

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП: 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

17 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 600/п от 17 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Чай с лимоном и сахаром, порция 200 г, 3x200 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта №284

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14

Место отбора пробы (образца): Пищеблок МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14

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

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 54607.1 -2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания". Часть 1 .Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Акт отбора № 463 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО Комбинат детского питания "Радуга" пищеблок д/с № 5, РБ, ЗАТО Межгорье, ул.Советская, 14

Дата изготовления*: 16.10.2024 г. 07:45 ч / Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: ООО Комбинат детского питания "Радуга" РБ, Учалинский район, г. Учалы, ул. Ленина, 54 а кв. 46, договор № 1 от 31.10.2023 г.

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 г.

Место проведения испытаний:ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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 - настой прозрачный, с дольками лимона

Цвет - золотисто-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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание растворимых сухих веществ,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.1.4	9,1-10,1	9,2	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта №284).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП: 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

17 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 601/п от 17 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Каша пшеничная молочная, порция 180 г , 3х180 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта №199

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14

Место отбора пробы (образца): Пищеблок МАДОУ д/с №5 ГО ЗАТО Межгорье РБ, г.Межгорье, ул.Советская, д.14

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

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 54607.1 -2011 "Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания". Часть 1 .Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Акт отбора № 463 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО Комбинат детского питания "Радуга" пищеблок д/с № 5, РБ, ЗАТО Межгорье, ул.Советская, 14

Дата изготовления*: 16.10.2024 г. 07:45 ч / Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: ООО Комбинат детского питания "Радуга" РБ, Учалинский район, г. Учалы, ул. Ленина, 54 а кв. 46, договор № 1 от 31.10.2023 г.

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 г.

Место проведения испытаний:ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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 - хорошо разварившиеся

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - вязкая

Запах и вкус - без посторонних запахов и вкусов

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание сухих веществ,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п. 2.1.2	40,4-44,9	40,5	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	5,4-6,7	2,7	-

² Представленный образец не соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта №199) по заниженному содержанию жира на 50,0% от нормы вложения сырья.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.