



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по городу Москве в Северном Административном округе города Москвы

ул. Адмирала Макарова, д.10, г. Москва, Россия, 125212,
телефон: (495) 452 38 18, факс: (495) 452 38 18, E-mail: sa@77.rospotrebnadzor.ru, www.77.rospotrebnadzor.ru
ОКПО: 76583145 ОГРН: 1057746466535, ИНН/КПП: 7717528710/771701001

ГБОУ г. Москвы Школа № 1287
г. Москва, ул. Острякова, д. 7
(место составления акта)

" 18 " января 2021г.
(дата составления акта)
11 . 10
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
N 02-26-00180

По адресу: г. Москва, ул. Острякова, д. 7
(место проведения проверки)

на основании: Распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки № 02-26-00180 от
09.12.2020г., утвержденного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по г.
Москве Е. Н. Игнатовой.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена _____ внеплановая выездная _____ проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Наименование юр. лица/ ФИО ИП: Государственное бюджетное общеобразовательное учре-
ждение города Москвы «Школа № 1287» (ГБОУ Школа № 1287)

Место нахождения (жительства) в соответствии с государственной регистрацией
г. Москва, проезд Аэропорта, д. 10 тел.

Фактическое место нахождения: г. Москва, ул. Острякова, д. 7

ИНН 7714031656 ОГРН 1037739086956

ОКВЭД: 85.14

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

Начало проверки:

« 17 » декабря 2020г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа.

« 15 » января 2021г. с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 час.

« 18 » января 2021г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час.

Окончание проверки:

« 18 » января 2021г. в 11 час. 00 мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 5 часов 00 мин.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора в Северном административном округе города Москвы

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор ГБОУ Школа № 1287 Бохонская Инесса Евгеньевна 14.12.2020г. в 09.00

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по САО г. Москвы Боталова Марина Семеновна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор ГБОУ Школа № 1287 Бохонская Инесса Евгеньевна, администратор Агишева Алла Борисовна, социальный педагог Жарова Анна Игоревна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

нарушения не выявлены
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям

(с указанием положений (нормативных) правовых актов): Указаны в приложении к акту
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

не являлось предметом проверки

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: приложение к акту на 7 листах

Подписи лиц, проводивших проверку:

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями

получил(а): директор ГБОУ Школа № 1287 Бохонская Инесса Евгеньевна (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

"18" января 2021 г.

(подпись)

Приложение к акту проверки по распоряжению о проведении внеплановой выездной проверки № 02-26-00180 от 09.12.2020г.

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении ГБОУ Школа № 1287 с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 723 от 16.10.2020 года «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», в целях обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования, и во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № ПР-1665 установлено следующее:

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей: 258/202
- 1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: 20 минут.
- 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: **раковин- 4 штуки, дозаторов для жидкого мыла – 6 штук, полотенцедержателей – 3 штука, эл. сушилки для рук – 4 штуки, рециркуляторы – 2 штуки, санитайзеры – 2 штуки.**
- 1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) - **накрывается персоналом.**
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи - **соблюдается.**
- 1.6. Санитарное состояние столовой – **удовлетворительное.**

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочных место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	Макс	
5	6	7	8	9	10	11
Столовая 485 кв. м, оборудованный зал 182 м.2	258	0.7	202	20	20	4

Продолжение таблицы:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Солянка	81,6	78,1
Пельмени отварные	66,1	65,1

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
375	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	Обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
375	58	375	58	-	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Рабочая таблица:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
-	-	-	-

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному – **имеется «Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, в части организации питания детей 1-4 классов», Экспертное заключение о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам № 77.01.05.Т.004105.08.20 от 28.08.2020г., согласование № 01-00639-05 от 28.08.2020 Управление Роспотребнадзора по городу Москве.**

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами - **имеется.**

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации – **не проводится;**

3.4. Использование в меню премиксов - **не используются;**

3.5 средняя суммарная масса блюд завтрака – **429,17гр.**, средняя калорийность **-582,32ккал.**, содержание витаминов (*с(6,97мг), В1(0,78мг), В2(0,38мг) и а (59,7р.э.)*) и минеральных веществ (Са- 363,47мг, F-386,8, Mg- 61,7, Fe-3,33, I-30,28, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4в г.

