

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының
Федоров аудандық бөлімшесі,
Федоров ауданы, Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ
«Национальный центр экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области
Федоровский район, с.Федоровка ул. Набережная 4

Суды микробиологиялық зерттеу
ХАТТАМАСЫ
ПРОТОКОЛ
микробиологического исследования воды

№10

1.03.2024 ж.

1. Нысан атауы, мекенжайы
(Наименование объекта, адрес):
2. Үлгі алынған орын (Место отбора
образца):
3. Үлгіні зерттеу мақсаты (Цель
исследования образца):

КГКП «Федоровский сельскохозяйственный
колледж»
с.Жарколь, ул.Школьная, 6А

№ 12 от 22.01.2024 келісімшарты бойынша
өндірістік бақылау/ производственный
контроль по договору № 12 от 22.01.2024
29.02.2024 ж. (г.) 11:00

4. Алынған күні мен уақыты (Дата и
время отбора):

5. Жеткізілген күні мен уақыты (Дата и
время доставки):

29.02.2024 ж. (г.) 11:40

6. Мөлшері (Объем):

0,5 л

7. Партия нөмірі (Номер партии):

Не указано

8. Өндірілген мерзімі (Дата выработки):

29.02.2024

9. Зерттеу күні мен уақыты (Дата и время
исследования):

29.02.2024 ж. (г.) 11:50

10. Үлгі алу әдісіне НҚ (НД на метод
отбора):

ГОСТ 31861-2012

11. Тасымалдау жағдайы (Условия
транспортировки):

автотранспорт

12. Сақтау жағдайы (Условия хранения):

термосумка

13. Сынама жүргізілу шарттары
(Условия проведения испытания)

Температура: 23°C

Ылғалдылығы (Влажность): 74%

14. Сынама әкелген тұлға туралы қосымша мәліметтер (Дополнительные сведения о лице,
доставившем пробу):

Зерттеу нәтижелері (Результаты исследования):

Көрсеткіштердің атауы Наименование показателей	Өлшеу бірлігі Единица измерения	НҚ бойынша нормасы Норма по НД	Зерттеу нәтижесі Результат испытания	Зерттеу әдістеріне қолданылған НҚ НД на Метод испытания
Общее микробное число(ОМЧ)	Число образующих колоний бактерий в 1мл	не более 50 50 аспайды	15	МУК № 10.05.045.03
Общие колиформные Бактерии(ОКБ)	в 100 мл	жоқ/отсутствует	жоқ/отсутствует	МУК № 10.05.045.03
Термотолерантные колиформные Бактерии (ТКБ)	в 100 мл	жоқ/отсутствует	жоқ/отсутствует	МУК № 10.05.045.03

Зерттеу жүргізген ТӨА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)

Сынақ хаттамасын бекіткен ТӨА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания

Қолы (Подпись)

Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2х экземплярах)

Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі

Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі, Федоров ауданы,
Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ «Национальный центр
экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области . Федоровский район, с.Федоровка ул.
Набережная 4

Тамақ өнімдерін микробиологиялық зерттеу

ХАТТАМАСЫ

ПРОТОКОЛ

микробиологического исследования пищевых продуктов

№ 18

4 наурыз (февраль) 2024 ж. (г.)

1. Нысан атауы, мекенжайы (Наименование
объекта, адрес)

КГКП «Федоровский
сельскохозяйственный колледж»

с.Жарколь, ул.Школьная, 6А

2. Үлгі алынған орын (Место отбора образца)

№ 12 от 22.01.2024 келісімшарты
бойынша өндірістік бақылау/
производственный контроль по
договору № 12 от 22.01.2024

3. Үлгіні зерттеу мақсаты (Цель исследования
образца)

29.02.2024 11:00

4. Алынған күні мен уақыты (Дата и время отбора)

5. Үлгіні кіммен алынды (ТАӨ, жұмыс орны) (Кем
отобран образец (ФИО, место работы)

Маман (специалист) Идрисова Д.А.

