

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Комбинат школьного питания»
О.Н. Логинов

« 15 » *февраля* 2024г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организациям
общественного питания населения (организации общественного питания детей).

Микробиологическая лаборатория
ООО КШП

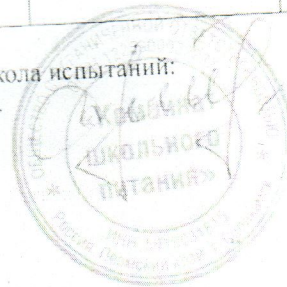
Лицензия № 59.55.11.001. Л 00005.05.15 от 08.05.2015г.
Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 28-ая Парковая, 19А.
Тел.: 7-94-35; факс: 7-45-45
Эл. почта: mkap-kshp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 409 от 30.11.2023г.

1. Наименование организации, исследуемого объекта, адрес: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления образца:
количество образца, срок годности, объем партии, условия хранения: Готовое блюдо: Чай с сахаром;
дата изготовления – 27.11.2023г; срок годности: 2 часа; номер партии: -; объем партии: 100 порций;
упаковка: без упаковки, образец без видимых загрязнений; условия хранения: -; вес (объем) пробы для
испытаний: одна проба – 200г.
3. Изготовитель и место отбора образца (пробы): МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28, пищеблок.
4. Условия отбора, доставки:
Дата и время отбора: 27.11.2023г 12-40
Проба отобрана (ф. и. о., должность): Суханова О.Н., технолог
Метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических
испытаний»
Условия доставки: соответствуют НД
Дата, время доставки в лабораторию: 27.11.2023г 13-20
5. Дополнительные сведения:
Протокол (акт) отбора образцов (проб) № 409 от 27.11.2023г
Цель исследований, основание: плановые мероприятия, производственный, контроль
При отборе присутствовал представитель объекта заведующая производством Новосельцева Е.В.
Ответственный за приготовление: заведующая производством Новосельцева Е.В.
6. НД на продукцию: Сборник рецептур 2008г, рецепт № 300
7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой
продукции» Приложение 1.
8. Условия проведения испытаний: соответствуют нормативным требованиям
9. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Методы
выявления бактерий рода Salmonella»
10. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	Шифр НД на методы испытания	ПДК (ПДУ)	Результаты испытаний/погрешности
Микробиологические исследования				
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012	не допускается в 50,0 г	не обнаружено в 50,0 г

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:
Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Микробиологическая лаборатория

ООО КШП

Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.

Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.

Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45

Эл. почта: mkup-ksnp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 408 от 30.11.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта, адрес: МАОУ СОШ № 1 г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): Смывы с объектов внешней среды
3. Место отбора: : МАОУ СОШ № 1, пищеблок, г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
4. Условия отбора, доставки:
Дата и время отбора: 27.11.2023г 12-20
Проба отобрана (ф. и. о., должность): Суханова О.Н., технолог
Метод отбора: МР 4.2.0220-20, Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды; МУ 4.2.2723-10 «Методические указания. Биологические и микробиологические факторы. Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»
Условия доставки: соответствуют НД
Дата, время доставки в лабораторию: 27.11.2023г 13-20
5. Дополнительные сведения:
Протокол (акт) отбора образцов (проб) № 408 от 27.11.2023г
Цель исследований, основание: плановые мероприятия, производственный, контроль
При отборе присутствовал представитель объекта заведующая производством Новосельцева Е.В.
Ответственный за работу кухонного- рабочего: заведующая производством Новосельцева Е.В. (пробы 1-5), повар Шишигина Е.В. (пробы 6-10).
6. НД, регламентирующие объем лабораторных исследований: -
7. Условия проведения испытаний: соответствуют нормативным требованиям
8. НД на методы исследований, подготовку проб: МР 4.2.0220-20, Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» Раздел III п.3.2
МУ 4.2.2723-10 «Методические указания. Биологические и микробиологические факторы. Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды» п.10.3
9. Результаты испытаний:

Рег. № пробы	Место отбора	Определяемые показатели	НД на методы испытаний	Величина допустимого уровня	Результаты испытаний/погрешности
1	Смыв с тарелок, Гарнир	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
2	Смыв со столов	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
3	Смыв с ложек	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
4	Смыв с касеты для столовых приборов	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
5	Смыв с линии раздачи	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
6	Смыв со стола «Рыба сырая»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
7	Смыв с весов «Сырая продукция»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
8	Смыв с ножа «Сырая курица»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
9	Смыв с мясорубки «Сырая продукция»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
10	Смыв со стола «Сырая курица»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:
Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.

