


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  
«01» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3888 от «01» сентября 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 222»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, ул. Урицкого, 61
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Напиток из смеси сухофруктов, дата производства: 29.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «29» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность):
6. Дополнительные сведения: мониторинг
7. НДС на продукцию (информация согласно заявке):
8. НДС 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. НДС на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3888
11. Дата проведения испытаний: с 29.08.2022 по 01.09.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

Исх № 356  
06.10.2022

№ 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 14 часов 40 мин. «29» августа 2022 г. Код № 3888 Регистрационный № 3888 в журнале; № 3888 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля сахара	4,4 г/180 г	5,4 г	МУ 1-40/3805-91 п. 2.3.2
Примечание: *-согласно технологической карты заказчика № 349 для массы порции 180 г				
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (22-25)°C; W = (56-75) %				

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 \_\_\_\_\_ Н.С. Тищенко  
(подпись)

«01» сентября 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

«01» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3887 от «01» сентября 2022 г.

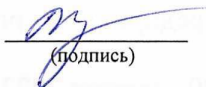
1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 222»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, ул. Урицкого, 61
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Рис отварной, дата производства: 29.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «29» 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): 3887
11. Дата проведения испытаний: с 29.08.2022 по 01.09.2022

(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 14 часов 40 мин. «29» августа 2022 г. Код № 3887 Регистрационный № 3887 в журнале; № 3887 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Масса нетто	141,4 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 = (22-25)°C; W = (56-75) %				
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

«01» сентября 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

«01» сентября 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ


№ 3885 от «01» сентября 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 222»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, ул. Урицкого, 61
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным), дата производства: 29.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «29» 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): 3885
11. Дата проведения испытаний: с 29.08.2022 по 01.09.2022  
(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 14 часов 40 мин. «29» августа 2022 г. Код № 3885 Регистрационный № 3885 в журнале; № 3885 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля белка	0,0188 г/1 г или 3,76 г/200 г	4,70 г с допусаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0077 г/1 г или 1,54 г/200 г	3,90 г с допусаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,1204 г/1 г или 24,08 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0100 г/1 г или 2,00 г/200 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	16,78 г/200 г	15,50 г с допусаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	96,02 ккал/200 г	115,30 ккал с допусаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 102 для массы порции 200 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)°C; W = (30-80) % фактические: T = (22-25)°C; W = (56-75) %				
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/A/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

«01» сентября 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

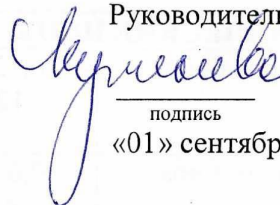
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

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

«01» сентября 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3886 от «01» сентября 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
МДОУ «Детский сад № 222»
2. Юридический адрес:  
г. Ярославль, ул. Урицкого, 61
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с ТТК заявителя)  
Рыба, тушеная с овощами, дата производства: 29.08.2022. Масса (объем) образца: 1 порция
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «29» 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 блюд и кулинарных изделий для организованного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ» 2004 г.
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):
10. Код образца (пробы): 3886
11. Дата проведения испытаний: с 29.08.2022 по 01.09.2022

(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 14 часов 40 мин. «29» августа 2022 г. Код № 3886 Регистрационный № 3886 в журнале; № 3886 протокола испытаний				
<b>I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:</b>				
1	Массовая доля белка	0,1282 г/1 г или 12,82 г/100 г	9,40 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
2	Массовая доля жира	0,0476 г/1 г или 4,76 г/100 г	5,40 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 приложение
3	Массовая доля сухих веществ	0,2427 г/1 г или 24,27 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
4	Массовая доля золы	0,0153 г/1 г или 1,53 г/100 г	-	МУК 4237-86 приложение
5	Массовая доля углеводов	5,16 г/100 г	3,40 г с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
6	Энергетическая ценность	114,76 ккал/100 г	104,70 ккал с допускаемым отклонением ±5%**	МУК 4237-86 п. 1
Примечание: *- согласно технологической карты заказчика № 374 для массы порции 100 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)°C; W = (30-80) % фактические: T = (22-25)°C; W = (56-75) %				
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/A/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

«01» сентября 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2