6. Жеткізілген күні мен уақыты (Дата и время
доставки)

29.02.2024 11:40

7. Мөлшері (Объем)_____

не указано

8. Топтама сана (Номер партий)_____

не указано

9. Өндірілген күні (Дата выработки)_____

29.02.2024

10. Зерттеу күні мен уақыты (Дата и время
исследования)

29.02.2024 11:50

11. Зерттеудің аяқталу күні (Дата окончания
исследования)

4.03.2024

12. Үлгі алу әдісіне НҚ (НД на метод отбора)

31904-2012

13. Өнімге арналған НҚ (НД на продукцию)

ТР ТС 021/2011 "О безопасности
пищевой продукции"

14. Тасымалдау жағдайы (Условия
транспортировки)_____

автотранспорт

15. Сақтау жағдайы (Условия
хранения)_____

Термосумка

16. Сынама жүргізілу шарттары (Условия
проведения испытания)

Температура: 23°C

Ылғалдылығы (Влажность): 74%

17. Үлгіні әкелген тұлға туралы мәліметтер (дополнительные сведения о лице, доставившем
пробу)

Зерттеу нәтижелері (Результаты исследования)

Тіркеу нөмірі Регистрационный номер	Үлгінің атауы Наименование образца	Микробиологиялық көрсеткіштер Микробиологические показатели	Зерттеу нәтижелері Результаты исследований	Нормаланатын көрсеткіштер Нормируемый показатель	Әдіс НК НД на метод испытания
18	Гречневый суп	Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдердің саны (МАФАМС) Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	25 КОЕ/г	1*10 ³ КОЕ/г-нан аспайды Не более 1*10 ³ КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
		Ішек таяқшасы тобының бактериялары (ІТТБ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
		Патогенді стафилококк (St. aureus) Патогенный стафилококк (St. aureus)	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
		Proteus тұқымдасының бактериялары Бактерии рода Proteus	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 28560-90
		Патогенді микрофлора, соның ішінде сальмонеллалар Патогенная микрофлора, в том числе сальмонеллы	25,0 г-да анықталмады не обнаружено в 25,0 г	25,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012

Зерттеу жүргізген ТӘА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)
Сынақ хаттамасын бекіткен ТӘА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания


 Қолы (Подпись)
 Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)

Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі

Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі, Федоров ауданы,
Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ «Национальный центр
экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области . Федоровский район, с.Федоровка ул.
Набережная 4

Тамақ өнімдерін микробиологиялық зерттеу

ХАТТАМАСЫ

ПРОТОКОЛ

микробиологического исследования пищевых продуктов

№ 19

4 наурыз (февраль) 2024 ж. (г.)

- | | |
|---|---|
| 1. Нысан атауы, мекенжайы (Наименование
объекта, адрес) | КГКП «Федоровский
сельскохозяйственный колледж»

с.Жарколь, ул.Школьная, 6А |
| 2. Үлгі алынған орын (Место отбора образца) | |
| 3. Үлгіні зерттеу мақсаты (Цель исследования
образца) | № 12 от 22.01.2024 келісімшарты
бойынша өндірістік бақылау/
производственный контроль по
договору № 12 от 22.01.2024 |
| 4. Алынған күні мен уақыты (Дата и время отбора) | 29.02.2024 11:00 |
| 5. Үлгіні кіммен алынды (ТАӨ, жұмыс орны) (Кем
отобран образец (ФИО, место работы) | Маман (специалист) Идрисова Д.А. |
| 6. Жеткізілген күні мен уақыты (Дата и время
доставки) | 29.02.2024 11:40 |
| 7. Мөлшері (Объем)_____ | не указано |
| 8. Топтама сана (Номер партий)_____ | не указано |
| 9. Өндірілген күні (Дата выработки)_____ | 29.02.2024 |
| 10. Зерттеу күні мен уақыты (Дата и время
исследования) | 29.02.2024 11:50 |
| 11. Зерттеудің аяқталу күні (Дата окончания
исследования) | 4.03.2024 |
| 12. Үлгі алу әдісіне НҚ (НД на метод отбора) | 31904-2012
ТР ТС 021/2011 "О безопасности
пищевой продукции" |
| 13. Өнімге арналған НҚ (НД на продукцию) | |
| 14. Тасымалдау жағдайы (Условия
транспортировки)_____ | автотранспорт |
| 15. Сақтау жағдайы (Условия
хранения)_____ | Термосумка |
| 16. Сынама жүргізілу шарттары (Условия
проведения испытания) | Температура: 23°C
Ылғалдылығы (Влажность): 74% |
| 17. Үлгіні әкелген тұлға туралы мәліметтер (дополнительные сведения о лице, доставившем
пробу) | |