Протокол № 408 от 30.11.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

Микробиологическая лаборатория

ООО «КШП»

Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.

Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.

Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45

Эл.почта: mkup-kshp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 407

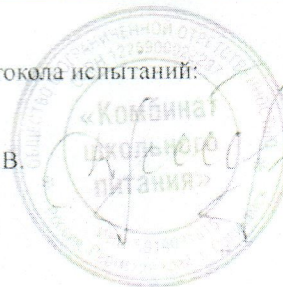
от 28.11.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта, адрес: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): вода питьевая холодная централизованной системы водоснабжения
3. Место отбора: МАОУ СОШ № 1, пищеблок, (Мясорыбный цех), г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
4. Условия отбора, доставки:
Дата и время отбора: 27.11.2023г 12-30
Ф. И. О., должность: Суханова О.Н., технолог
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»
ГОСТ Р 59024-2020 «Вода Общие требования к отбору»
Условия доставки: соответствуют НД, стерильная лабораторная посуда, автотранспортом, опечатанный термконтейнер с охлаждающим элементом, заводская упаковка; при температуре плюс 5°C.
Дата, время доставки в лабораторию: 27.11.2023г 13-20
5. Дополнительные сведения: Протокол (акт) отбора образцов (проб) № 407 от 27.11.2023г
Цель исследований, основание: плановые мероприятия, производственный контроль
При отборе присутствовал представитель объекта заведующая производством Новосельцева Е.В.
6. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
7. Условия проведения испытаний: соответствуют нормативным требованиям
8. НД на методы исследований, подготовку проб: МУК 4.2.1018-01 Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды (с Изменениями № 1,2); ГОСТ 34786-2021 Вода питьевая. Методы определения общего числа микроорганизмов, колиформных бактерий, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* и энтерококков.
9. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытания	Значение характеристики, ед. физ. величин		Погрешность определения
			по НД	при испытаниях	
Общее микробное число (ОМЧ), 37°C	КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01	Не более 50	0	
Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100мл	МУК 4.2.1018-01	Отсутствие	Не обнаружены	
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	КОЕ/100мл	ГОСТ 34786-2021	Отсутствие	Не обнаружены	

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 407 от 28.11.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

Микробиологическая лаборатория
ООО КШП

Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.

Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.

Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45

Эл. почта: mkup-kshp@yandex.ru

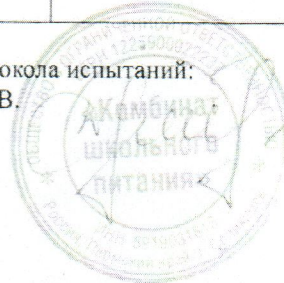
ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 331 от 19.10.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта, адрес: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы), внешний вид образца, упаковки, дата изготовления образца, количество образца, срок годности, объем партии, условия хранения: Готовое блюдо: Чай с сахаром; дата изготовления – 16.10.2023г; срок годности: 2 часа; номер партии: -; объем партии: 40 л.; упаковка: без упаковки, образец без видимых загрязнений; условия хранения: -; вес (объем) пробы для испытаний: одна проба – 200г.
3. Изготовитель и место отбора образца (пробы): МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28, пищеблок.
4. Условия отбора, доставки:
Дата и время отбора: 16.10.2023г 12-40
Проба отобрана (ф. и. о., должность): Ившина М.А., гл. технолог
Метод отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»
Условия доставки: соответствуют НД
Дата, время доставки в лабораторию: 16.10.2023г 13-20
5. Дополнительные сведения:
Протокол (акт) отбора образцов (проб) № 331 от 16.10.2023г
Цель исследований, основание: плановые мероприятия, производственный, контроль
При отборе присутствовал представитель объекта заведующая производством Новосельцева Е.В.
Ответственный за приготовление: заведующая производством Новосельцева Е.В.
6. НД на продукцию: Сборник рецептур 2008г, рецепт № 300
7. НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1.
8. Условия проведения испытаний: соответствуют нормативным требованиям
9. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*»
10. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	Шифр НД на методы испытания	ПДК (ПДУ)	Результаты испытаний/погрешности
Микробиологические исследования				
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012	не допускается в 50,0 г	не обнаружено в 50,0 г

