведующий МБЛ:



Е.Б. Халыпин

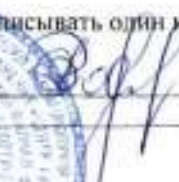
Дата: «18» марта 2016г.

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:

Зам. руководителя ИЛЦ:

МП



А.В. Короткевич

С.А. Мариньянов



Барнаульский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgbl@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г.
Действителен до 26.08.2018г.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7165
от «15» марта 2016г

Наименование пробы (образца):	Котлета мясная
Код пробы:	7165.2.16.03.
Дата изготовления:	14.03.2016г
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, у. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, у. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, у. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
ИД на метод отбора:	ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3°C
Вид упаковки:	Полиэтиленовый пакет
Количество (шт., вес, объем):	1 шт.
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	пом.санитарного врача Гранина Н.С
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Санитарно-гигиенические исследования 7165.2.16.03.

Регистрационный № 1791

Условия проведения испытаний: Температура: 23,6°C; Влажность: 33,2 %.

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Характеристика погрешности	Гигиенический норматив	Единицы измерения	ИД на методы исследований
			+			
1	Проба на пероксидазу	Реакция на пероксидазу отрицательная	-	Реакция на пероксидазу отрицательная		МУ 1-40/3805 от 11.11.91г «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» п. 7.1.1.

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	Весы технические ВЛТЭ-1100	А 267	24058	10.11.2016 г

Заведующая СГЛ:



М.Н. Смирнова

Дата «15» марта 2016г

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:

А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ:

С.А. Мариньянов

МП



**Барнаульский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»**

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: sesgd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г
Действителен до 26.08.2018г

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7166
от «15» марта 2016г.**

Наименование пробы (образца):	Вода питьевая
Код пробы:	7166.2.16.03.; 7166.1.16.03.
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Мочная пищеблока
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие: СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
НД на метод отбора:	ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб» ГОСТ Р 56237-2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоодготовки и в трубопроводных распределительных системах» ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3 °С
Вид упаковки:	лабораторная посуда
Количество (шт., вес, объем):	0,5л; 0,5л.
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	помощник санитарного врача Гранина Н.С.
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Санитарно-гигиенические исследования 7166.2.16.03.

Регистрационный № 1792

Условия проведения испытаний: Температура: 23,8 °С; Влажность: 33,0 %.

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Характеристика погрешности	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	Запах при 20 °С	0	-	не более 2	Баллы	ГОСТ 3351-74
2	Запах при 60 °С	0	-	не более 2	Баллы	ГОСТ 3351-74
3	Привкус	0	-	не более 2	Баллы	ГОСТ 3351-74
4	Цветность	5,5	1,6	не более 20(35)	Градусы цветности (Cr-Co)	ГОСТ 31868-2012 Метод Б
5	Мутность	1,9	0,4	не более 2,6(3,5)	ЕМФ	ГОСТ 3351-74

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	Фотометр фотоэлектрический КФК-3-01 ЗОМЗ	1070315	170673	14.11.2016 г

Заведующая СГЛ:

М.Н. Смирнова

Дата: «15» марта 2016г.

Микробиологические исследования 7166.1.16.03.

Регистрационный № 34

Условия проведения испытаний: Температура: 24,4 °С; Влажность: 34,1 %.

№ п/п	Наименование показателей	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	ОМЧ	0	не более 50	КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01
2	ОКБ	в 100 мл не обнаружены	в 100 мл не допускаются	КОЕ	МУК 4.2.1018-01
3	ТКБ	в 100 мл не обнаружены	в 100 мл не допускаются	КОЕ	МУК 4.2.1018-01

Заведующий МБЛ:

Е.Б. Халытин

Дата: «15» марта 2016г.

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ:

А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЛЦ:

С.А. Мариньянов



ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г.Барнаул, ул. Правоканальная,
47

Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96

E-mail: info@bar-naul.ru

Аттестат аккредитации

№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г

Действителен до 26.08.2018г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7167-7169

от «22» марта 2016г

Наименование пробы (образца):	1. Суп с клецками на м/б со сметаной-250г. 2. Мясная котлета с овощ. соусом и гречневый гарнир-75/40/150г. 3. Нарезка из соленый огурцов-30г. 4. Компот из с/фруктов -200мл 5. хлеб «Украинский»-60г
Код пробы:	7167-7169.2.16.03.
Дата изготовления:	14.03.2016г
Дата и время отбора:	14.03.2016г с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	на соответствие Сан ПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
НД на метод отбора:	МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
Условия транспортировки:	термоконтейнер, при температуре +3°C
Вид упаковки:	Лабораторная посуда
Пробу отобрал (должность),	помощник санитарного врача Гранина Н.С.
Дополнительные сведения:	оказание платных услуг

Протокол испытания распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории

Лито, ответственное за оформление протокола:



