

**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 03214643000000015600 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

/  / Н.А. Яковлева
Подпись (Ф. И. О.) 14 апреля 2022 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 8013.22 Э
по результатам испытаний
(Протокол испытаний № 8013.22 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:** птица отварная; дата изготовления: 06.04.2022 10:20; срок годности: 3 часа ; номер партии: 2; объем партии: 150 порций
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** столовая ИП Соколова Т.А. в МАОУ "СОШ № 76" г. Перми
Юридический адрес: г. Пермь, ул. Нефтяников, 53-8
Фактический адрес: г. Пермь, ул. Лодыгина, 48а
Страна: РОССИЯ
5. **Место, время и дата отбора:** столовая ИП Соколова Т.А. в МАОУ "СОШ № 76" г. Перми, пищеблок, 06.04.2022 10:20
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:** сборник рецептов "Сборник рецептов"
8. **НД на продукцию:** сборник рецептов "Сборник рецептов"

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Определяемые показатели	Ед. изм.	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
<i>Токсичные элементы :</i>					
1	Железо	мг/кг	10,6±5,8	1,72 мг/90г	ГОСТ 30178-96
2	магний	мг/100г	18,3±5,1	26,15 мг/90г	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
3	Кальций (Са)	мг/100г	34,1±9,5	21,55 мг/90г	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов
4	Массовая доля фосфора /фосфаты без учета разбавления	мг/100г	145±41	209,63 мг/90г	ГОСТ 30615- 99
5	Пероксидаза/Качество термической обработки блюд	-	не обнаружено	отсутствие	МУ 1-40/3805 - 91 п.7.1.1
<i>Витамины :</i>					
1	Массвая доля витамина А	мг/кг	менее 0,5	51,48мг/90г	ГОСТ Р 54635-2011
2	Витамин В1 (тиамин)	мг/100г	0,282±0,099	0,12 мг/90г	ГОСТ EN 14122-2013

Мнения и интерпретации:

По методике содержание железа $10,6 \pm 5,8$ мг/кг, что соответствует $0,95 \pm 0,52$ мг на порцию 90г

По методике содержание кальция $34,1 \pm 9,5$ мг/100г, что соответствует $30,7 \pm 8,6$ мг на порцию 90г

По методике содержание магния $18,3 \pm 5,1$ мг/100г, что соответствует $16,5 \pm 4,6$ мг на порцию 90г

По методике содержание фосфора 145 ± 41 мг/100 г, что соответствует менее $130,7 \pm 37$ мг на порцию 90г

Содержание витамина А в пробе составляет менее 0,5 мг/кг, что соответствует содержанию менее 0,046 мг на порцию 90 г.

Содержание витамина В1 (тиамин) в пробе составляет $0,282 \pm 0,099$ мг/100г, что соответствует содержанию менее 0,25мг на порцию 90 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

- 1) содержание микроэлемента железо составило (порции 90г) $-0,95$ мг, что ниже величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 2) содержание микроэлемента магния составило (порции 90г) $-16,5$ мг, что ниже величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 3) содержание микроэлемента кальция составило (порция 90г) $-34,1$ мг, что выше величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 4) содержание микроэлемента фосфора составило (порция 90г) $-130,7$ мг., что ниже величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 5) содержание массовой доли витамина А составило менее 0,046 мг на порцию 90г., что ниже величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 6) содержание массовой доли витамина В1 (тиамин) составило 0,25 мг на порцию 90г., что выше величины, указанной в технологической карте № 1624 «Единого сборника 2013г.»;
- 7) Качество термической обработки блюда «птица отварная» достаточное.

Врач по общей гигиене _____



Пласкевич М. В.