

1. Перечень применяемых методов замеров и исследований в соответствии с приложением 1 к аттестату аккредитации № BY/112 1.1369

№ п/п	Объект исследования	Исследуемый показатель	ТНПА на нормирование	ТНПА на отбор проб, метод контроля	да	нет
1	2	3	4	5		
1	Продукция общественного питания: кулинарные изделия	Отбор проб	СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012	СТБ 1036-97 ГОСТ 31904-2012		
		КМАФАнМ	Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37.	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 26669-85 ГОСТ 26670-91		
		БГКП (колиформы)		ГОСТ 31747-2012		
		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. том числе бактерии рода Salmonella		ГОСТ 31659-2012		
		Listeria monocytogenes		ГОСТ 32031-2012		
		Staphylococcus aureus		ГОСТ 10444.2-94		
		Escherichia coli		ГОСТ 30726-2001		
		Proteus		ГОСТ 28560-90		
		Сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-2014		
		Дрожжи, плесени		ГОСТ 10444.12-2013		
2	Готовые блюда и суточные рационы на соответствие фактического состава расчетным данным (в т.ч. обеды, творожные изделия)	Отбор проб	МУ, утв. пост. Минздрава и Министерства торговли Республики Беларусь № 18/29 от 21.04.2001 п. 3.1, п.3.2	МУ, утв. пост. Минздрава и Министерства торговли Республики Беларусь № 18/29 от 21.04.2001 п. 3.1, п.3.2		
		Содержание сухих веществ	Технологические карты сборников рецептов	МУ, утв. пост. Минздрава и Министерства торговли Республики Беларусь № 18/29 от 21.04.2001 п. 5.1.2		
		Содержание жира		МУ, утв. пост. Минздрава и Министерства торговли Республики Беларусь № 18/29 от 21.04.2001 п. 5.2.1		
		Витамин «С»	Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С- витаминизации рационов питания», утв. пост. Минздрава 31.10.2006 №132	ГОСТ 7047-55 р.3 (упрощенный метод)		
3	Объекты внешней среды (смывы с оборудования, посуды, инвентаря и т.д.) на предприятиях торговли и общественного питания	Отбор проб	Инструкция по применению №078-0210 «Санитарно-бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли», утв. Минздравом 19.03.2010	Инструкция 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010		
		Бактерии группы кишечной палочки		Инструкция 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010		
		Salmonella		Инструкция № 4.2.10-15-21-2006 утв. пост. Минздрава 09.10.2006 №120 гл.15		

Руководитель (директор)

Подпись

ФИО

дата