

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

24 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 958/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пюре из бобовых с маслом, порция 185 г, 3х185 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 39, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 66 В

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 39, РБ, г. Нефтекамск

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 23 сентября 2024 г.

Дата отбора: 23.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: МАДОУ детский сад № 39, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 66 В

Дата изготовления*: 23.09.2024 г. 08:00 ч / Дата поступления в ИЦ: 23.09.2024 г., 08:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2024 г. - 24.09.2024 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 - протертая гороховая масса

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - однородная

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	62,8-69,8	68,1	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,5-5,0	4,6	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03)

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

24 сентября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 3 957/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пюре из бобовых с маслом, порция 185 г, 3х185 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №72.03

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 42, г. Нефтекамск, ул. Молодежная, д. 113

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 42, г. Нефтекамск, ул. Молодежная, д. 113

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 23 сентября 2024 г.

Дата отбора: 23.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: МАДОУ детский сад № 42, г. Нефтекамск, ул. Молодежная, д. 113

Дата изготовления*: 23.09.2024 г. 08:00 ч / Дата поступления в ИЦ: 23.09.2024 г., 09:20 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2024 г. - 24.09.2024 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 - протертая гороховая масса

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - густая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	62,8-69,8	68,5	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,5-5,0	4,6	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №72.03)

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

24 сентября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 3 950/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пюре из бобовых с маслом, порция 185 г, 3х185 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №72.03

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 40, г.Нефтекамск, РБ, ул.Нефтяников, д. 16 А

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 40, г.Нефтекамск, РБ, г. Уфа, ул.Нефтяников, д. 16 А

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 23 сентября 2024 г.

Дата отбора: 23.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: МАДОУ детский сад № 40, г.Нефтекамск, РБ, ул.Нефтяников, д.16,корп.. "А"

Дата изготовления*: 23.09.2024 г. 08:00 ч / Дата поступления в ИЦ: 23.09.2024 г., 08:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2024 г. - 24.09.2024 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 - протертая гороховая масса

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - густая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	62,8-69,8	68,6	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,5-5,0	4,8	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №72.03)

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

24 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 951/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пюре из бобовых с маслом, порция 185 г, 3х185 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 20, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 3 "В"

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 20, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 3 "В"

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 23 сентября 2024 г.

Дата отбора: 23.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: МАДОУ детский сад № 20, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 3 "В"

Дата изготовления*: 23.09.2024 г. 08:00 ч / Дата поступления в ИЦ: 23.09.2024 г., 08:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2024 г. - 24.09.2024 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 - протертая гороховая масса

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - однородная

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	62,8-69,8	68,5	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,5-5,0	4,8	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03)

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

24 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 953/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пюре из бобовых с маслом, порция 185 г, 3х185 г.
Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 17, г. Нефтекамск, ул. Дорожная, 41 А

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 17, г. Нефтекамск, ул. Дорожная, 41 А

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 23 сентября 2024 г.

Дата отбора: 23.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: МАДОУ детский сад № 17, г. Нефтекамск, ул. Дорожная, 41 А

Дата изготовления*: 23.09.2024 г. 08:00 ч / Дата поступления в ИЦ: 23.09.2024 г., 08:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2024 г. - 24.09.2024 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 - протертая гороховая масса

Цвет - светло-коричневый

Консистенция - однородная

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	62,8-69,8	69,4	-
2.Масса жира в порции блюда,г.	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,5-5,0	5,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72.03)

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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

14 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 605/п от 14 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Макароны изделия отварные порция 130 г, 3х130 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1

Наименование и адрес заказчика: МДОАУ детский сад № 23, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 6 А

Место отбора пробы (образца)*: МДОАУ детский сад № 23, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 6 А, время отбора 08.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 12 февраля 2024 г.

Дата отбора: 12.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ГРАНД-ПИТАНИЕ" пищеблок в МАДОУ Детский сад № 23, РБ, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 6 А

Дата изготовления*: 12.02.2024 г 08.00 ч / Дата поступления в ИЦ: 12.02.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 12.02.2024 г. - 13.02.2024 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 - отварные макаронные изделия

Цвет - кремовый

Консистенция - мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	36,9-41,0	40,8	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,0-4,0	3,4	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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

14 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 603/п от 14 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Макароны изделия отварные, порция 130 г, 3х130 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 2, г. Нефтекамск, ул. Нефтяников, д. 32

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 2, г. Нефтекамск, ул. Нефтяников, д. 32, время отбора 08.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 12 февраля 2024 г.

Дата отбора: 12.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ГРАНД-ПИТАНИЕ" пищеблок в МАДОУ Детский сад № 2, РБ, г. Нефтекамск, ул. Нефтяников, д. 32

Дата изготовления*: 12.02.2024 г 08.00 ч / Дата поступления в ИЦ: 12.02.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 12.02.2024 г. - 13.02.2024 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 - отварные макаронные изделия

Цвет - кремовый

Консистенция - мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	36,9-41,0	40,7	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,0-4,0	3,4	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

14 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 606/п от 14 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Макароны изделия отварные порция 130 г, 3х130 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1

Наименование и адрес заказчика: МДОАУ детский сад № 28, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 16 А

Место отбора пробы (образца)*: МДОАУ детский сад № 28, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 16 А, время отбора 08.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 12 февраля 2024 г.