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 331 от 19.10.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 329
от 17.10.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): вода питьевая холодная централизованной системы водоснабжения.
3. Точка отбора проб образца, объем: водопроводный кран пищеблока, сырой цех (ванна для кури сырой)
4. Дата и время поступления образца в лабораторию: 16.10.2023г в 13-20ч.
Проба отобрана (ф. и. о., должность): гл. технолог Ившина М.А. 16.10.2023г в 12-45ч.
в присутствии заведующей производством Новосельцевой Е.В. в соответствии с ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа», ГОСТ Р 59024-2020 «Вода Общие требования к отбору»
Условия доставки образца (проб): соответствуют НД, стерильная лабораторная посуда,
автотранспортом, опечатанный термконтейнер с охлаждающим элементом, заводская упаковка; при температуре плюс 6°C.
5. Обозначение НД, на соответствие требований, которых проводились испытания:
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно- эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; МУК 4.2.1018-01 Санитарно- микробиологический анализ питьевой воды (с Изменениями № 1,2); ГОСТ 34786-2021 Вода питьевая. Методы определения общего числа микроорганизмов, колиформных бактерий, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* и энтерококков.
6. Условия выполнения испытаний: В соответствии с требованиями методик испытаний.
7. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытания	Значение характеристики, ед.физ.величин		Погрешность определения
			по НД	при испытаниях	
Общее микробное число (ОМЧ), 37°C	КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01	Не более 50	0	
Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100мл	МУК 4.2.1018-01	Отсутствие	Не обнаружены	
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	КОЕ/100мл	ГОСТ 34786-2021	Отсутствие	Не обнаружены	

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 329 от 17.10.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

Микробиологическая лаборатория
ООО КШП
Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.
Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.
Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45
Эл. почта: mkup-kshp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 60
от 17.02.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта, адрес: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): смывы на объектах
3. Точка отбора: Пищеблок.
4. Условия отбора, доставки:
дата и время доставки проб в лабораторию: 13.02.2023г в 12-20ч.
Пробу отобрал: Ф.И.О., должность: технолог Яркова Ю.В. 13.02.2023г в 10-00ч.
Условия доставки: соответствуют НД, стерильная лабораторная посуда,
автотранспортом, опечатанный термоконтейнер с охлаждающим элементом, заводская
упаковка: при температуре плюс 9°C.
Пробы отобраны в соответствии с МР 4.2.0220-20. Методы контроля. Биологические и микробиологические
факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды.
МУ 4.2.2723-10 «Методические указания. Биологические и микробиологические факторы. Лабораторная диагностика
сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды».
5. НД, регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку: МР 4.2.0220-20, МУ 4.2.2723-10.
6. Цель исследования: производственный санитарно-микробиологический контроль.
При отборе проб присутствовал представитель объекта заведующая производством Новосельцева Е.В.
7. Результаты испытаний

Рег. № пробы	Место отбора	Определяемые показатели	НД на методы испытаний	Величина допустимого уровня	Результаты испытаний/погрешности
1	Смыв со стаканов	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
2	Смыв с ложек	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
3	Смыв с вилок	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
4	Смыв с тарелок и блюдо	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
5	Смыв со стола «Хлеб»	БГКП	МР 4.2.0220-20	отсутствие	не обнаружено
6	Смыв с доски «Овощи сырые»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
7	Смыв с весов «Сырая продукция»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
8	Смыв с электромясорубки «Сырая продукция»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
9	Смыв с бака «Мясо сырое»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено
10	Смыв с ножа «Мясо сырое»	Сальмонеллы	МУ 4.2.2723-10	отсутствие	не обнаружено

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 60 от 17.02.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

Микробиологическая лаборатория

ООО КШП

Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.

Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.

Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45

Эл. почта: mkup-kshp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 61

от 17.02.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): Компот из изюма, в количестве 200г.
3. Дата, время и точка отбора проб образца, объем пробы: пищеблок 13.02.2023г в 10-10ч., объем партии: 50л., в присутствии заведующей производством Новосельцевой Е.В.
4. Дата и время поступления образца в лабораторию: автотранспортом, опечатанный термоконтейнер с охлаждающим элементом, заводская упаковка: при Т плюс 10°C от 13.02.2023г в 12-20ч.
Проба отобрана (ф. и. о., должность): технолог Яркова Ю.В. в соответствии с ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний» МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»
5. Обозначение НД, на соответствие требований, которых проводились испытания:
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Приложение 2., п.8. Другие продукты.
6. Условия выполнения испытаний: В соответствии с требованиями методик испытаний.
Ответственный за приготовление: Новосельцева Е.В., ТТК № 6.
7. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	Шифр НД на методы испытания	ПДК (ПДУ)	Результаты испытаний/погрешности
Микробиологические исследования				
КМАФАнМ	KOE/г	ГОСТ 10444-15-94	не более 5×10^2	менее $1,0 \times 10^3$
БГКП (колиформы)		ГОСТ 31747-2012	не допускается в 1,0 г	не обнаружено в 1,0 г
S. aureus		ГОСТ 31746-2012	не допускается в 1,0 г	не обнаружено в 1,0 г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		ГОСТ 31659-2012	не допускается в 50,0 г	не обнаружено в 50,0 г

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 61 от 17.02.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории.

Микробиологическая лаборатория

ООО «КШП»

Лицензия № 59.55.11.001. Л 000005.05.15 от 08.05.2015г.

Адрес: Россия 618542, Пермский край, город Соликамск, ул. 20 лет Победы, 196.

Тел.: 7-94-35; факс: 7-85-45

Эл. почта: mkup-kshp@yandex.ru

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 59
от 14.02.2023г

1. Наименование организации, исследуемого объекта: МАОУ СОШ № 1
г. Соликамск, ул. Парижской Коммуны, 28
2. Наименование образца (пробы): вода питьевая холодная централизованной системы водоснабжения.
3. Точка отбора проб образца, объем: водопроводный кран пищеблока, II ванна (мытьё столовых приборов)
4. Дата и время поступления образца в лабораторию: 13.02.2023г в 12-30ч.
Проба отобрана (ф. и. о., должность): технолог Яркова Ю.В. 13.02.2023г в 10-15ч.
в присутствии заведующей производством Новосельцевой Е.В. в соответствии с ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа», ГОСТ Р 59024-2020 «Вода Общие требования к отбору»
Условия доставки образца (проб): соответствуют НД, стерильная лабораторная посуда,
автотранспортом, опечатанный термконтейнер с охлаждающим элементом, заводская упаковка: при температуре плюс 9°C.
5. Обозначение НД, на соответствие требований, которых проводились испытания:
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; МУК 4.2.1018-01 Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды (с Изменениями № 1,2); ГОСТ 34786-2021 Вода питьевая. Методы определения общего числа микроорганизмов, колиформных бактерий, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* и энтерококков.
6. Условия выполнения испытаний: В соответствии с требованиями методик испытаний.
7. Результаты испытаний:

Наименование показателей	Единицы измерения	НД на методы испытания	Значение характеристики, ед. физ. величин		Погрешность определения
			по НД	при испытаниях	
Общее микробное число (ОМЧ), 37°C	КОЕ/мл	МУК 4.2.1018-01	Не более 50	0	
Общие (обобщенные) колиформные бактерии	КОЕ/100мл	МУК 4.2.1018-01	Отсутствие	Не обнаружены	
<i>Escherichia coli</i> (E. coli)	КОЕ/100мл	ГОСТ 34786-2021	Отсутствие	Не обнаружены	

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола испытаний:

Заведующая микробиологической лабораторией Дрейд Т.В.



