

**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: sgero@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

Яковлева Н.А.  
(Ф. И. О.) 17 апреля 2022 г.



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 8167.22 Э**

по результатам испытаний  
(Протокол испытаний № 8167.22 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:** плов из отварной птицы; дата изготовления: 07.04.2022 14:15; срок годности: 3 часа ; 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, пищеблок, 07.04.2022 14:28
- 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, № рецептуры – 372

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

№№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b>					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	5,5±1,5	-	ГОСТ 26928-86
2	магний	мг/100г	16,3±4,6	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций (Ca)	мг/100г	16,4±4,6	-	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
4	Массовая доля фосфора /фосфаты без учета разбавления	мг/100г	75±21	-	ГОСТ 30615- 99

**Мнения и интерпретации:**

Содержание кальция по методике составляет  $(16,4 \pm 6,9)$  мг/100г, что соответствует  $(39,4 \pm 16,6)$  мг на порцию 240г.

Содержание магния по методике составляет  $(16,3 \pm 4,6)$  мг/100г, что соответствует  $(39,1 \pm 11)$  мг на порцию 240г.

Содержание фосфора по методике составляет  $(75 \pm 21)$  мг/100г, что соответствует  $(180 \pm 50,4)$  мг на порцию 240г.

Содержание железа по методике составляет  $(5,5 \pm 1,5)$  мг/кг, что соответствует  $(1,32 \pm 0,37)$  мг на порцию 240г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

-содержание микроэлемента магния составило (порция 240г)  $-39,1 \pm 11$  мг, что соответствует величине, указанной в рецептуре № 372 «Единого сборника 2018г.» - 35,6 мг на блюдо;

-содержание микроэлемента кальция составило (порция 240г)  $-39,4 \pm 16,6$  мг, что выше величины указанной в рецептуре № 372 «Единого сборника 2018г.» - 17,85 мг на блюдо;

-содержание микроэлемента фосфора составило (порция 240г)  $-180 \pm 50,4$  мг, что выше величины указанной в рецептуре № 372 «Единого сборника 2018г.» - 103,16 мг на блюдо;

- содержание Железа составило (порция 240г)  $-1,32 \pm 0,37$  мг, что выше величины указанной в рецептуре № 372 «Единого сборника 2018г.» - 0,84 мг на блюдо;

Врач по гигиене питания \_\_\_\_\_



Цыпуштанова М. А.