

Государственное Бюджетное Учреждение Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
(ГБУ ЯО ЯГИКСПП)  
Испытательный центр

юридический адрес и место осуществления деятельности:  
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

«26» октября 2023 г.

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 1487 от «26» октября 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Всехсвятская основная школа»
2. Юридический адрес:  
152545, Ярославская область, Первомайский район, с. Всехсвятское, Школьный переулок, д. 4
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя):  
Компот из свежих плодов, дата производства: 23.10.2023 г.  
Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «23» октября 2023 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дата подачи заявки: 23.10.2023
7. Дополнительные сведения: мониторинг
8. НД на продукцию (информация согласно заявке):
9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.: А.С.К., 2005, с. 369
- 10.
11. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
12. Код образца (пробы): 1487
13. Дата проведения исследований: с 23.10.2023 по 26.10.2023

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы исследований
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 50 мин. «23» октября 2023 г. Код № 1487				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:</b>				
1	Масса доля сахара	2,7 г/200 г	24 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 4 для выхода блюда 200 г				
Сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (20-21)°C; W = (64-71) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых исследованиям.  
 Дополнения отсутствуют, отклонения или исключения из метода не допускаются.  
 Испытательный центр не несет ответственность за информацию предоставленную заявителем.  
 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 исследований

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

Н.С. Тищенко

«26» октября 2023 г

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Окончание протокола

Дата выдачи протокола заявителю: отправлено по электронной почте

09.11.2023

Государственное Бюджетное Учреждение Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
(ГБУ ЯО ЯГИКСПП)

Испытательный центр

юридический адрес и место осуществления деятельности:

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

«23» октября 2023 г.

## ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 1486 от «23» октября 2023 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Всехсвятская основная школа»
2. Юридический адрес:  
152545, Ярославская область, Первомайский район, с. Всехсвятское, Школьный переулок, д. 4
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя):  
Макаронные изделия отварные, дата производства: 23.10.2023 г.  
Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «23» октября 2023 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дата подачи заявки: 23.10.2023
7. Дополнительные сведения: мониторинг
8. НД на продукцию (информация согласно заявке):
9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005, с. 317
10. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
11. Код образца (пробы): 1486
12. Дата проведения исследований: 23.10.2023



п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений*	НД на методы исследований
1	2	3	4	5
Образец поступил в 16 часов 50 мин. «23» октября 2023 г. Код № 1486				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:</b>				
1	Масса нетто	149,8 г	масса порций для детей 7-11 лет: (150-200) 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 = (22)°C; W = (73) %				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых исследованиям.  
 Дополнения отсутствуют, отклонения или исключения из метода не допускаются.  
 Испытательный центр не несет ответственность за информацию предоставленную заявителем.  
 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 исследований

  
 (подпись)

Н.С. Тищенко

«23» октября 2023 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Окончание протокола

Дата выдачи протокола заявителю: отправлено по электронной почте

03.11.2023