

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.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 1 844/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Каша молочная жидкая, порция 205 г, 3х205 г.
Нормативный документ на продукцию: Техничко - Технологическая карта б/н
Наименование и адрес заказчика: МАОУ СОШ № 1 ГО ЗАТО, РБ, г.Межгорье, пер. Школьный, д. 1
Место отбора пробы (образца): МАОУ СОШ № 1 ГО ЗАТО, РБ, г.Межгорье ; 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 № 234 от 29 марта 2021 г. Дата отбора: 29.03.2021 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ИП "Пучков В.А.", пищеблок СОШ № 1, г. Межгорье, пер. Школьный, д. 1
Дата изготовления: 29.03.21 г 08.50 ч Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:45 ч
Наименование поставщика*: ИП "Пучков В.А.", г. Межгорье, ул. Карбышева, д. 30, кв. 34, договор № 2 от 29.03.21 г
Дата(период) проведения испытания: 29.03.2021 г. - 30.03.2021 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 - Крупа хорошо разварена, без комочков.

Цвет - Белый.

Консистенция - Жидкая.

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	39,3-43,6	41,8	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	6,6-8,2	7,4	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	186,1-215,0	200,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Техничко - Технологическая карта б/н).

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.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 845/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Какао с молоком, порция 200 г, 3х200 г.

Нормативный документ на продукцию: Техничко - Технологическая карта б/н

Наименование и адрес заказчика: МАОУ СОШ № 1 ГО ЗАТО, РБ, г.Межгорье, пер. Школьный, д. 1

Место отбора пробы (образца): МАОУ СОШ № 1 ГО ЗАТО, РБ, г.Межгорье ; 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 № 234 от 29 марта 2021 г.

Дата отбора: 29.03.2021 г.

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

Наименование изготовителя: ИП "Пучков В.А.", пищеблок СОШ № 1, г. Межгорье, пер. Школьный, д. 1

Дата изготовления: 29.03.21 г 08.50 ч Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:45 ч

Наименование поставщика*: ИП "Пучков В.А.", г. Межгорье, ул. Карбышева, д. 30, кв. 34, договор № 2 от 29.03.21 г

Дата(период) проведения испытания: 29.03.2021 г. - 30.03.2021 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 - Напиток прозрачный, без пленки на поверхности.

Цвет - Серый.

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	20,5-22,8	21,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец соответствует требованиям рецептуры (Техничко - Технологическая карта б/н).

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.