Протокол № 59 от 14.02.2023г

Настоящий протокол распространяется только на предоставленный образец и не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения испытательной лаборатории

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№1153 от «19» декабря 2023г

1. Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
2. Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
3. Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.
4. Время и дата отбора: 19.12.2023г 12-00
5. Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
6. Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 19.12.2023г 13 час 00 мин.
7. НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

8. Результаты испытаний:

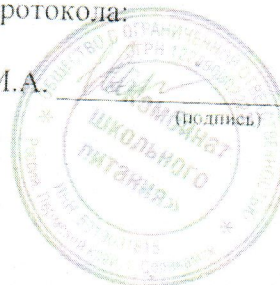
№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
1153	Чай с сахаром	Массовая доля сухих веществ	15,35-13,48	14,4	-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО



Примечание: протокол №1153 от 19.12.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям. Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№1127 от «27» ноября 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»

Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1

Ф.И.О. должный проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.

Время и дата отбора: 27.11.2023г 12-00

Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.

Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 27.11.2023г 13час 00 мин.

НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
1127	Чай с сахаром	Массовая доля сухих веществ	15,35-13,48	16	104%

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО

(подпись)



Примечание: протокол №1127 от 27.11.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям. Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№1018-1019 от «16» октября 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.
Время и дата отбора: 16.10.2023г 12-00
Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 16.10.2023г 13час 00 мин.
НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

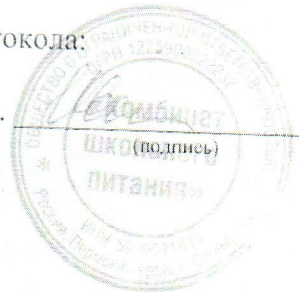
Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
1018	Каша гречневая	Массовая доля жира	2,54-1,78	2,04	-
1019	Чай с сахаром	Массовая доля сухих веществ	15,35-13,48	15,2	-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность) ФИО



Примечание: протокол №1018-1019 от 16.10.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№923-924 от «20» сентября 2023г

1. Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
2. Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
3. Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.
4. Время и дата отбора: 20.09.2023г 12-00
5. Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
6. Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 20.09.2023г 13час 00 мин.
7. НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

8. Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
923	Картофельное пюре	Массовая доля жира	3,64-3,28	3,17	-
924	Компот из св яблок	Массовая доля сухих веществ	8,84-7,96	8,2	-
					-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО



Примечание: протокол №923-924 от 20.09.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№693-695 от «07» июня 2023г

1. Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
2. Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
3. Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.
4. Время и дата отбора: 07.06.2023г 12-00
5. Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
6. Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 07.06.2023г 13час 00 мин.
7. НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

8. Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
693	Рожки отварные	Массовая доля жира	3,26-2,45	3,17	-
694	Компот из кураги	Массовая доля сухих веществ	11,49-10,35	10,6	-
695	Биточки нежные	Ферментная инаktivация	Не допускается	Термическая обработка достаточна	-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО



Примечание: протокол №693-695 от 07.06.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№614-616 от «17» мая 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Суханова О.Н.
Время и дата отбора: 17.05.2023г 12-00
Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 17.05.2023г 13 час 00 мин.
НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
614	Картофельное пюре	Массовая доля жира	3,64-3,28	3,4	-
615	Компот из изюма	Массовая доля сухих веществ	11,59-10,49	11,8	-
616	Биточки рыбные	Ферментная инактивация	Не допускается	Термическая обработка достаточна	-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО (подпись)



Примечание: протокол №614-616 от 17.05.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№522-523 от «24» апреля 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Яркова Ю.В.
Время и дата отбора: 24.04.2023г 12-00
Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 24.04.2023г 13 час 00 мин.
НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
522	Рожки отварные	Массовая доля жира	3,26-2,45	2,72	-
523	Компот из изюма	Массовая доля сухих веществ	11,59-10,49	11,6	-

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность) ФИО

(подпись)