Зерттеу нәтижелері (Результаты исследования)

Тіркеу нөмірі Регистрационный номер	Үлгінің атауы Наименование образца	Микробиологиялық көрсеткіштер Микробиологические показатели	Зерттеу нәтижелері Результаты исследований	Нормаланатын көрсеткіштер Нормируемый показатель	Әдіс НҚ НД на метод испытания
19	Картофельное пюре	Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдердің саны (МАФАМС) Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	11 КОЕ/г	1*10 ³ КОЕ/г-нан аспайды Не более 1*10 ³ КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94
		Ішек таяқшасы тобының бактериялары (ІТТБ) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31747-2012
		Патогенді стафилококк (St. aureus) Патогенный стафилококк (St. aureus)	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 31746-2012
		Proteus тұқымдасының бактериялары Бактерии рода Proteus	1,0 г-да анықталмады не обнаружено в 1,0 г	1,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 1,0 г	ГОСТ 28560-90
		Патогенді микрофлора, соның ішінде сальмонеллалар Патогенная микрофлора, в том числе сальмонеллы	25,0 г-да анықталмады не обнаружено в 25,0 г	25,0 г-да рұқсат етілмейді не допускаются в 25,0 г	ГОСТ 31659-2012

Зерттеу жүргізген ТӘА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)
Сынақ хаттамасын бекіткен ТӘА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания

Қолы (Подпись)

Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)

Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі

Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі,
Федоров ауданы, Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ
«Национальный центр экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области
Федоровский район, с.Федоровка ул. Набережная 4

**Шайындыларды микробиологиялық зерттеу
ХАТТАМАСЫ
ПРОТОКОЛ**

**микробиологического исследования смывов
№ 135-144 (от "4" наурыз (март) 2024 ж. (г.)**

- | | |
|--|---|
| 1. Объектінің атауы, мекенжайы
(Наименование объекта, адрес) | КГКП «Федоровский
сельскохозяйственный колледж» |
| 2. Үлгі алынған орын
(Место отбора образца) | с.Жарколь, ул.Школьная, 6А |
| 3. Үлгіні зерттеу мақсаты
(Цель исследования образца) | № 12 от 22.01.2024 келісімшарты
бойынша өндірістік бақылау/
производственный контроль по договору
№ 12 от 22.01.2024 |
| 4. Алынған күні мен уақыты
(Дата и время отбора) | 29.02.2024, 11:00 |
| 5. Жеткізілген күні мен уақыты
(Дата и время доставки) | 29.02.2024, 11:40 |
| 6. Мөлшері (Объем) | Көрсетілмеген/не указано |
| 7. Партия номері (Номер партии) | Көрсетілмеген/не указано |
| 8. Өндірілген мерзімі (Дата
выработки) | 29.02.2024 |
| 9. Зерттеу күні мен уақыты
(Дата и время исследования) | 29.02.2024, 11:50 |
| 10. Үлгі алу әдісіне нормативтік
құжат (НҚ)
(Нормативный документ (НД) на
метод отбора) | №42 от 06.03.2013г. |
| 11. Сынама жүргізілу шарттары
(Условия проведения испытания) | Температура: 23°C
Ылғалдылығы (Влажность): 74% |
| 12. Тасымалдау жағдайы
(Условия транспортировки) | Термосөмке (Термосумка) |

Өлшеу нәтижелері (Результаты измерений)

Үлгі нөмірі (Номер образца)	Үлгі алынған орын және нүктелер (Место и точки отбора)	Зерттеу нәтижелері (Результаты исследования)			
		Ішек таяқшалары тобының бактериясы (Бактерии группы кишечных палочек)	Алтын түстес стафилококк (Золотистый стафилококк)	Шартты патогенді флора (Условно патогенная флора)	Патогенді флора (Патогенная флора)
1	2	3	4	5	6
135	Спецодежда повара	Анықталмады/ Не обнаружено			
136	Руки повара	Анықталмады/ Не обнаружено			
137	Доска овощи варенье	Анықталмады/ Не обнаружено			
138	Доска рыба сырое	Анықталмады/ Не обнаружено			
139	Нож мясо сырое	Анықталмады/ Не обнаружено			
140	Нож колбаса	Анықталмады/ Не обнаружено			
141	Тарелка	Анықталмады/ Не обнаружено			
142	Бокал	Анықталмады/ Не обнаружено			
143	Стол раздача	Анықталмады/ Не обнаружено			
144	Стол тесто	Анықталмады/ Не обнаружено			

