

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»**

Юридический адрес: 614016, Россия, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50.
Тел./факс: 8(342) 239-34-09, факс: 8(342) 239-34-11, эл. почта: cgero@mail.ru

ОГРН 1055901616671, ИНН 5904122072

УФК по Пермскому краю (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», л/сч 20566U23700),
р/сч 0321464300000015600 в отделении Пермь Банка России //УФК по Пермскому краю г. Пермь,
БИК 015773997, ЕКС (кор. счет): 40102810145370000048

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710044

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделом

/  / Яковлева Н.А.

Подпись



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 8166.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 8166.22 от 14 апреля 2022 г.)

- 1. Наименование предприятия, организации (заявитель):** Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
- 2. Юридический адрес:** 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50
- 3. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления:** салат из квашеной капусты с луком; дата изготовления: 07.04.2022 14:15; срок годности: 1 час ; номер партии: 2; объем партии: 95 порций
- 4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Соколова Т.А. в МАОУ "СОШ № 96" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Нефтяников, 53-8
Фактический адрес: г. Пермь, ул. К. Цеткин, 10а
Страна: РОССИЯ
- 5. Место, время и дата отбора:** столовая ИП Соколова Т.А. в МАОУ "СОШ № 96" г. Перми, г. Пермь, ул. К. Цеткин, 10а, линия раздачи, 07.04.2022 14:25
- 6. Дополнительные сведения:** Поручение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 139 от 28.03.2022
Заявление(заявка) № 1918-ЦА от 29.03.2022
- 7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:** -
- 8. НД на продукцию:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2018 год, № рецептура – 9

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
С А Н И Т А Р Н О - Г И Г И Е Н И Ч Е С К И Е И С С Л Е Д О В А Н И Я					
<i>Витамины :</i>					
1	Витамин С	мг/100г	12,8±0,5	-	МУ 1-40/3805 - 91 п.2.9.1
2	магний	мг/100г	14,1±3,9	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций (Са)	мг/100г	42±12	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов

Мнения и интерпретации:

-Содержание кальция по методике составляет (42±12)мг/100г, что соответствует (25,2±7,2) мг на порцию 60г.

-Содержание магния по методике составляет $(14,1 \pm 4,9)$ мг/100г, что соответствует $(8,7 \pm 2,9)$ мг на порцию 60г.

-Содержание аскорбиновой кислоты по методике составляет $(12,8 \pm 0,5)$ мг/100г, что соответствует $(7,7 \pm 0,3)$ мг на порцию 60г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

- содержание микроэлемента магния составило (порция 60г) $-8,7 \pm 2,9$ мг, что соответствует величине, указанной в рецептуре № 9 «Единого сборника 2018г.» - 8,64 мг на блюдо;
- содержание микроэлемента кальция составило (порция 60г) $-25,2 \pm 7,2$ мг, что соответствует величине, указанной в рецептуре № 9 «Единого сборника 2018г.» - 25,34 мг на блюдо;
- содержание Витамина С составило (порция 60г) - $7,7 \pm 0,3$ мг, что не соответствует величине, указанной в рецептуре № 9 «Единого сборника 2018г.» - 15,22 мг на блюдо.

Врач по гигиене питания _____



Цыпуштанова М. А.