

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ПЕРМСКОМ КРАЕ»

Испытательный лабораторный центр КОПИЯ ВЕРНА
614016, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.510375

вручающий ООРП ООЛД
врач по общей гигиене
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае»
Буракова Д.А. *Бур*
Дата: *05.06.23*

ПРОТОКОЛ (АКТ) ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПРОДУКЦИИ

№ 10624-ЦА от « 02 » июня 2023 г.

Наименование Заявителя: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю

Дата отбора: 02.06.2023 г.

Юридический адрес Заявителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Фактический адрес Заявителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, д. 50

Место отбора: столовая МАОУ "СОШ № 101" г. Перми, г. Пермь, ул. Ретина, д. 12

наименование объекта, юридическое лицо, фактический адрес

схемы или др. способы идентификации места отбора (при необходимости)

Вид объекта: предприятие торговли; пищевая промышленность; предприятие общественного питания;
 детское дошкольное учреждение; общеобразовательное учреждение; детское оздоровительное учреждение;
 коммунальный объект; промышленное предприятие; лечебно-профилактическое учреждение;
 другое (указать) столовая

Основание для отбора: вх. № 3601-ЦА от 31.05.2023 г.; предписание Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 867 от 30.05.2023 г.

вид документа (распоряжение, предписание, поручение, определение, заявление и др.)

Цель отбора: обеспечение надзора плановое; обеспечение надзора внеплановое; эпидпоказания;
 гос. регистрация; производственный контроль; соц.-гиг. мониторинг; сертификация/декларирование;
 сан.-эпид. экспертиза; другое (указать) проб

Источник финансирования: федеральный бюджет; платные работы и услуги

Порядковый № пробы: 1 Время отбора 12:00 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 14095

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):

салат из мяса и овощей

Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое

Точка отбора: столовая

помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):

Изготовитель: столовая МАОУ "СОШ № 101" г. Перми,

Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ретина, д. 12

Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Ретина, д. 12

Документ, по которому получен продукт: меню от 02.06.2023 г.

Вес, объем пробы: 100 Дата и время выработки: 02.06.2023 г. наименование, номер, дата, поставщик Счасть
Срок годности: 2 часа

Условия хранения (этикетка, НТД)

Размер партии: 10 порций Номер партии: 77

Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД

Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2018 год № рецептуры: 11

НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний"

Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки

Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1

Определяемые показатели: КМАФАМ, БГКП, st. aureus, патогенная микрофлора

Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения

Примечание: (может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)

План отбора образцов (проб) № 560 от 31.05.2023 г.

Время нахождения на объекте (заполняется при необходимости): с 12:00 до 12:25

стр. 1 из 3

Порядковый № пробы: 2 Время отбора 18.03 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 14097
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):
консалта из суп приправленного без
маринованного картофеля
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое
Точка отбора: Министерство
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):
Изготовитель: столовая МАОУ "СОШ № 101" г. Перми,
Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12
Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12
Документ, по которому получен продукт: меню от 02.06.2023 г.

Вес, объем пробы: 100г Дата и время выработки: 02.06.2023 г. наименование, номер, дата, поставщик
Срок годности: 2 года

Условия хранения (этикетка, НТД)
Размер партии: 10 порций Номер партии:
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и
кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских
оздоровительных учреждений, 2018 год № рецептуры: 372
НД на отбор: ГОСТ 31904-2012 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических
испытаний"
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС
021/2011 "О безопасности пищевых продуктов", приложение 2, п.1.8.; приложение 1
Определяемые показатели: КМАФАМ, БГКП, st.aureus, патогенная микрофлора
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из*
метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)
План отбора образцов (проб) № 560 от 31.05.2023 г.

Время нахождения на объекте (заполняется при необходимости): с 11:30 до 12:25

Порядковый № пробы: 3 Время отбора 18.03 Код пробы (заполняется в ИЛЦ): 14104
ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ (наименование, внешний вид образца (пробы) / упаковки):
консалта из суп приправленного без
маринованного картофеля
Упаковка: потребительская; транспортная; без упаковки; другое
Точка отбора: Министерство
помещение и оборудование, из которого производится отбор пробы

Условия хранения (на объекте):
Изготовитель: столовая МАОУ "СОШ № 101" г. Перми,
Юридический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12 эпидемиологический ЦОЛД
Фактический адрес изготовителя: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, Буракова Д.А. врач по общей гигиене
Документ, по которому получен продукт: меню от 02.06.2023 г. Дата: 11.06.2023
наименование, номер, дата, поставщик

Вес, объем пробы: 100г Дата и время выработки: 02.06.2023 г. наименование, номер, дата, поставщик
Срок годности: 2 года

Условия хранения (этикетка, НТД)
Размер партии: 10 порций Номер партии: 514
Результат наружного осмотра партии: соответствует НД; не соответствует НД
Документ, по которому изготовлен продукт: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и
кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских
оздоровительных учреждений, 2018 год № рецептуры: 372
НД на отбор: ГОСТ 54607.1-2011 "Отбор проб и подготовка к физико-химическим показателям"
Описание процедуры отбора: отбор пробы проведен методом случайной выборки
Краткое указание способа отбора, объема выборки, лабораторной посуды, материалов использованных для отбора

НД, регламентирующие объем исследований и оценку: -
Определяемые показатели: пероксидаза
Отобранные образцы на месте отбора опечатаны / опломбированы (при необходимости)
(нужное подчеркнуть)

Условия доставки: автотранспорт; изотермическая емкость; с охлаждением; без охлаждения
Примечание: *(может быть указана следующая информация: ссылка на план отбора; дополнения, отклонения, исключения из*
метода отбора; сведения, необходимые для оценки неопределенности измерений для последующих испытаний, и др.)
План отбора образцов (проб) № 560 от 31.05.2023 г.

Время нахождения на объекте (заполняется при необходимости): с 11:30 до 12:25

Представитель объекта оповещен, что образцы скоропортящейся продукции, образцы, подвергшиеся разрушающим методам воздействия, а также образцы из лабораторий микробиологического профиля возврату не подлежат.

Пробу (-ы) отобрал, протокол (акт) отбора оформил и утвердил:

помощник врача по гигиене детей и подростков

должность

Шарычева Т.А.

ф.и.о

Проба (-ы) отобрана (-ы) в присутствии:

представителя объекта

гов. преев
должность



Веремова А.О.
ф.и.о

представителя Управления

Роспотребнадзора

должность

подпись

ф.и.о

Информация заполняется в ИЛЦ

Пробу (-ы) в ИЛЦ доставил

помощник врача по гигиене детей и подростков

должность

Ма
подпись

Шарычева Т.А.

ф.и.о

Пробу (-ы) в ИЛЦ принял

Григорьев
Должность

Ташкинова Т.И.
подпись

Ташкинова Т.И.

ф.и.о

02.06.23
дата, время
13:00

Окончание протокола (акта) отбора

КОПИЯ ВЕРНА
Заведующий ООРП ООЛД
врач по общей гигиене
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Пермском крае»
Буракова Д.А.
Дата: 02.06.23