средняя суммарная масса блюд обеда - **742,5**, средняя калорийность - **795,5** содержание витаминов (*<с(28,76мг), В1(0,43мг), В2(0,54мг) и а 697,17(р.э.)*) и минеральных веществ (Са- 319,8, F- 515,06, Mg- 110, Fe- 6,6, I-83,8, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 2,8 и сахара 16,8 в г.

3.6 Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню: **не отбирались;**

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд: **1 блюдо – 200-203г; 2 блюдо –101-104г, гарнир -150- 153г; 3 блюдо – 200 -201г;**

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели,

калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): в рамках внеплановой выездной проверки 17.12.2020г. проведен отбор 1 пробы готовых блюд на раздаче на микробиологические исследования (солянка); 9 измерений температуры блюд на раздаче и на обеденном столе; 1 смыв с фрукта (апельсин) для проведения исследований на наличие возбудителя коронавируса; 10 смывов с производственного оборудования, столов, посуды для исследования на наличие возбудителя коронавируса; 10 смывов с оборудования и инвентаря на БГКП – все исследованные пробы отвечают требованиям.

3.5. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара – на завтрак - среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4 в г.; на обед - среднее за прием пищи содержание соли 2,8 и сахара 16,8 в г.; отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий - имеются, запрещенных блюд и продуктов – не выявлено; наличие фруктов и овощей – имеются.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
Мин	Макс	Мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
429,17	459,17	582,316	612,316	6,97	0,78	0,375	59,7

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
363,47	386,8	61,7	3,33	30,28	0

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
0,6	27,4	имеется	отсутствуют	Имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню	
Предусматривающих	выдачу детям
Овощей	Фруктов
50	51
2	3

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
Мин	Макс	Мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
742,5	772,5	795,55	825,55	28,758	0,425	0,541	697,166

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
319,816	515,058	109,975	6,55	83,766	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
2,8	16,8	отсутствуют	отсутствуют	Отсутствуют	отсутствуют

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
12	0

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – **пищеблок работает на сырье.**

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – **соблюдается;**

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)	
		Выявлены ли в ходе проверки замечания к

контроль поступающего о сырьевом соответствии его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за пол, мес.)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

5. Приготовление блюд.

- 5.1. Контроль соблюдения принципов поточности – *соблюдается*;
- 5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – *технологического оборудования достаточно, исправно*;
- 5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – *соблюдается*;
- 5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц – *обработка не проводится*;
- 5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов – *проводится*;
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока – *в целом удовлетворительное*; соблюдение режима мытья и дезинфекции – *соблюдается*;
- 5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – *проводится в составе 3-х человек, с записью в соответствующем журнале*;
- 5.8. Контроль наличия суточных проб – *имеются в полном объеме, хранение 48 часов*;
- 5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока) – *не выявлены*.

Рабочая таблица.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
86	87	88	89	90
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды – *соблюдаются*;
- 6.1.1. Условия обработки оборотной тары (на пищеблоке, на базовом предприятии) – наличие моечных ванн, моющих и дезсредств, качество обработки тары – *обработка оборотной тары проводится на предприятии*.
- 6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды – *соблюдается*.
- 6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – *обеспечены*;

- 6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом - **имеются**;
- 6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» - **ежедневно**;
- 6.5. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – **медицинский осмотр пройден в полном объеме**;
- 6.6. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - **имеется**;
- 6.7. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день - **имеется**.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченности персонала спец. Одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	вовременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

- 6.8. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися – **с начала учебного года не проводится**.
- 6.9. Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
Мин	Макс	
101	102	103
Нет		11%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
Мин	Макс	
104	105	106
Нет		15 %

При проведении проверки применялись способы фиксации вещественных доказательств: фото и видео фиксация на фотокамеру телефона iPhone, серийный номер C8PVMBZTJC67.

