

1. Перечень применяемых методов замеров и исследований в соответствии с приложением 1 к аттестату аккредитации № ВУ/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	Вода питьевая централизованного водоснабжения	Общее микробное число	Гигиенический норматив «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37	ГОСТ 34786-2021 п.7.1; МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.1		
		Общие колиформные бактерии		ГОСТ 34786-2021 п.9.1, 9.3; МУК РБ №11-10-1-2002 п.8.2, п.8.3		
		Термотолерантные колиформные бактерии				
		Запах Д (0-5) баллов		ГОСТ 3351-74 п. 2		
		Вкус и привкус Д (0-5) баллов		ГОСТ 3351-74 п. 3		
		Цветность Д (0-70) градусов		ГОСТ 31868-2012 (метод Б)		
		Мутность Д (1-8) ЕМ/дм ³		ГОСТ 3351-74 п. 5		
		Железо общее Д (0,1-2,0) г/дм ³		ГОСТ 4011-72 п.2		
2	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», утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 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 ГОСТ 28560-90		
		Proteus		ГОСТ 29185-2014		
		Сульфитредуцирующие клостридии				
		Дрожжи, плесени		ГОСТ 10444.12-2013		
3	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		

1	2	3	4	5		
4	Готовые блюда на соответствие фактического состава расчетным данным	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 п.3 (упрощенный метод)		
5	смывы с поверхностей 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 (в т.ч. E.coli)		Инструкция 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010 глава 4 п.17		
		Salmonella		Инструкция № 4.2.10-15-21-2006 утв. пост. Минздрава 09.10.2006 №120 гл.15		
		Staphylococcus aureus		Инструкция 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010 глава 4 п.19		

Руководитель (директор)

Подпись_____
ФИО_____
дата