



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗ

ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННОЙ ПАЛАТЫ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

603005, г. Н. Новгород, ул. Нестерова, 31,

тел. (831) 266-77-04, e-mail: expert@tpp.nnov.ru

Аттестат аккредитации экспертной организации рег. № 41-3 от 15.02.2018;
Система менеджмента качества соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015
(ISO 9001:2015) сертификат рег. № РОСС RU.СМ24.К00015 от 08.02.2018

АКТ ОТБОРА ПРОБ (образцов) №1

К заключению эксперта № 0050100193г

1. Дата составления акта: 25.02.2021.

2. Место составления акта: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

3. Акт составлен экспертом Синявской О.В.

Отбор проб (образцов) проведен с участием представителей:

Организация	Должность	Фамилия и инициалы
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 9», 606029, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34, ИНН 5249055409	Директор	Игошина Е.Б.
Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.	Заведующая производством	Бондарева М.С.

4. Наименование товара:

1. Салат мясной с майонезом, согласно меню на четверг 25 февраля 2021г: Салат мясной с соусом, выход: 100г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 67, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

2. Щи из свежей капусты с картофелем, согласно меню на четверг 25 февраля 2021г: Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной, выход: 20/250/10г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 124, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

3. Голень отварная, согласно меню на четверг 25 февраля 2021г: Голень отварная, выход: 1шт, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 487, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

4. Рис отварной, согласно меню на четверг 25 февраля 2021г: Рис отварной, выход: 180г, изготовлено: 25.02.2021, время 11:20, рецептура № 511/3, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школ, под редакцией В.Т.Лапшиной, 2004, изготовитель: МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34;

Количество по документам:

Согласно меню четверг 25 февраля 2021г - 210 порций.

5. Страна и поставщик товара: Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» города Дзержинска», 606016, Нижегородская область, Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск, проспект Ленина, 115, ИНН 5249018774.

Изготовитель:

1,2,3,4- МУП «Комбинат питания» города Дзержинска», столовая «Школа № 9», адрес: Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Терешковой, д.34.

Наименование и номер транспортного документа	Наименование и номер транспортного средства

7. Дата отгрузки товара:

Дата поступления товара на склад получателя: 25.02.2021

8. Вид упаковки: 1,2,3,4- Стеклянная банка с крышкой.

Составлен настоящий акт в том, что «25» 02. 2021 отобраны пробы (образцы) для определения качества поставляемого товара на соответствие условию контракта № 18/20 от 01.02.2021 с отбор проб

9. Пробы (образцы) отобраны в соответствии (ГОСТ, ТУ и т.п.):

СТО ТПП 20-03-10 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями Торгово- Промышленных Палат в Российской Федерации. Общие положения»; СТО ТПП 21-78-09 «Порядок отбора образцов (проб) продукции. Общие положения», г. Москва, 2009;

10. Способ отбора проб (образцов), количество товара, изъятого для изготовления проб, число проб и их масса (размер) в отдельности: Отбор продукции произведен 25.02.2021 в 13:00 час. Согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» от партии товара- 1,2,3,4 отобран аналитический образец товара-1,2,3,4 объемом:

1. Салат мясной с соусом – масса нетто 300г;
2. Щи из свежей капусты с картофелем с цыпленком со сметаной – масса нетто 300г;
3. Голень отварная – масса нетто 300г;
4. Рис отварной – масса нетто 300г.

11. Пробы (образцы) помещены: проба блюда -1,2,3,4 в стеклянную простерилизованную банку, опечатаны (опломбированы) штампом эксперта №15 ТПП НО. Транспортировка аналитической пробы товара-1,2,3,4 в сумке холодильнике.

12. Отобранные пробы (образцы) направлены: аналитические пробы товара -1,2,3,4 в испытательную лабораторию ГБУ НО «Областная ветеринарная лаборатория» адрес: г. Н. Новгород, ул. Ветеринарная, д. 4а, зарегистрированный Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации RA. RU.21AJ19 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2016) по показателям:

- микробиологическим в товаре-1, 2, 3, 4.

Эксперт

Синявская О.В.

Представители:

МБОУ «Школа № 9»

Игошина Е.Б.

МУП «Комбинат питания»
города Дзержинска»,
столовая «Школа № 9»

Бондарева М.С.