

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

«17» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3251 от «17» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 127»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 66а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Напиток из яблок сушеных, дата производства: 12.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «12» 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): 3251
11. Дата проведения испытаний: с 12.08.2022 по 17.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

Мех ~ 242
16.09.2022

№ 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 15 часов 00 мин. «12» августа 2022 г. Код № 3251 Регистрационный № 3251 в журнале; № 3251 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	4,3 г/180 г	5,4 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2
Примечание: *-согласно технологической карты заказчика № 348 для массы порции 180 г				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (25-25)°C; W = (60-67) %				

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

«17» 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
«17» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3250 от «17» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 127»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 66а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Макаронные изделия отварные, дата производства: 12.08.2022. Масса (объем) образца:
1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «12» 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): 3250
11. Дата проведения испытаний: с 12.08.2022 по 17.08.2022
(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 15 часов 00 мин. «12» августа 2022 г. Код № 3250 Регистрационный № 3250 в журнале; № 3250 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Масса нетто	143,7 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 = (60-67) %				
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

«17» 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 ЯГИКСП

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

Н. Н. Кутенева

«17» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3249 от «17» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 127»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 66а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Печень по-строгановски, дата производства: 12.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «12» 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): 3249
11. Дата проведения испытаний: с 12.08.2022 по 17.08.2022
(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 15 часов 00 мин. «12» августа 2022 г. Код № 3249
Регистрационный № 3249 в журнале; № 3249 протокола испытаний

I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:

1	Массовая доля белка	0,1383 г/1 г или 9,68 г/70 г	9,30 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,1195 г/1 г или 8,37 г/70 г	6,90 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,3473 г/1 г или 24,31 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0148 г/1 г или 1,04 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	5,22 г/70 г	2,90 г с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	134,93 ккал/70 г	130,10 ккал с допусаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1

Примечание:

*- согласно технологической карты заказчика № 255 для массы порции 70 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: $T = (15-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (30-80)\%$ фактические: $T = (25-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (60-67)\%$

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

«17» 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

«17» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3248 от «17» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 127»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, Тутаевское шоссе, д. 66а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Суп овощной «Мозайка» со сметаной, дата производства: 12.08.2022. Масса (объем) образца:
1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «12» 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 методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013 год
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3248
11. Дата проведения испытаний: с 12.08.2022 по 17.08.2022

(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 15 часов 00 мин. «12» августа 2022 г. Код № 3248 Регистрационный № 3248 в журнале; № 3248 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,0061 г/1 г или 1,22 г/200 г	1,90 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0107 г/1 г или 2,14 г/200 г	2,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,0726 г/1 г или 14,52 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0084 г/1 г или 1,68 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	9,48 г/200 г	10,10 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	62,06 ккал/200 г	73,60 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание:				
*- согласно технологической карты заказчика № 160 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 = (60-67) %				
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

«17» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2