Дата отбора: 12.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ГРАНД-ПИТАНИЕ" пищеблок в МАДОУ Детский сад № 28, РБ, г. Нефтекамск, ул. Карла Маркса, д. 16А

Дата изготовления*: 12.02.2024 г / Дата поступления в ИЦ: 12.02.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -договор № -

Дата(период) проведения испытания: 12.02.2024 г. - 13.02.2024 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 - отварные макаронные изделия

Цвет - кремовый

Консистенция - мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	36,9-41,0	38,0	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,0-4,0	3,1	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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

14 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 607/п от 14 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Макароны изделия отварные, порция 130 г, 3х130 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ Детский сад № 36/1 корпус, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 77А.

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ Детский сад № 36/1 корпус, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 77А, время отбора 08.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 12 февраля 2024 г.

Дата отбора: 12.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ГРАНД-ПИТАНИЕ" пищеблок МАДОУ Детский сад № 36/1 корпус, РБ, г. Нефтекамск, ул. Социалистическая, д. 77А

Дата изготовления*: 12.02.2024 г 08.00 ч / Дата поступления в ИЦ: 12.02.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 12.02.2024 г. - 13.02.2024 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 - отварные макаронные изделия

Цвет - кремовый

Консистенция - мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	36,9-41,0	39,3	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,0-4,0	3,2	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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

14 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 604/п от 14 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Макароны изделия отварные, порция 130 г, 3х130 кг

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ Детский сад № 44, РБ, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 47, .

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ Детский сад № 44, РБ, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 47, время отбора 08.15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 12 февраля 2024 г.

Дата отбора: 12.02.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ГРАНД-ПИТАНИЕ" пищеблок в МАДОУ Детский сад № 44, РБ, г. Нефтекамск, ул. Ленина, д. 47

Дата изготовления*: 12.02.2024 г 08.00 ч / Дата поступления в ИЦ: 12.02.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 12.02.2024 г. - 13.02.2024 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 - отварные макаронные изделия

Цвет - кремовый

Консистенция - мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	36,9-41,0	39,1	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	3,0-4,0	3,2	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33.1).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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
19 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 704/п от 19 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Борщ с капустой и картофелем, порция 180 г, 3х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81

Наименование и адрес заказчика: МДОАУ детский сад № 5, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 3а

Место отбора пробы (образца)*: МДОАУ детский сад № 5, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 3а

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 18 апреля 2024 г.

Дата отбора: 18.04.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Гранд - питание ", пищеблок МДОАУ детский сад № 5, г. Нефтекамск, ул. Парковая, д. 3 "А", ул. Парковая, д. 3а

Дата изготовления*: 18.04.2024 г. 06:50 ч / Дата поступления в ИЦ: 18.04.2024 г., 10:05 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 18.04.2024 г. - 19.04.2024 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 - в жидкой части супа - картофель нарезан брусочками, свекла, морковь и лук нашинкованы соломкой, томатная паста

Цвет - малиново-красный

Консистенция - овощей мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	16,0-18,8	17,6	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	2,8-4,0	3,3	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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

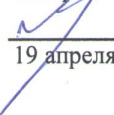
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

 О.А. Медведь
19 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 708/п от 19 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Борщ с капустой и картофелем, порция 180 г, 3х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81

Наименование и адрес заказчика: МОАУ СОШ № 10, РБ, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 18

Место отбора пробы (образца)*: **МОАУ СОШ № 10, РБ, г. Нефтекамск, ул. Сиреневая, 5**

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 18 апреля 2024 г.

Дата отбора: 18.04.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Гранд - питание", пищеблок МОАУ СОШ № 10, РБ, г. Нефтекамск, ул. Сиреневая, д.5, ул. Сиреневая, д.5

Дата изготовления*: 18.04.2024 г. 06:50 ч / Дата поступления в ИЦ: 18.04.2024 г., 10:05 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 18.04.2024 г. - 19.04.2024 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 - в жидкой части супа - картофель нарезан брусочками, свекла, морковь и лук нашинкованы соломкой, томатная паста

Цвет - малиново-красный

Консистенция - овощей мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	16,0-18,8	17,1	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	2,8-4,0	3,1	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81).

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

19 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 710/п от 19 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Борщ с капустой и картофелем, порция 180 г, 3х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ детский сад № 43, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 19 А

Место отбора пробы (образца)*: МАДОУ детский сад № 43, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 19 А, корпус А, время отбора 07:00 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 18 апреля 2024 г.

Дата отбора: 18.04.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Гранд - питание", пищеблок МАДОУ детский сад № 43, г. Нефтекамск, ул. К. Маркса, д. 19 А, ул. К. Маркса, д. 19 А

Дата изготовления*: 18.04.2024 г. 06:50 ч / Дата поступления в ИЦ: 18.04.2024 г., 10:05 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.04.2024 г. - 19.04.2024 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 - в жидкой части супа - картофель нарезан брусочками, свекла, морковь и лук нашинкованы соломкой, томатная паста

Цвет - малиново-красный

Консистенция - овощей мягкая

Запах и вкус - свойственные данному наименованию блюда

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	16,0-18,8	17,3	-
2.Содержание жира,г. на порцию блюда	МУ 1-40/3805 п.2.2.5	2,8-4,0	3,1	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям рецептуры (Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12.81).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.