

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

№ 1 851/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Напиток из плодов шиповника, порция 200 г, 3х200 г.

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

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ ЦРР д/с № 4, РБ, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Место отбора пробы (образца): МАДОУ ЦРР д/с № 4, 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 № 237 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."пищевблок, д/с № 4, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Дата изготовления: 29.03.21 г 11.15 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 № 1 от 12.01.21 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		Характеристики погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Содержание растворимых сухих веществ,г.	МУ 1-40/3805	24,3-27,0	24,6	-

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

№ 1 852/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Щи из свежей капусты, порция 200 г, 3х200 г.

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

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ ЦРР д/с № 4, РБ, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Место отбора пробы (образца): МАДОУ ЦРР д/с № 4, 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 № 237 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."пищевблок, д/с № 4, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Дата изготовления: 29.03.21 г 11.15 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 № 1 от 12.01.21 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 - мелко нашинкованные капуста, картофель, моркови и лук. На поверхности сметана.

Цвет - Свойственный данному наименованию блюда.

Консистенция - Овощей - мягкая.

Запах и вкус - Без посторонних запахов и привкусов.

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	11,7-13,7	13,6	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	3,6-4,5	1,4	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	62,0-76,0	57,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Закключение ² :Представленный образец не соответствует требованиям рецептуры (Техничко-технологическая карта б/н) по заниженному содержанию жира на 61,0 % 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.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

№ 1 850/п от 30 марта 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Картофельное пюре, порция 150 г, 3х150 г.

Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта б/н

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ ЦРР д/с № 4, РБ, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Место отбора пробы (образца): МАДОУ ЦРР д/с № 4, 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 № 237 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, д/с № 4, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Дата изготовления: 29.03.21 г 11.15 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 № 1 от 12.01.21 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 - Протертая картофельная масса.

Цвет - Желтый.

Консистенция - Однородная.

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	26,0-28,8	28,5	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	4,1-4,6	4,1	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	120,8-225,0	130,5	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загитова Л.Г.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (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.