

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"
Р.И. Бакиров
27 марта 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 141/п от 27 марта 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Компот из смеси сухофруктов, порция 200 г, 3x200 г
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № 294
Наименование и адрес заказчика: МОБУ лицей № 6, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Место отбора пробы (образца): МОБУ лицей № 6, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11, пищеблок ; с наличием фото\видео материалов
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 № 305 от 26 марта 2019 г. Дата отбора: 26.03.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ПО "Мелеузовское", пищеблок лицея № 6, г.Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Дата изготовления: 26.03.19 г 07:00 ч Дата поступления в ИЦ: 26.03.2019 г., 15:00 ч
Наименование поставщика: ПО "Мелеузовское" г.Мелеуз РБ, ул.Заготсбытбазы, д.5 - стр.9, договор № 869 от 10.12.18 г
Дата(период) проведения испытания: 26.03.2019 г. - 27.03.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Отвар прозрачный.
Цвет - Коричневый.
Консистенция - Жидкой части- прозрачная.
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 растворимых сухих веществ,г.	МУ 1-40/3805	28.1 - 31.2	30.8	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта № 294).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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"
Р.И. Бакиров
27 марта 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 140/п от 27 марта 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Макароны изделия отварные, порция 155 г, 3x155 г
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № Ма-1
Наименование и адрес заказчика: МОБУ лицей № 6 , Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Место отбора пробы (образца): МОБУ лицей № 6 , Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11, пищеблок ; с наличием фото\видео материалов
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 № 305 от 26 марта 2019 г. Дата отбора: 26.03.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ПО "Мелеузовское", пищеблок лицея № 6, г.Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Дата изготовления: 26.03.19 г 09:00 ч Дата поступления в ИЦ: 26.03.2019 г., 15:00 ч
Наименование поставщика: ПО "Мелеузовское" г.Мелеуз РБ, ул.Заготсбытбазы, д.5 - стр.9, договор № 869 от 10.12.18 г
Дата(период) проведения испытания: 26.03.2019 г. - 27.03.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом.
Цвет - Светло-кремовый.
Консистенция - Мягкая, но упругая.
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	38.0 - 42.2	42.2	-
2.Содержание жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805	3.3 - 3.9	3.5	-
3.Энергетическая ценность (на порцию блюда),ккал	МУ 1-40/3805	167.7 - 191.7	175.9	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта № Ма-1).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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"
Р.И. Бакиров
27 марта 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 142/п от 27 марта 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Котлета из говядины, порция 50 г, 3x50 г
Нормативный документ на продукцию: Технологическая карта № б/н
Наименование и адрес заказчика: МОБУ лицей № 6 , Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Место отбора пробы (образца): МОБУ лицей № 6 , Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11, пищеблок ; с наличием фото\видео материалов
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 № 305 от 26 марта 2019 г. Дата отбора: 26.03.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ПО "Мелеузовское", пищеблок лицея № 6, г.Мелеуз, ул. Бурангулова, д. 11
Дата изготовления: 26.03.19 г 09:00 ч Дата поступления в ИЦ: 26.03.2019 г., 15:00 ч
Наименование поставщика: ПО "Мелеузовское" г.Мелеуз РБ, ул.Заготсбытбазы, д.5 - стр.9, договор № 869 от 10.12.18 г
Дата(период) проведения испытания: 26.03.2019 г. - 27.03.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Форма овальная.
Цвет - Коричневый.
Консистенция - Однородная.
Запах и вкус - Пересоленный.

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 хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	0.8 - 1.2	1.5	-
2.Масса порции (блюда),г.	МУ 1-40/3805	Не менее 50.0	50.2	-
3.Реакция на пероксидазу	МУ 1-40/3805	Отрицательная.	Отрицательная.	-
4.Массовая доля хлеба,%	ГОСТ 34135-2017	Не более 16.5	12.2	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта № б/н) по завышенному содержанию массовой доли хлористого натрия (поваренной соли).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.