Үлгілердің (нің) НҚ-ға сәйкестігіне зерттеулер жүргізілді (Исследование проводилось на соответствие НД) "Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" 021/2011 КО ТР / ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Зерттеу жүргізген ТӨА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)

Сынақ хаттамасын бекіткен ТӨА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания

Қолы (Подпись)

Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)
Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі
Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі, Федоров ауданы,
Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ «Национальный центр
экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области . Федоровский район, с.Федоровка ул.
Набережная 4

Дезинфекциялау заттарды зерттеудің

ХАТТАМАСЫ

ПРОТОКОЛ

исследования дезинфекционных средств

№ 9-10

29 ақпан (февраль) 2024 ж. (г.)

1. Объектінің атауы, мекенжайы КГКП «Федоровский
(Наименование объекта, адрес) сельскохозяйственный колледж»
2. Үлгі алынған орын с.Жарколь, ул.Школьная, 6А
(Место отбора образца)
3. Үлгіні зерттеу мақсаты № 12 от 22.01.2024 келісімшарты
(Цель исследования образца) бойынша өндірістік бақылау/
производственный контроль по договору
№ 12 от 22.01.2024
4. Алынған күні мен уақыты 29.02.2024, 11:00
(Дата и время отбора)
5. Жеткізілген күні мен уақыты 29.02.2024, 11:40
(Дата и время доставки)
6. Мөлшері (Объем) Көрсетілмеген/не указано
7. Партия номері (Номер партий) Көрсетілмеген/не указано
8. Өндірілген мерзімі (Дата 29.02.2024
выработки)
9. Зерттеу күні мен уақыты 29.02.2024, 11:50
(Дата и время исследования)
10. Үлгі алу әдісіне НҚ (НД на Көрсетілмеген/не указано
метод отбора)
11. Өнімге арналған НҚ (НД на ТР ТС 021/2011 "О безопасности
продукцию) пищевой продукции"
12. Сынама жүргізілу шарттары Температура: 23°C
(Условия проведения испытания) Ылғалдылығы (Влажность): 74%
13. Тасымалдау жағдайы Термосөмке (Термосумка)
(Условия транспортировки)

Зерттеу нәтижелері (Результаты исследования)

Үлгінің нөмірі Номер образца	Заттардың агрегаттық күйі Агрегатное состояние образца	Белсенді заттың анықталған құрамы Обнаруженное содержание активного вещества	Нормативті көрсеткіш Нормативный показатель	Зерттеу әдістеріне НК НД на методы исследования
9	Таблеткалардағы деохлор/Деохлор в таблетках	0,015%	0,015%	Инструкция №7 от 28.07.16г
10	0,015% деохлор ерітіндісі/0,015% раствор деохлора	0,015%	0,015%	RU.77.99.88.001228.05.20

Зерттеу жүргізген ТӨА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)
Сынақ хаттамасын бекіткен ТӨА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания

Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Қолы (Подпись)

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)

Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі

Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды

За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности

Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады

Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің
«ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының
Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі,
Федоров ауданы, Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ
«Национальный центр экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области
Федоровский район, с.Федоровка ул. Набережная 4

