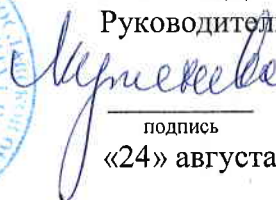


Испытательный центр
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

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
«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3531 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Напиток из яблок сушеных, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3531
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)


27, 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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3531 Регистрационный № 3531 в журнале; № 3531 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	2,4 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 = (67-75) %				

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

«24» 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

подпись
«24» августа 2022 г.

Н. Н. Кутенева

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3530 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Картофельное пюре, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3530
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022
(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3530 Регистрационный № 3530 в журнале; № 3530 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Масса нетто	150,0 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 = (67-75) %				
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

«24» 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
«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3529 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Котлета рыбная, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3529
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022
(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3529 Регистрационный № 3529 в журнале; № 3529 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,1188 г/1 г или 8,32 г/70 г	12,10 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0129 г/1 г или 0,90 г/70 г	5,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,2917 г/1 г или 20,42 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0171 г/1 г или 1,20 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	10,00 г/70 г	10,70 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	81,38 ккал/70 г	142,80 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 234 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: $T = (25-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (67-75) \%$				
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

«24» 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
«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3528 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Борщ из свежей капусты с картофелем, свиной, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А. Москва ДеЛи плюс 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3528
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022
(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3528 Регистрационный № 3528 в журнале; № 3528 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,0214 г/1 г или 4,49 г/210 г	3,30 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0320 г/1 г или 6,72 г/210 г	6,50 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,0985 г/1 г или 20,69 г/210 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0130 г/1 г или 2,73 г/210 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	6,75 г/210 г	8,90 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	105,44 ккал/210 г	120,00 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 82 для массы порции 210 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: $T = (25-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (67-75) \%$				
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

«24» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

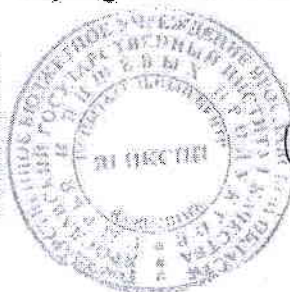
Общее количество страниц 2; страница 2

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



RA.RU.21ПН96



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись
«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3528 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Борщ из свежей капусты с картофелем, свиной, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» августа 2022 г.
Отбор произведен 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 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3528
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022
(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3528 Регистрационный № 3528 в журнале; № 3528 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,0214 г/1 г или 4,49 г/210 г	3,30 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0320 г/1 г или 6,72 г/210 г	6,50 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,0985 г/1 г или 20,69 г/210 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0130 г/1 г или 2,73 г/210 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	6,75 г/210 г	8,90 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	105,44 ккал/210 г	120,00 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 82 для массы порции 210 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: $T = (25-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (67-75) \%$				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания DK-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

«24» 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



RA.RU.21ПН96



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3529 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Котлета рыбная, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3529
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022

(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3529 Регистрационный № 3529 в журнале; № 3529 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля белка	0,1188 г/1 г или 8,32 г/70 г	12,10 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0129 г/1 г или 0,90 г/70 г	5,40 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,2917 г/1 г или 20,42 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0171 г/1 г или 1,20 г/70 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	10,00 г/70 г	10,70 г с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	81,38 ккал/70 г	142,80 ккал с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 234 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: $T = (25-25)^{\circ}\text{C}$; $W = (67-75) \%$				
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

«24» 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



RA.RU.21ПН96



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3530 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Картофельное пюре, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: I порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3530
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022
(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3530 Регистрационный № 3530 в журнале; № 3530 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Масса нетто	150,0 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 = (67-75) %				
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

«24» 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

Н. Н. Кутенева

«24» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3531 от «24» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
МДОУ «Детский сад № 192»
2. Юридический адрес:
г. Ярославль, ул. Чкалова, д. 54
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)
Напиток из яблок сушеных, дата производства: 19.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «19» 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 2015г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3531
11. Дата проведения испытаний: с 19.08.2022 по 24.08.2022

(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 16 часов 20 мин. «19» августа 2022 г. Код № 3531 Регистрационный № 3531 в журнале; № 3531 протокола испытаний				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	2,4 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 = (67-75) %				

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

«24» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2