Примечание: протокол №522-523 от 24.04.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№453-454 от «10» апреля 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Яркова Ю.В.
Время и дата отбора: 10.04.2023г 12-00
Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 10.04.2023г 13час 00 мин.
НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
453	Рожки отварные	Массовая доля жира	3,26-2,45	3,4	104,00%
454	Компот из изюма	Массовая доля сухих веществ	11,59-10,49	12	102,00%

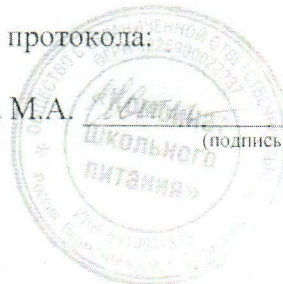
Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО

(подпись)



Примечание: протокол №453-454 от 10.04.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

АКТ КОНТРОЛЬНОГО
ЛАБОРАТОРНОГО ИСПЫТАНИЯ

от «21» сентября 2023г

1. Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
2. Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
3. Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Яркова Ю.В.
4. Время и дата приготовления блюда: 21.09.2023г 12-00
5. Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
6. Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 21.09.2023г 13час 00 мин.
7. НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г

8. Результаты испытаний:

	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
1	Биточки рыбные	Ферментная инактивация	Не допускается	Термическая обработка достаточна	-

Заключение:

Исследованная проба «Биточки рыбные» по показателю «Ферментная инактивация» соответствует требованиям рецептуры. Физико-химические показатели в норме.

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность)

ФИО

(подпись)



Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№180-181 от «13» февраля 2023г

1. Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
2. Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
3. Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Яркова Ю.В.
4. Время и дата отбора: 13.02.2023г 12-00
5. Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
6. Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 13.02.2023г 13час 00 мин.
7. НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

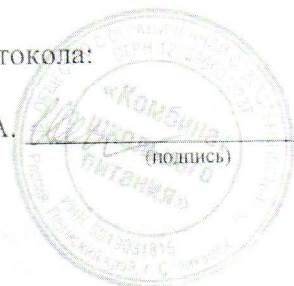
8. Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
180	Рожки отварные	Массовая доля жира	3,26-2,45	2,72	-
181	Компот из изюма	Массовая доля сухих веществ	11,59-10,49	12,8	110,00%

Заключение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность) ФИО



Примечание: протокол №180-181 от 13.02.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.

Общество с ограниченной возможностью
«Комбинат школьного питания»
ООО «КШП»

Юридический адрес:
Россия, 618542 Пермский край,
г. Соликамск, ул. 20 Лет Победы, 196
Тел. (834253) 7-85-44 Факс (834253) 7-85-45

Заключение о состоянии измерений
в пищевой технологической лаборатории
№ № 013-241-2020
Выдано 30 июля 2020г
Действителен до 30 июля 2023г

ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№53-55 от «18» января 2023г

Наименование заказчика: ООО «Комбинат школьного питания»
Наименование и местонахождение изготовителя (заказчика): ООО «КШП»,
МАОУ СОШ №1
Ф.И.О, должность проводившего исследования : технолог Яркова Ю.В.
Время и дата отбора: 18.01.2023г 12-00
Условия доставки и упаковка пробы: автотранспорт, стеклотара.
Дата и время доставки пробы в ПТЛ: 18.01.2023г 13 час 00 мин.
НД на продукцию: ТТК; сборник рецептуры 2008г, 1996г

Результаты испытаний:

№ образца	Наименование блюда, изделия	Контролируемый показатель	Допустимый уровень определяемой характеристики	Результаты испытаний	Коэффициент выполнения %
53	Каша гречневая	Массовая доля жира	2,54-1,78	2,04	-
54	Компот из кураги	Массовая доля сухих веществ	11,49-10,35	11,4	-
55	Биточки Нежные	Содержание хлеба в котлетной массе	18-15,79	15,8	-

Заклучение:

ФИО, должность лица, ответственного за оформление протокола:

Зав. пищевой технологической лабораторией Ившина М.А.
(должность) ФИО



Примечание: протокол №53-55 от 18.01.2023г касается только образцов, подвергнутых испытаниям.
Частичная перепечатка протокола без разрешения ПТЛ запрещается.