

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
Н. Н. Кутенева

подпись

«17» октября 2024 г.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ

№ 1672 от «17 октября 2024 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 52»
2. Юридический адрес:
150051, Ярославская область, г. Ярославль, ул. Саукова, д. 13
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя):
Компот из свежих плодов (клубника), дата производства: 16.10.2024 г.
Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора «16» октября 2024 г.
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дата подачи заявки: 16.10.2024
7. Дополнительные сведения: мониторинг
Место отбора: пищеблок МОУ «Средняя школа № 52»
8. НД на продукцию (информация согласно заявке):
9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку (по информации заявителя): Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2016
10. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
11. Код образца (пробы): 1672
12. Дата проведения исследований: с 16.10.2024 по 17.10.2024

(общее количество страниц 2; страница 1)

ЦСХ. 674 от 13.11.24.

№ 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 15 часов 00 мин. «16» октября 2024 г. Код № 1672				
I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:				
1	Массовая доля сахара	17,9 г/200 г	20 г*	МУ 1-40/3805-91 п.2.3
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика для выхода блюда 200 г				
Сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (22-23)°C; W = (48-50) %				

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)

С.Н. Титаренко

«17» октября 2024 г

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Окончание протокола

Дата выдачи протокола заявителю: отправлено по электронной почте