

**ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр**

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

Тараева
Тараева А.Г.
«29» января 2022 г.

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 239 от «29» января 2022 г.**



Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.

Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.

МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: смывы с объектов внешней среды Код образца: 279-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: «МР 4.2.0220-20 Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды.»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"

Цель исследования: обнаружение БГКП

Дополнительные сведения: Отбор проб произведен заказчиком

№ п/п	Наименование пробы, место и точка отбора	№ рег.	Результаты исследований
Кухня.			
1.	Поверхность столовых ложек	767	
2.	Поверхность доски «Хлеб»	768	не обнаружены
3.	Поверхность стола «Готовая продукция»	769	не обнаружены
4.	Поверхность рук повара Верховской И.В.	770	не обнаружены
5.	Поверхность обеденного стола	771	не обнаружены

Нормативные документы (НД) на методы исследований: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"

Лицо ответственное за составление данного протокола: *Кожокар* менеджер Кожокар В.С.

Испытательный лабораторный центр ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований» заявляет следующее: результаты испытаний, приведенные в настоящем протоколе, характеризуют только представленные образцы (пробы), прошедшие испытания. Протокол испытаний не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения заказчика и ИЛЦ. Запрещается вносить дополнения или исправления в текст настоящего протокола.

Протокол составлен в 2 экземплярах

**ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр**

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

Тарараева А.Г.
Тарараева А.Г.
«01» февраля 2022 г.



**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 287 от «01» февраля 2022 г.**

Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.

Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.

МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: пищевые продукты

Код образца: 275-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Дополнительные сведения: Дата изготовления – 27.01.22 г. Отбор проб произведен заказчиком.

Наименование пробы	Reg №	Исследуемые Показатели	Результаты исследования	Величина допустимых уровней	НД на методы исследований
Суп картофельный с рисом с рыбными консервами	74	КМАФАнМ, КОЕ/г	<1,0×10 ⁴	не >5,0×10 ²	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
		БГКП в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
		Патогенные м/о, в т.ч. Salmonella в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
		S.aureus в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
 Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
 Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

А.Г. Тарараева
 Тарараева А.Г.

«01» февраля 2022г.



ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 290 от «01» февраля 2022 г.

Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.

Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.

МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: пищевые продукты

Код образца: 278-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Дополнительные сведения: Дата изготовления – 27.01.22 г. Отбор проб произведен заказчиком.

Наименование пробы	Рег №	Исследуемые Показатели	Результаты исследования	Величина допустимых уровней	НД на методы исследований
Напиток яблочный	77	КМАФАнМ, КОЕ/г	<1,0×10 ¹	не >5,0×10 ²	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
		БГКП в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
		Патогенные м/о, в т.ч. Salmonella в 50,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
		S.aureus в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

**ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр**

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

Тараева
Тараева А.Г.

«01» февраля 2022 г.

**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 289 от «01» февраля 2022 г.**



Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.
Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.
Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.
МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: пищевые продукты

Код образца: 277-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Дополнительные сведения: Дата изготовления – 27.01.22 г. Отбор проб произведен заказчиком.

Наименование пробы	Рег №	Исследуемые Показатели	Результаты исследования	Величина допустимых уровней	НД на методы исследований
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	76	КМАФАнМ, КОЕ/г	<1,0×10 ¹	не >5,0×10 ³	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
		БГКП в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
		Патогенные м/о, в т.ч. Salmonella в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
		Proteus в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia
		S.aureus в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

**ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр**

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

А.Г. Тарараева
Тарараева А.Г.

«01» февраля 2022г.



**ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 288 от «01» февраля 2022 г.**

Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.

Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.

МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: пищевые продукты

Код образца: 276-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Дополнительные сведения: Дата изготовления – 27.01.22 г. Отбор проб произведен заказчиком.

Наименование пробы	Рег №	Исследуемые Показатели	Результаты исследования	Величина допустимых уровней	НД на методы исследований
Чахохбили из курицы	75	КМАФАнМ, КОЕ/г	4,0×10 ¹	не >1,0×10 ³	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
		БГКП в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
		Патогенные м/о, в т.ч. Salmonella в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
		Proteus в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia
		S.aureus в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

ООО «Красноярская лаборатория микробиологических исследований»
Аккредитованный испытательный лабораторный центр

660075, г. Красноярск, ул. Маерчака, 18 «Г», пом. 4, т. 221-85-76, 266-11-99, klmi@mail.ru
 Запись в РАЛ № РОСС RU.0001.21 АЮ59
 Лицензия ИЛЦ № ЛО-24-01-003008 от 13.11.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ИЛЦ

Тараева А.Г. Тараева А.Г.

«01» февраля 2022



ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ
№ 286 от «01» февраля 2022 г.

Наименование предприятия, организации (заявитель): ИП Косогорова Н.В.

Адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Юридическое лицо - собственник объекта, на котором произведен отбор: ИП Косогорова Н.В.

Юридический адрес: г. Красноярск, ул. Гагарина, 48, кв. 1.

Наименование организации, где произведен отбор проб: ИП Косогорова Н.В.

МКОУ Сухобузимская СШ

Адрес: Красноярский край, Сухобузимский р-он, с. Сухобузимское, ул. Ленина, 96

Основание для отбора: договор № 93/20

Наименование образца: пищевые продукты

Код образца: 274-01/22

Дата и время отбора проб: 27.01.22 г. 12-30 Дата и время доставки в ИЛЦ: 27.01.22 г. 14-30

Отбор произвел: ИП Косогорова Н.В.

При отборе присутствовал: заведующая производством Калинина Л.В.

Условия транспортировки и хранения: спец. а/транспорт, термосумка

НД на методы отбора: ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований»

Нормативные документы, регламентирующие значения характеристик и показателей: Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Дополнительные сведения: Дата изготовления – 27.01.22 г. Отбор проб произведен заказчиком.

Наименование пробы	Рег №	Исследуемые Показатели	Результаты исследования	Величина допустимых уровней	НД на методы исследований
Винегрет овощной с заправкой	73	КМАФАнМ, КОЕ/г	<1,0×10 ²	не >5,0×10 ⁴	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа. ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
		БГКП в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
		S.aureus в 1,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.
		E.coli в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 30726-01 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichiacoli.
		Патогенные м/о, в т.ч. Salmonella в 25,0 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
		Proteus в 0,1 г	не обнаружены	не допускаются	ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia