

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



RA.RU.21ПН96



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«29» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 4264 от «29» сентября 2022 г.

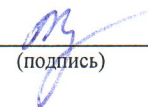
1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 148»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Папанина, д. 6а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Напиток из смеси сухофруктов, дата производства: 26.09.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «26» сентября 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 4264
11. Дата проведения испытаний: с 26.09.2022 по 29.09.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 30 мин. «26» сентября 2022 г. Код № 4264 Регистрационный № 4264 в журнале; № 4264 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	5,3 г/180 г	5,4 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2
Примечание: *-согласно технологической карты заказчика № 349 для массы порции 180 г				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (17-18)°C; W = (69-70) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«29» сентября 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

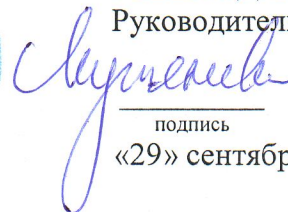
Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ


Н. Н. Кутенева
подпись
«29» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 4263 от «29» сентября 2022 г.

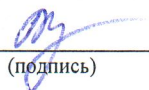
1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 148»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Папанина, д. 6а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Рис отварной, дата производства: 26.09.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «26» сентября 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 4263
11. Дата проведения испытаний: с 26.09.2022 по 29.09.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 30 мин. «26» сентября 2022 г. Код № 4263 Регистрационный № 4263 в журнале; № 4263 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Масса нетто	137,1 г	масса порций для детей 3-7 лет: (130-150) г	ГОСТ 15113.1-77 п. 3
Примечание: *-согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (17-18)°C; W = (69-70) %				
Используемое оборудование: 1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«29» сентября 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



RA.RU.21ПН96



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«29» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 4262 от «29» сентября 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 148»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Папанина, д. 6а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Рыба, тушеная с овощами, дата производства: 26.09.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «26» сентября 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организованного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» 2004 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 4262
11. Дата проведения испытаний: с 26.09.2022 по 29.09.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 30 мин. «26» сентября 2022 г. Код № 4262 Регистрационный № 4262 в журнале; № 4262 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,0955 г/1 г или 9,55 г/100 г	9,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0534 г/1 г или 5,34 г/100 г	5,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,1972 г/1 г или 19,72 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0151 г/1 г или 1,51 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	3,32 г/100 г	3,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	99,54 ккал/100 г	104,70 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты № 374 заказчика для массы порции 100 г **- в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (17-18)°C; W = (69-70) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. 3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г. 4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«29» сентября 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»

ГБУ ЯО ЯГИКСИП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015

юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34

e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«29» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 4261 от «29» сентября 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 148»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Папанина, д. 6а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным), дата производства: 26.09.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «26» сентября 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 4261
11. Дата проведения испытаний: с 26.09.2022 по 29.09.2022

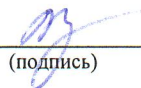
(общее количество страниц 2; страница 1)

Иск № 382
12. 10. 2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 30 мин. «26» сентября 2022 г. Код № 4261 Регистрационный № 4261 в журнале; № 4261 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,0235 г/1 г или 4,70 г/200 г	4,70 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0193 г/1 г или 3,86 г/200 г	3,90 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,1296 г/1 г или 25,92 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0102 г/1 г или 2,04 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	15,32 г/200 г	15,50 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	114,82 ккал/200 г	115,30 ккал с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 102 для массы порции 200 г **- в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (17-18)°C; W = (69-70) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. 3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г. 4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«29» сентября 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2