В рамках проверки произведен отбор проб антисептических средств для рук «БОНАДЕРМ». По результатам проведенных исследований метанол в исследованных пробах не выявлен (протокол

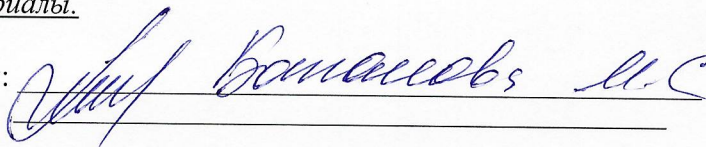
исследований/испытаний/измерений № 77.21243 от 21.12.2020г.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): **нарушений не выявлено.**

В ходе проверки проведена консультация по организации здорового питания учащихся, по условиям хранения пищевых продуктов.

Прилагаемые документы: фотоматериалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями

получил(а): директор ГБОУ Школа № 1287 Бохонская Инесса Евгеньевна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

" 18 " января 2021 г.
 (подпись)



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

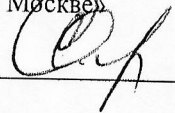
Москва, 129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4, тел. (495) 687 36 19
E-mail: fguz@mossanepid.ru; сайт: www.mossanexpert.ru

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Аттестат аккредитации RA.RU.21NN96

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель (заместитель руководителя)
испытательного лабораторного центра
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в городе Москве»


С.Г.Сафонкина

ПРОТОКОЛ
ИССЛЕДОВАНИЙ / ИСПЫТАНИЙ / ИЗМЕРЕНИЙ
№ 77.21243 от 21 декабря 2020 г.

1. Код образца (пробы): 12-02.20.21243 сао
2. Цель исследований, основание: Госнадзор, поручение № 26-02149 от 11.12.2020
3. Наименование предприятия, организации (заявитель): Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Москве в CAO города Москвы
4. Юридический адрес: 125212, Россия, г. Москва, ул. Адмирала Макарова, д. 10
5. Наименование образца (пробы), дата изготовления: Бонадерм. Дезинфицирующее средство. Кожный антисептик; дата изготовления: 23.11.2020; срок годности: 3 года
6. Изготовитель (фирма, предприятие, организация): АО "НПО Новодез"
РОССИЯ, Московская область, 142402, Ногинский р-он, дер. Жилино, территория АТП
страна: РОССИЯ
7. Место отбора: ГБОУ Школа № 1287, г. Москва, ул. Острякова, д. 7
8. Время и дата отбора: 17.12.2020 11:30
Ф.И.О., должность: Кузнецова Т.Н., пом. врача ОГДиП
Доставлен в ИЛЦ: 18.12.2020
Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 18321-73 "Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции."

9. Оборудование:

№ п/п	Наименование прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке / аттестации	Срок действия
1	Весы РТ-600	41007964	СП 3068318 от 30.09.2020	29.09.2021
2	Хроматограф газовый Agilent 7890A с МСД 5975	US10161010/US10148101	СП 3008377 от 26.10.2020	25.10.2021

10. Условия проведения испытаний: -

11. Нормативные документы, устанавливающие требования к объекту исследований / испытаний / измерений:

Протокол № 77.21243 распечатан 21.12.2020

Настоящий протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения ИЛЦ
Результаты протокола распространяются только на предоставленный образец (пробу)

"Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299"

12. Место осуществления деятельности: Москва, 129626, Графский переулок, 4 корпус 2,3,4

13. Дополнительные сведения: Школа, кладовая

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ / ИСПЫТАНИЙ / ИЗМЕРЕНИЙ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 18.12.2020 16:00 внутрилабораторный номер образца (пробы) 21243 - 3415 дата начала испытаний 18.12.2020 16:00 дата окончания исследований 21.12.2020 12:55					
1	Метанол	%	отсутствие (менее 0,01% - величина менее предела обнаружения определяемого компонента с заданной точностью).	отсутствие	MP 01.035-08
Зав.отделением химико-токсикологических мет.исслед. Чсмечев А. П.					

Ф.И.О., должность, подпись лица, ответственного за оформление протокола: Пыльцова Е. А., помощник врача по общей гигиене

