

Алгоритм входного лабораторного контроля пищевых продуктов, поступающих для организованного питания в школах

Формирование технического задания, включающее требования к качеству оказываемых услуг:

- по требованию Заказчика Исполнителем, предоставляются протоколы лабораторных исследований;
- Исполнитель осуществляет проверку качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции, органолептическим показателям, сопроводительным документам, условиям транспортировки и хранения



Определение Исполнителя путем применения открытого конкурентного способа: электронный конкурс



Контракт заключается с победителем электронной процедуры, который предложил лучшие условия исполнения контракта

Исполнитель контракта осуществляет контроль за безопасностью пищевой продукции

```
graph TD; A[Исполнитель контракта осуществляет контроль за безопасностью пищевой продукции] --> B[Транспортировка продуктов на склад: контроль условий транспортировки, проверка сопроводительной документации, визуальный осмотр упаковки, проверка маркировки (визуально)]; A --> C[Анализ состава пищевых продуктов специалистом санитарно-технологической лаборатории: визуальный осмотр маркировки продукта, анализ состава продукта]; A --> D[Органолептическая оценка пищевых продуктов специалистом санитарно-технологической лаборатории: вкус, цвет, внешний вид, запах продукта]; A --> E[Лабораторный контроль: проведение лабораторных исследований, испытаний (измерений) в рамках программы производственного контроля аккредитованной лабораторией (центром)];
```

Транспортировка продуктов на склад: контроль условий транспортировки, проверка сопроводительной документации, визуальный осмотр упаковки, проверка маркировки (визуально)

Анализ состава пищевых продуктов специалистом санитарно-технологической лаборатории: визуальный осмотр маркировки продукта, анализ состава продукта

Органолептическая оценка пищевых продуктов специалистом санитарно-технологической лаборатории: вкус, цвет, внешний вид, запах продукта

Лабораторный контроль: проведение лабораторных исследований, испытаний (измерений) в рамках программы производственного контроля аккредитованной лабораторией (центром)

Реквизиты лаборатории (центра), номенклатура исследований

**Федеральное бюджетное учреждение
здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном
округе-Югре»**

Место нахождения: 628012, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д. 72.

**Филиал Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Ханты-Мансийском округе-Югре
в городе Сургуте и Сургутском районе, в городе
Когалыме»**

Место нахождения: 628415, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Тюменская область, город Сургут, ул. Григория Кукуевицкого, д. 5/1.

**Номенклатура лабораторного исследования,
испытания (измерения):**

- определение жирно-кислотного состава молочных продуктов методом ВЭЖХ. Определение массовой доли жира в молоке и продуктах переработки молока: молоко и кисломолочные продукты, творог;
- определение сухих веществ в масле сливочном, жире молочном и пасте масляной из коровьего молока методом ВЭЖХ.

**Государственное автономное
учреждение Тюменской области
«Тюменская областная ветеринарная
лаборатория»**

Юридический/фактический адрес: 625017, г. Тюмень, ул. Механизаторов, 5

Почтовый адрес: 625017, г. Тюмень, ул. Механизаторов, 5

Тел: 8 (3452) 43-00-69, 43-03-93 Email: tyumovl@obl72.ru

**Номенклатура лабораторного
исследования, испытания (измерения):**
- метод гистологической идентификации
состава (мясо и мясные продукты)..

**Общество с ограниченной ответственностью «Испытательная
лаборатория»**

Юридический/фактический/почтовый адрес: 628422, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, город Сургут, улица Инженерная, дом 10, сооружение 1

Тел: 8 (3462) 55-56-06, 8-912-539-71-11

**Номенклатура лабораторного исследования, испытания
(измерения):**

- токсичные элементы: свинец, кадмий, мышьяк, ртуть, нитраты, нитриты;
- пестициды: гхцг, ДДТ;
- радионуклиды: цезий, стронций;
- антибиотики: левомицетин, тетрациклин, бацитрацин, гистамин (лосось);
- микотоксины: афлатоксин В, Полихлорированные бифенилы, бенз(а)пирен;
- исследование плодоовощной продукции на паразитарную чистоту (гельминты);
- микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи Плесени, *S. aureus*, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, сульфитредуцирующие клостридии, *E.coli*, *Proteus*, массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги, массовая доля общего фосфора, массовая доля хлорида натрия, общая кислотность, кислотное число, содержание остаточного хлора в дезинфицирующих средствах (массовая доля действующего вещества), определение витамина С в напитках