

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«18» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3280 от «18» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 54»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Громова, д. 48а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным), дата производства: 15.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «15» августа 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3280
11. Дата проведения испытаний: с 15.08.2022 по 18.08.2022
(общее количество страниц 2; страница 1)

| № п/п | Определяемые показатели | Результаты испытаний; единицы измерений | Величина допустимого уровня; единицы измерений* | НД на методы испытаний |
|--|-----------------------------|---|---|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Образец поступил в 14 часов 40 мин. «15» августа 2022 г. Код № 3280 Регистрационный № 3280 в журнале; № 3280 протокола испытаний | | | | |
| I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ: | | | | |
| 1 | Массовая доля белка | 0,0238 г/1 г или 4,76 г/200 г | 4,70 г с допусаемым отклонением ±5%** | МУК 4237-86 приложение |
| 2 | Массовая доля жира | 0,0196 г/1 г или 3,92 г/200 г | 3,90 г с допусаемым отклонением ±5%** | МУК 4237-86 приложение |
| 3 | Массовая доля сухих веществ | 0,1451 г/1 г или 29,02 г/200 г | - | МУК 4237-86 приложение |
| 4 | Массовая доля золы | 0,0092 г/1 г или 1,84 г/200 г | - | МУК 4237-86 приложение |
| 5 | Массовая доля углеводов | 18,50 г/200 г | 15,50 г с допусаемым отклонением ±5%** | МУК 4237-86 п. 1 |
| 6 | Энергетическая ценность | 128,32 ккал/200 г | 115,30 ккал с допусаемым отклонением ±5%** | МУК 4237-86 п. 1 |
| Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 102 для массы порции 200 г **- в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86) | | | | |
| сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) % | | | | |
| Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. 3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г. 4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912 | | | | |

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«18» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«18» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3281 от «18» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 54»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Громова, д. 48а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Рыба, тушеная с овощами, дата производства: 15.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «15» августа 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организованного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» 2004 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3281
11. Дата проведения испытаний: с 15.08.2022 по 18.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

| № п/п | Определяемые показатели | Результаты испытаний; единицы измерений | Величина допустимого уровня; единицы измерений* | НД на методы испытаний |
|--|-----------------------------|---|--|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Образец поступил в 14 часов 40 мин. «15» августа 2022 г. Код № 3281 Регистрационный № 3281 в журнале; № 3281 протокола испытаний | | | | |
| I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ: | | | | |
| 1 | Массовая доля белка | 0,1224 г/1 г или 12,24 г/100 г | 9,40 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$ | МУК 4237-86 приложение |
| 2 | Массовая доля жира | 0,0581 г/1 г или 5,81 г/100 г | 5,40 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$ | МУК 4237-86 приложение |
| 3 | Массовая доля сухих веществ | 0,2798 г/1 г или 27,98 г/100 г | - | МУК 4237-86 приложение |
| 4 | Массовая доля золы | 0,0171 г/1 г или 1,71 г/100 г | - | МУК 4237-86 приложение |
| 5 | Массовая доля углеводов | 8,22 г/100 г | 3,40 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$ | МУК 4237-86 п. 1 |
| 6 | Энергетическая ценность | 134,13 ккал/100 г | 104,70 ккал с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$ | МУК 4237-86 п. 1 |
| Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 374 для массы порции 100 г **- в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86) | | | | |
| сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) % | | | | |
| Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав. № 475794, автоматическая установка отгонки паров UDK 132, зав. № 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. 3. печь муфельная ПМ-14М №00024-20. Протокол первичной аттестации № 107/А/317 от 02.03.2022 г. до 01.03.2025 г. 4. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912 | | | | |

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«18» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

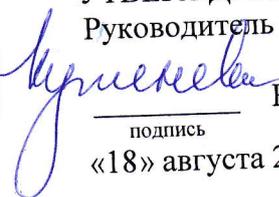
Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ


Н. Н. Кутенева
подпись
«18» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3282 от «18» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 54»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Громова, д. 48а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Рис отварной, дата производства: 15.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «15» августа 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НДС на продукцию (информация согласно заявке):
8. НДС регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НДС на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3282
11. Дата проведения испытаний: с 15.08.2022 по 18.08.2022
(общее количество страниц 2; страница 1)

| № п/п | Определяемые показатели | Результаты испытаний; единицы измерений | Величина допустимого уровня; единицы измерений* | НД на методы испытаний |
|---|-------------------------|---|---|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Образец поступил в 14 часов 40 мин. «15» августа 2022 г. Код № 3282 Регистрационный № 3282 в журнале; № 3282 протокола испытаний | | | | |
| I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ: | | | | |
| 1 | Масса нетто | 136,4 г | масса порций для детей 3-7 лет: (130-150) г | ГОСТ 15113.1-77 п. 3 |
| Примечание: *-согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения | | | | |
| сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) % | | | | |
| Используемое оборудование: 1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. | | | | |

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний


(подпись)

Н.С. Тищенко

«18» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«18» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3283 от «18» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 54»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Громова, д. 48а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Напиток из смеси сухофруктов, дата производства: 15.08.2022. Масса (объем) образца:
1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «15» августа 2022 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НД на продукцию (информация согласно заявке):
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3283
11. Дата проведения испытаний: с 15.08.2022 по 18.08.2022
(общее количество страниц 2; страница 1)

| № п/п | Определяемые показатели | Результаты испытаний; единицы измерений | Величина допустимого уровня; единицы измерений* | НД на методы испытаний |
|---|-------------------------|---|---|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Образец поступил в 14 часов 40 мин. «15» августа 2022 г. Код № 3283 Регистрационный № 3283 в журнале; № 3283 протокола испытаний | | | | |
| I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ: | | | | |
| 1 | Массовая доля сахара | 5,6 г/180 г | 5,4 г | МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2 |
| Примечание: *-согласно технологической карты заказчика № 349 для массы порции 180 г сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (67-75) % | | | | |

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного
Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт
качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний _____ Н.С. Тищенко
(подпись)

«18» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2