Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Бакиров Р.И.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 846/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Борщ с капустой и картофелем, порция 200 г, 3х200 г.
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № 110
Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14
Место отбора пробы (образца): МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье ; с наличием фото\видео материалов
Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствие 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 № 233 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 "Глазырин Д.В" пищеблок д/с №5, г. Межгорье, ул. Советская, д.14
Дата изготовления: 29.03.21 г Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:40 ч
Наименование поставщика*: ИП "Глазырин Д.В", РБ, г. Межгорье, ул. 40 лет Победы, д. 23, кв. 31,договор № 1-2021 от 11.01.21 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 - В жидкой части супа - капуста, нарезанная соломкой, добавлены свекла, картофель, морковь и лук.
Цвет - Малиновый.
Консистенция - Овощей - мягкая.
Запах и вкус - Без посторонних запахов и привкусов.

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	13,3-15,7	14,8	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	2,9-4,1	0,8	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	75,7-79,0	60,0	-

Подпись лица, оформившего протокол Загитова Л.Г.

Заключение [2] :Представленный образец не соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта № 110) по заниженному содержанию жира на 72,0 % от нормы вложения сырья и заниженной энергетической ценности.

Начальник испытательного центра Ридал

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.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Бакиров Р.И.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 847/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Каша гречневая рассыпчатая, порция 124 г, 3х124 г.
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № 297
Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14
Место отбора пробы (образца): МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье ; с наличием фото\видео материалов
Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствие 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 № 233 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 "Глазырин Д.В" пищеблок д/с №5, г. Межгорье, ул. Советская, д.14
Дата изготовления: 29.03.21 г Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:40 ч
Наименование поставщика*: ИП "Глазырин Д.В", РБ, г. Межгорье, ул. 40 лет Победы, д. 23, кв. 31,договор № 1-2021 от 11.01.21 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 - Зерна крупы целые, хорошо набухшие.
Цвет - Светло-коричневый.
Консистенция - Рассыпчатая.
Запах и вкус - Без посторонних запахов и привкусов.

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	34,8-38,7	36,0	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	3,4-4,9	0,9	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	150,4-190,0	146,1	-

Подпись лица, оформившего протокол Загитова Л.Г.

Заключение [2] :Представленный образец не соответствует требованиям (Технологическая карта № 297) по заниженному содержанию жира на 74,0 % от нормы вложения сырья и заниженной энергетической ценности.

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.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Бакиров Р.И.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 848/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Гуляш, порция 100 г, 7х100 г.
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № 437
Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14
Место отбора пробы (образца): МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье ; с наличием фото\видео материалов
Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствие 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 № 233 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 "Глазырин Д.В" пищеблок д/с №5, г. Межгорье, ул. Советская, д.14
Дата изготовления: 29.03.21 г Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:40 ч
Наименование поставщика*: ИП "Глазырин Д.В", РБ, г. Межгорье, ул. 40 лет Победы, д. 23, кв. 31,договор № 1-2021 от 11.01.21 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 - Мясо нарезано кубиками, тушенное с добавлением лука и томатной пасты.
Цвет - Свойственный данному наименованию блюда.
Консистенция - Мяса - мягкая; соуса - однородная.
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	30,3-33,7	32,0	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	11,8-15,7	11,9	-
3.Масса отварного мяса,г.	МУ 1-40/3805	не менее 50,0	50,2	-
4.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	169,7-213,0	186,3	-

Подпись лица, оформившего протокол Загитова Л.Г.

Заключение [2] :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям (Технологическая карта № 437).

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

Российская Федерация Республика Башкортостан Государственное казенное учреждение "Испытательный центр" ИНН 0278157011 ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ ОГРН 1090280008191

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.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Бакиров Р.И.
30 марта 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 849/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Напиток из плодов шиповника, порция 200 г, 3х200 г.
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № 705
Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14
Место отбора пробы (образца): МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье ; с наличием фото\видео материалов
Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствие 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 № 233 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 "Глазырин Д.В" пищеблок д/с №5, г. Межгорье, ул. Советская, д.14
Дата изготовления: 29.03.21 г Дата поступления в ИЦ: 29.03.2021 г., 15:40 ч
Наименование поставщика*: ИП "Глазырин Д.В", РБ, г. Межгорье, ул. 40 лет Победы, д. 23, кв. 31,договор № 1-2021 от 11.01.21 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 - Отвар прозрачный.
Цвет - Коричневый.
Консистенция - Жидкая.
Запах и вкус - Свойственные данному наименованию напитка.

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.Массовая доля растворимых сухих веществ,%	МУ 1-40/3805	12,2-13,5	12,2	-

Подпись лица, оформившего протокол Загитова Л.Г.

Заключение [2] :Представленный образец соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта № 705).

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.