

Государственное казенное учреждение

"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа

ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

10 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 296/п от 10 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Суп картофельный с рисом, порция 250 г, 3х250 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта №65

Наименование и адрес заказчика: МБОУ СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Место отбора пробы (образца): МБОУ СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ ; с наличием фото\видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 54607.1 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания". Часть 1 .Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Акт отбора № 129 от 09 марта 2021 г.

Дата отбора: 09.03.2021 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: "ИП Верещагин А.А." пищеблок СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Дата изготовления: 09.03.21 г 12.00 ч Дата поступления в ИЦ: 09.03.2021 г., 15:10 ч

Наименование поставщика*: ИП "Верещагин А.А." РБ, г. Бирск, с. Понаморовка, ул. К. Маркса, 74, договор № б/н от 12.01.21 г

Дата(период) проведения испытания: 09.03.2021 г. - 10.03.2021 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 31986-12:

Внешний вид - В жидкой части супа - картофель нарезан брусочками, морковь и лук мелко нашинкованы, с добавлением крупы рисовой.

Цвет - Бульона -желтый.

Консистенция - Овощей и крупы - мягкая.

Запах и вкус - Свойственные данному наименованию блюда.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание сухих веществ в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	16,2-19,0	17,8	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	3,8-5,0	4,5	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	84,2-105,0	89,7	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта №65).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Государственное казенное учреждение

"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа

ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

10 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 297/п от 10 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Картофель отварной с маслом, порция 105 г, 3х105 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта №136

Наименование и адрес заказчика: МБОУ СОШ с. Суислово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Место отбора пробы (образца): МБОУ СОШ с. Суислово, Бирский р-н, РБ ; с наличием фото/видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 54607.1 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания". Часть 1 .Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Акт отбора № 129 от 09 марта 2021 г.

Дата отбора: 09.03.2021 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: "ИП Верещагин А.А." пищеблок СОШ с. Суислово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Дата изготовления: 09.03.21 г 12.00 ч Дата поступления в ИЦ: 09.03.2021 г., 15:10 ч

Наименование поставщика*: ИП "Верещагин А.А." РБ, г. Бирск, с. Понаморовка, ул. К. Маркса, 74, договор № б/н от 12.01.21 г

Дата(период) проведения испытания: 09.03.2021 г. - 10.03.2021 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 31986-12:

Внешний вид - Картофель нарезан дольками, хорошо проварен.

Цвет - Светло-желтый.

Консистенция - Рыхлая.

Запах и вкус - Свойственные данному наименованию блюда.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание сухих веществ в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	20,7-23,0	22,7	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	4,0-5,0	5,0	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	не менее 95,0	111,8	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта №136).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Государственное казенное учреждение

"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа

ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

10 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 298/п от 10 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Компот из смеси сухофруктов, порция 200 г, 3х200 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта №293

Наименование и адрес заказчика: МБОУ СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Место отбора пробы (образца): МБОУ СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ ; с наличием фото\видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 54607.1 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания". Часть 1 .Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Акт отбора № 129 от 09 марта 2021 г.

Дата отбора: 09.03.2021 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: "ИП Верещагин А.А." пищеблок СОШ с. Суслово, Бирский р-н, РБ, ул. Школьная, д.14

Дата изготовления: 09.03.21 г 12.00 ч Дата поступления в ИЦ: 09.03.2021 г., 15:10 ч

Наименование поставщика*: ИП "Верещагин А.А." РБ, г. Бирск, с. Понаморевка, ул. К. Маркса, 74, договор № б/н от 12.01.21 г

Дата(период) проведения испытания: 09.03.2021 г. - 10.03.2021 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 31986-12:

Внешний вид - Отвар прозрачный, плоды целые.

Цвет - Коричневый.

Консистенция - Жидкая.

Запах и вкус - Свойственные данному наименованию напитка.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание растворимых сухих веществ,г.	МУ 1-40/3805	27,9-31,0	28,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта №293).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.