М.Н.Малькова

Стр.1 из 2

Санитарно-гигиенические исследования 7167-7169.2.16.03

Регистрационный № 1793-1795

Условия проведения испытаний: Температура : 23,9 °С ; Влажность: 31,3 %

№ п/п	Наименование показателей	Вес теоретический	Вес фактический	Единица измерения	Отклонение, %	Гигиенический норматив	НД на методы испытания
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Суп с клецками на мясном бульоне со сметаной							
1	Вес блюда	250	252	г			МУ № 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
2	Сухие вещества	31,98	32,13	г	0,47	± 10%	
3	Жиры	6,42	6,83	г	6,39	± 10%	
4	Белки + углеводы	22,56	22,28	г	-1,24	± 10%	
5	Калорийность	147,00	150,00	ккал	2,04	± 10%	
2. Мясная котлета с овощным соусом, гречневый гарнир							
1	Вес блюда	265	267	г			МУ № 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
2	Сухие вещества	67,71	69,95	г	3,31	± 10%	
3	Жиры	10,78	10,95	г	1,58	± 10%	
4	Белки + углеводы	54,28	56,34	г	3,80	± 10%	
5	Калорийность	314,12	323,87	ккал	3,10	± 10%	
3. Компот из сухофруктов							
1	Вес блюда	200	200	г			МУ № 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
2	Сухие вещества	21,74	22,00	г	1,20	± 10%	
3	Жиры	0	0,00	г	0,00	± 10%	
4	Белки + углеводы	21,54	21,80	г	1,21	± 10%	
5	Калорийность	86,17	87,20	ккал	1,20	± 10%	
3. Хлеб ржаной (Украинский), нарезка из соленых огурцов (ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ)							
1	Вес блюда	220	220	г			МУ № 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
2	Сухие вещества	32,31	32,31	г	0,00	± 10%	
3	Жиры	0,6	0,6	г	0,00	± 10%	
4	Белки + углеводы	27,06	27,06	г	0,00	± 10%	
5	Калорийность	123	123	ккал	0,00	± 10%	
4. ИТОГО ОБЕДА							
1	Вес блюда	935	939	г			МУ № 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"
2	Сухие вещества	153,74	156,39	г	1,72	± 10%	
3	Жиры	17,8	18,38	г	3,26	± 10%	
4	Белки + углеводы	125,44	127,48	г	1,63	± 10%	
5	Калорийность	670,29	684,07	ккал	2,06	± 10%	

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до:
1	весы электронные SARTORIUS-Gemplus	81205029	24307	10.11.2016г

Заведующая СГЛ:

М.Н. Смирнова

Дата: 22.03.2016г.

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЦ:

А.В. Короткевич

Зам. руководителя ИЦ:

С.А. Мариньянов



Барнаулский филиал
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Фактический адрес: 656031, г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47
Телефон/факс: (3852) 29-20-84, 62-77-96
E-mail: seagd@mail.ru

Аттестат аккредитации
№ РОСС RU.0001.512081 от 26.08.2013г
Действителен до 26.08.2018г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 7170
от «15» марта 2016г

Наименование пробы (образца):	Дезинфицирующий раствор 0,015% «Ника –хлор»
Код пробы:	7170.2.16.03.
Дата изготовления:	Раствор - от 14.03.2016г
Дата и время отбора:	14.03.2016г. с 10.00 до 11.00
Дата и время доставки:	14.03.2016г. в 13.00
Наименование изготовителя, адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование организации (Заказчик), юридический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Наименование объекта, фактический адрес:	Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 180 ОАО «РЖД» г. Новоалтайск, ул. Красногвардейская, 22
Место отбора:	Пищеблок
Цель исследования (СанПиН, ГОСТ и др):	СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и осуществлению дезинфекционной деятельности»
НД на метод отбора:	Приказ МЗ СССР № 254 «О развитии дезинфекционного дела в стране» Инструкция № 29 от 06.02.2012г по применению средства дезинфицирующего «Ника-Хлор»
Условия транспортировки:	защита от прямых солнечных лучей
Вид упаковки:	лабораторная посуда
Количество (шт., вес, объем):	50 мл
Пробу отобрал (должность, Ф.И.О.):	помощник санитарного врача Н.С. Гранина
Дополнительные сведения:	Оказание платных услуг

Протокол испытания распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию.

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения лаборатории.

Лицо, ответственное за оформление протокола:



М.Н. Малькова

Санитарно-гигиенические исследования 7170.2.16.03.

Регистрационный № 1796

Условия проведения испытаний: Температура: 23,6 °С; Влажность: 33,2 %.

№ п/п	Наименование, агрегатное состояние вещества	Фактическое содержание активного вещества	Погрешность, ±	Гигиенический норматив	Единицы измерения	ИД на методы исследований
1	Дезинфицирующий раствор «Ника -хлор»	0,017	0,003	0,014-0,016	%	Инструкция №29 от 06.02.2012г по применению средства дезинфицирующего «Ника-Хлор»

Средства измерений, применяемые при исследовании:

№ п/п	Наименование средства измерения, марка	Заводской номер	Свидетельство о поверке	
			Номер	Поверено до
1	весы электронные SARTORIUS-Gemplus	81205029	024307	10.11.2016г

Заведующая СГЛ:



М.Н. Смирнова

Дата: «14» марта 2016г

Протокол имеет право подписывать один из нижеперечисленных:

Руководитель ИЛЦ: _____ А.В. Короткевич
 Зам. руководителя ИЛЦ: _____ С.А. Маримьянов