ХАТТАМА ПРОТОКОЛ

№10

29.02.2024

1. Тапсырыс беруші (Заказчик) КГКП «Федоровский сельскохозяйственный колледж» с.Жарколь, ул.Школьная, 6А
 2. Үлгіні сұрыптау орны (Место отбора проб)
 3. Дайындаушы (Изготовитель) Көрсетілмеген/Не указано
 4. Дайындалған күні (Дата изготовления) Көрсетілмеген/Не указано
 5. Серия, партиясы (Серия, партия) Көрсетілмеген/Не указано
 6. Үлгінің (сынамалардың) саны 1,5 л
(Количество образцов (проб))
 7. Сұрыптау күні мен уақыты (Дата и время отбора) 29.02.2024 11:00
 8. Жеткізу күні мен уақыты (Дата и время доставки) 29.02.2024 11:40
 9. Сұрыптау әдісіне арналған НК (НД на метод отбора) МЕСТ 31861-2012/ГОСТ 31861-2012
 10. Үлгінің (сынамалардың) тасымалдау шарттары (Условия транспортировки образца (пробы) Автотранспорт, термосумка
 11. Сынақтарды өткізу күні (Дата проведения испытаний) 29.02.2024
 12. Өнімге арналған НК (НД на продукцию) 24.11.2022 ж. №ҚР ДСМ-138
 13. Сынама жүргізілу шарттары (Условия проведения испытания) Температура: 23°C
Ылғалдылығы (Влажность): 74%
- № 12 от 22.01.2024 келісімшарты бойынша өндірістік бақылау/ производственный контроль по договору № 12 от 22.01.2024

Сынақ нәтижелері

Көрсеткіштер атауы/ Наименование показателей	Өлшем бірлігі/ Единица измерения	Сынақ нәтижесі/ Результат испытания	НК бойынша норматив/ Норматив по НД	Сынау әдісіне НК/ НД на метод испытания
1	2	3	4	5
Иісі (запах)	балдары/баллы	1	2,0аспайды/не более2,0	МЕСТ 3351-74/ ГОСТ 3351-74
Дәмі (привкус)	балдары/баллы	1	2,0аспайды/не более2,0	МЕСТ 3351-74/ ГОСТ 3351-74

Лайлылығы (мутность)	мг/дм ³	0,81	1,5(2)аспайды/не более1,5(2)	МЕСТ 3351-74/ ГОСТ 3351-74
Түстілігі (цветность)	градустар/ градусы	10	20(35)аспайды/не более20(35)	МЕСТ31868-2012/ ГОСТ31868-2012
Құрғақ қалдық (сухой остаток)	мг/дм ³	784	1000(1500)аспайды/ не более1000(1500)	МЕСТ 18164-72/ ГОСТ 18164-72
Хлоридтер (хлориды)	мг/дм ³	285	350аспайды/не более350	МЕСТ 4245-72/ ГОСТ 4245-72
Жалпы кермектік (Общая жесткость)	мг-экв/дм ³	6,0	7,0(10)аспайды/не более7,0(10)	МЕСТ 4151-72/ ГОСТ 4151-72
Тотығуы (окисляемость перманганатная)	мгО2/дм ³	2,24	5,0аспайды/не более5,0	ҚР СТ 1498-2006 / СТ РК 1498-2006
Сутекті көрсеткіші (Водородный показатель)	pH	6,7	6-9 шегінде/в пределах 6-9	МЕСТ 26449.1-85/ ГОСТ 26449.1-85
Нитраттар (Нитраты) (по NO3)	мг/дм ³	0,6	45аспайды/не более45	МЕСТ 33045-2014/ ГОСТ 33045-2014
Нитриттер-ион (Нитрит-ион)	мг/дм ³	0,0135	3,0аспайды/не более3,0	МЕСТ 33045-2014/ ГОСТ 33045-2014
Сульфаттар (сульфаты)	мг/дм ³	132	500аспайды/не более500	МЕСТ 31940-2013/ ГОСТ 31940-2013
Темір (железо)	мг/дм ³	0,13	0,3(1,0)аспайды/не более0,3(1,0)	МЕСТ 4011-72/ ГОСТ 4011-72
Аммиак азоты (Азот аммиака)	мг/дм ³	0,312	2,0аспайды/не более2,0	МЕСТ 33045-2014/ ГОСТ 33045-2014
Қалдық ерікті хлор (Остаточный свободный хлор)	мг/дм ³	0,17	0,3-0,5 шегінде/в пределах 0,3-0,5	МЕСТ 18190-72/ ГОСТ 18190-72
Қалдық байланысқан хлор (Остаточный связанный хлор)	мг/дм ³	0,007	0,01-ден аспайды/ не превышает 0,01	МЕСТ 18190-72/ ГОСТ 18190-72

Зерттеу жүргізген ТӨА, қолы
(ФИО, подпись проводившего
испытания)

Сынақ хаттамасын бекіткен ТӨА
ФИО, подпись утвердившего
протокол испытания

Қолы (Подпись)

Идрисова Д.А.

