|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации  |
| № BY/112 2.2781 |
| от 22.05.2006  |
| на бланке № \_\_\_\_на 03 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от22 мая 2024 года |

|  |
| --- |
| пищевой технологической лаборатории  Городского унитарного предприятия «Жодинский комбинат общественного питания» |
| № п/п | Наименование объекта | Код | Наименование характеристики (показатель, параметры) | Обозначение документа, устанавливающего требования к объекту | Обозначение документа, устанавливающего метод исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ул. Рокоссовского, 8, г. Жодино, Минская обл. |
| 1.1\*\*\* | Холодные блюда  | 10.85/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010, Сборники [1], [2], [3], [4]ТНПА и другая документация  | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
| 1.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
| 1.3\* | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.1, п.5.1.2 |
| 1.4\* | 10.85/08.037 | Содержание жира | МУ-2003[6] п.5.2.5 |
| 2.1\*\*\* | Супы | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
| 2.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
| 2.3\* | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.1, п.5.1.2 |
| 2.4\* | 10.85/08.037 | Содержание жира | МУ-2003[6] п.5.2.5 |
| 2.5\* | 10.85/08.149 | Содержание молока | МУ-2003[6] п.5.3.5, п.5.3.14 |
| 3.1\*\*\* | Блюда из рыбы, котлетной массы | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
| 3.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
| 3.3\* |  10.85/29.040 | Масса основного изделия | МУ-2003[6] п.3.3 |
| 3.4\* |  10.85/12.042 | Эффективность тепловой обработки | МУ-2003[6] п.11.1.1 |
| 3.5\* | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.1, п.5.1.2 |
| 3.6\* | 10.85/08.037 | Содержание жира | МУ-2003[6] п.5.2.5 |
| 4.1\*\*\* | Блюда из мяса и мясных продуктов, кулинарные изделия из мяса, котлетной массы, полуфабрикаты | 10.85/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010, Сборники [1], [2], [3], [4]ТНПА и другая документация   | ГОСТ 4288-76 п.2.1 |
| 4.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
| 4.3\* | 10.85/29.040 | Масса основного изделия | МУ-2003[6] п.3.3 |
| 4.4\* | 10.85/12.042 | Эффективность тепловой обработки | МУ-2003[6] п.11.1.1 |
| 4.5\* | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.1, п.5.1.2 |
| 4.6\* | 10.85/08.037 | Содержание жира | МУ-2003[6] п.5.2.5 |
| 4.7\* | 10.85/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 4288-76 п.2.5 |
| 4.8\* | 10.85/08.082 | Качественное определение наполнителя | ГОСТ 4288-76 п.2.7 |
| 4.9\* | 10.85/08.149 | Массовая доля хлеба | ГОСТ 34135-2017 п.7 |
| 4.10\* | 10.85/08.149 | Содержание хлористого натрия | ГОСТ 9957-2015 п.7 |
| 5.1\*\*\* | Блюда из овощей, грибов, творога, яиц, макаронных изделий, круп, мучные блюда | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
| 5.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
| 5.3\* | 10.85/08.052 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.1, п.5.1.2 |
|  5.4\* | 10.85/08.037 | Содержание жира | МУ-2003[6] п.5.2.5 |
|  6.1\*\*\* | Сладкие блюда | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
|  6.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
|  6.3\* | 10.85/08.133 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.4 |
|  6.4\* | 10.85/08.133 | Содержание сахара (кисели) | МУ-2003[6] п.5.3.9 |
|  7.1\*\*\* | Напитки  | 10.85/42.000 | Отбор проб | МУ-2003[6] п.3.2, приложение 1. |
|  7.2\*\* | 10.85/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
|  7.3\* | 10.85/08.133 | Содержание сухих веществ | МУ-2003[6] п.5.1.4 |
|  7.4\* | 10.85/08.133 | Содержание сахара | МУ-2003[6] п.5.12.2.6 |
|  7.5\* | 10.85/08.149 | Содержание молока( по лактозе) | МУ-2003[6] п. 5.3.5, п.5.12.2.7 |
|  8.1\*\*\* | Мучные кулинарные изделия | 10.89/42.000 | Отбор проб | СТБ 1210-2010 СТБ 985-95Сборники [1], [2], [3], [4]ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 2160-2011 п.4 |
|  8.2\*\* | 10.89/11.116 | Органолептические показатели | МУ-2003[6] приложение 2 п.3. |
|  8.3\* | 10.89/29.040 | Масса  | МУ-2003[6] п.3.3 |
|  8.4\* | 10.89/08.052 | Влажность | ГОСТ 21094-2022 п.7 |
|  8.5\* | 10.89/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.4ГОСТ 5672-2022 п.8 |
|  8.6\* | 10.89/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022 п.10 |
|  8.7\* | 10.89/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 п.5 |
|  8.8\* | 10.89/29.040 | Массовая доля начинки | СТБ 985-95 п.5.5 |
|  9.1\*\*\* | Фритюрный жир | 10.41/42.000 | Отбор проб | СТБ 985-95СТБ 1210-2010 | МУ-2003[6] п.11.2 |
|  9.2\* | 10.41/08.082 | Массовая доля продуктов термического окисления | СТБ 985-95 п.5.8.2 |
|  10.1\*\*\* | Хлебобулочные изделия | 10.71/42.000 | Отбор проб | СТБ 1045-97 СТБ 1009-96 ГОСТ 2077-84 ГОСТ 9511-80 СТБ 703-2003СТБ 985-95ГОСТ 24557-89 Сборники [5]ТНПА и другая документация | СТБ 2160-2011 п.4 |
|  10.2\*\* | 10.71/11.116 | Органолептические показатели | СТБ 2160-2011 п.5 |
|  10.3\* | 10.71/29.040 | Определение средней массы | СТБ 2160-2011 п.7 |
|  10.4\* | 10.71/08.052 | Влажность | ГОСТ 21094-2022 п.7 |
|  10.5\* | 10.71/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5672-68 п.4ГОСТ 5672-2022 п.8 |
|  10.6\* | 10.71/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5668-2022 п.10 |
|  10.7\* | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5670-96 п.5 |
|  11.1\*\*\* | Кондитерские изделия | 10.71/42.000 | Отбор проб | СТБ 934-93СТБ 961-2005 СТБ 927-2008СТБ 549-94ГОСТ 24901-89 ГОСТ 15052-96 ГОСТ 15810-96Сборники [5]ТНПА и другая документация | ГОСТ 5904-2019 |
|  11.2\* | 10.71/29.040 | Масса нетто изделий | ГОСТ 5897-90 п.4 |
|  11.3\* | 10.71/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 5900-2014 п.7.4.3 |
|  11.4\* | 10.71/08.149 | Массовая доля сахара | ГОСТ 5903-89 п.5 |
|  11.5\* | 10.71/08.133 | Массовая доля жира | ГОСТ 31902-2012 п.9 |
|  11.6\* | 10.71/08.149 | Щёлочность | ГОСТ 5898-87 п.4ГОСТ 5898-2022 п.8 |
|  11.7\* | 10.71/08.149 | Кислотность | ГОСТ 5898-87 п.2,3 ГОСТ 5898-2022 п.7 |
|  11.8\* | 10.71/29.040 | Массовая доля составных частей | ГОСТ 5897-90 п.5 |

**Примечание:**

\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС;
\*\* – деятельность осуществляется непосредственно в ООС и за пределами ООС;
\*\*\* – деятельность осуществляется за пределами ООС.

[1] «Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания», Минск, 2018г. Утвержден приказом Министерства Торговли Республики Беларусь №4 от 25.02.2014г.

[2] «Сборник технологических карт белорусских блюд», Минск, 2012г. Утвержден постановлением Министерства Торговли Республики Беларусь №2 от 03.01.2012г.

[3] «Сборник технологических карт блюд диетического питания», Минск, 2003г.

Утвержден совместным постановлением Министерства Торговли Республики Беларусь и Министерства Здравоохранения Республики Беларусь №7/8 от 12.02.2003г.

[4] «Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования», Минск, 2006г. Утвержден постановлением Министерства Торговли Республики Беларусь №21 от 11.07.2006г.

[5] «Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания», Минск, 2007г. Утвержден постановлением Министерства Торговли Республики Беларусь №26 от 20.04.2007г.

[6] «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании», Минск, 2003г. Утверждено совместным постановлением Министерства Торговли Республики Беларусь и Министерства Здравоохранения Республики Беларусь №18/29 от 21.04.2001г.

Руководитель органа

по аккредитации

Республики Беларусь –

директор государственного

предприятия «БГЦА» Е.В. Бережных