Қолы (Подпись)

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)

Сынақ хаттамасы тек қана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі

Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытаниям
Тапсырыс беруші іріктеп алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена

Қосымша НД на метод испытания	Норматив по НД	Результат испытания	Единица измерения	Корректирующий показатель
1	4	3	2	1
МЕСТ 3351-74/ ГОСТ 3351-74	2 аспайды/не более 0	1	мг/дм ³	(100) (проба)
МЕСТ 3351-74/ ГОСТ 3351-74	2 аспайды/не более 0	1	мг/дм ³	(100) (проба)

ҚР Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитетінің «ҰСО» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорының Қостанай облысы бойынша филиалының Федоров аудандық бөлімшесі, Федоров ауданы, Федоров с., Набережная к-сі, 4

Федоровское районное отделение филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» КСЭКМЗ РК по Костанайской области . Федоровский район, с.Федоровка ул. Набережная 4

Дайын тағам үлгілерін және олардың құнарлығын зерттеу

ХАТТАМА

ПРОТОКОЛ

исследования готовых блюд, рационов на калорийность

№ 28-29

29 ақпан (февраль) 2024 ж. (г.)

- | | |
|--|--|
| 1. Нысан атауы, мекенжайы (Наименование объекта, адрес) | КГКП «Федоровский сельскохозяйственный колледж»

с.Жарколь, ул.Школьная, 6А |
| 2. Үлгі алынған орын (Место отбора образца) | |
| 3. Үлгіні зерттеу мақсаты (Цель исследования образца) | № 12 от 22.01.2024 келісімшарты бойынша өндірістік бақылау/ производственный контроль по договору № 12 от 22.01.2024 29.02.2024, 11:00 |
| 4. Алынған күні мен уақыты (Дата и время отбора) | |
| 5. Үлгіні кіммен алынды (ТАӘ, жұмыс орны) (Кем отобран образец (ФИО, место работы) | Маман (специалист) Идрисова Д.А. |
| 6. Жеткізілген күні мен уақыты (Дата и время доставки) | 29.02.2024, 11:40 |
| 7. Мөлшері (Объем)___ | Көрсетілмеген/Не указано |
| 8. Топтама сана (Номер партий)___ | Көрсетілмеген/Не указано |
| 9. Өндірілген күні (Дата выработки)___ | 29.02.2024 |
| 10. Зерттеу күні мен уақыты (Дата и время исследования) | 29.02.2024, 11:50 |
| 11. Тасымалдау жағдайы (Условия транспортировки)___ | автотранспорт |
| 12. Сақтау жағдайы (Условия хранения)___ | Термосумка |
| 13. Сынама жүргізілу шарттары (Условия проведения испытания) | Температура: 23°C
Ылғалдылығы (Влажность): 74% |
| 14. Зерттеу әдісіне НҚ (НД на метод исследования) | СТ РК 3575-2020 |
| 15. Үлгілердің (сынамалардың) атауы (Наименование образцов (проб)) | 1. Суп гречневый
2. Картофельное пюре |

Тіркеу нөмірі Регистрационный номер	Үлестің салмағы граммен		Салмағы граммен (г) Вес в граммах (г)				Химиялық құрамы, өлшем бірлігі - г Химический состав в единицах измерения - г																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
			Гарнирдің гарнира		Еттің, балықтың мяса, рыбы		Құрғақ заттар Сухие вещества		Белоктар- көміреулар белки-углеводы																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	Вес порции в граммах		Плотной части фактически		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту		Рецепт бойынша По рецепту	

Қолы (Подпись)

Қолы (Подпись)

Искакова А.А.

Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)
Сынақ хаттамасы тек кана сынақтан өткен үлгілерге (сынамаларға) беріледі
Результаты исследования распространяются только на образцы (пробы), подвергнутые испытанию
Тапсырыс беруші іріктелі алған және жеткізген үлгілер (сынамалар) үшін зертхана жауапты болмайды
За образцы (пробы) отобранные и доставленные заказчиком лаборатория не несет ответственности
Сынақ орталығының рұқсатсынсыз хаттаманы толық немесе ішінара қайта басуға тыйым салынады
Полная или частичная перепечатка протокола без разрешения испытательного центра запрещена