|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 |
| к аттестату аккредитации |
| № BY/112 2.0824 |
| от 31.12.1997 |
| на бланке № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  на 17 листах |
| редакция 01 |

|  |
| --- |
| **ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ** от08 мая 2025 года |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| производственной лаборатории  Открытого акционерного общества «Бабушкина крынка»-управляющая  компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» | | | | | | |
| № 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. Ак. Павлова, д. 3, 212013, г. Могилев, Могилевская область** | | | | | |
| 1.1\*\*\* | Молоко и молочная продукция | 01.41/42.000  10.51/42.000 | Отбор проб  (образцов) | СТБ 1036-97  ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 31762-2012  ГОСТ 32901-2014  СТБ 8035-2012 | СТБ 1036-97  ГОСТ 13928-84  ГОСТ 26809.1-2014  ГОСТ 26809.2-2014  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26669-85  ГОСТ 31762-2012  ГОСТ 32901-2014  СТБ 8035-2012 |
| 2.1\* | Молоко коровье заготовляемое  Молоко обезжиренное  пастеризован-ное  Сыворотка  молочная  Сливки – сырье  Сливки пастеризован-ные  Пахта  Пермеат молочный | 01.41/11.116  10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ BY 100098867.179-2005  ТУ BY 100098867.164-2020  ТУ BY 100098867.387-2015  ТУ BY 192762412.035-2019 | СТБ 1598-2006 п.6.2  СТБ 2277-2016 п.7.2  СТБ 2263-2016 п.7.2, 7.3  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ BY 100098867.179-2005  ТУ BY 100098867.164-2020  ТУ BY 100098867.387-2015  ТУ BY 192762412.035-2019 |
| 2.2\* | Молоко коровье заготовляемое  Молоко обезжиренное  пастеризованное  Сыворотка  молочная  Сливки – сырье  Сливки пастеризован-ные  Пахта  Пермеат молочный | 01.41/08.031  10.51/08.031 | Плотность | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ BY 100098867.179-2005  ТУ BY 100098867.164-2020  ТУ BY 100098867.387-2015  ТУ BY 192762412.035-2019  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3625-84 п. 2 |
| 2.3\* | 01.41/29.145  10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85  ГОСТ 3622-68 |
| 2.4\* | 01.41/11.116  10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 2.5\* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Термоустойчивость | ГОСТ 25228-82 |
| 2.6\* | 01.41/08.037  10.51/08.037  01.41/08.030 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2  СТБ 1598-2006 Приложение Б |
| 2.7\* | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1  ГОСТ 30305.3-95 |
| 2.8\* | 01.41/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 2.9\* | 01.41/08.149  10.51/08.149  01.41/08.030 | Массовая доля белка | ГОСТ 25179-2014 п.5  СТБ 1598-2006  Приложение Б  ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 п.4.3.1 |
| 2.10\* | 01.41/08.052  10.51/08.052 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ | ГОСТ 3626-73 п.3  ТУ BY 100098867.179-2005  ТУ BY 100098867.387-2015 |
| 2.11\* | 01.41/08.149  10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 2.12\* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п. 2 |
| 2.13\* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 2.14\* | 01.41/12.042  10.51/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 2.15\* | 01.41/01.086  10.51/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 п.4.2  ГОСТ 32901-2014 п.8.1 |
| 2.16\* | 01.41/08.043  10.51/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014 п.6 |
| 2.17\* | 01.41/01.086  06.03.2020  дата принятия решений  10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п.8.4  ГОСТ10444.15-94 |
| 2.18\* | Молоко коровье заготовляемое  Молоко обезжиренное  пастеризованное  Сыворотка  молочная  Сливки – сырье  Сливки пастеризован-ные  Пахта  Пермеат молочный | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества | СТБ 1598-2006  СТБ 2263-2016  СТБ 2277-2016  ТУ РБ 100098867.119-2001  ТУ BY 100098867.179-2005  ТУ BY 100098867.164-2020  ТУ BY 100098867.387-2015  ТУ BY 192762412.035-2019  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 23454-2016 |
| 2.19\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 2.20\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 -2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 2.21\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 2.22\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 2.23\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Антибиотики, сульфаниламиды, аминогликозиды | ГОСТ 32254-2013 |
| 2.24\* | 01.41/03.152  10.51/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013  ГОСТ 32254-2013 |
| 2.25\* | 01.41/08.052  10.51/08.052 | Массовая доля СОМО | ГОСТ 3626-73 р.1, р.2, р.3 |
| 2.26\* | 01.41/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 2.27\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 30305.1-95 |
| 2.28\* |  | 01.41/08.149 | Предельная кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п.4 |
| 2.29\* |  | 01.41/03.15210.51/03.152 | Содержание антибактериальных веществ |  | ГОСТ Р 59326-2021 |
| 3.1\* | Молоко питьевое  Сливки питьевые | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1746-2017  СТБ 1887-2016  ТУ BY 100098867.650-2023 п.2.1  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1746-2017 п.7.2, 7.3  СТБ 1887-2016 п.7.2  ТУ BY 100098867.650-2023 п.2.1 |
| 3.2\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п. 7 |
| 3.3\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015  п.6 |
| 3.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3 |
| 3.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.1,2.2.2 |
| 3.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 3.7\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 3.8\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 |
| 3.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22  ГОСТ 26754-85 |
| 3.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 3.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 3.12\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 3.13\* | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ.МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 3.14\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 3.15\* | 10.51/03.152 | Определение содержания пенициллина  \ | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 3.16\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1746-2017 п.7.9  СТБ 1887-2016 п.7.6  ГОСТ 3626-73  ТУ BY 100098867.650-2023 |
| 3.17\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 3.18\* | 10.51/03.152 | Содержание антибактериальных веществ | ГОСТ Р 59326-2021 |
| 4.1\* | Кефир  Бифидокефир  Продукты кефирные Напитки кисломолочные обогащенные  Продукты специализированные молочные с пониженным содержанием лактозы | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 970-2017  ТУ BY 700012278.084-2021  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТУ BY 100098867.630-2023  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 970-2017 п.7.2  ТУ BY 700012278.084-2021  ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.2 | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 4.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 4.4\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 4.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015  п.6 |
| 4.6\* | 10.51/29.049 | Условная вязкость | СТБ 970-2017 п.7.11  ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.7\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 4.8\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 4.9\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33924-2016 |
| 4.10\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013  ГОСТ 33951-2016 |
| 4.11\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015  ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 4.12\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 970-2017 п.7.8  ГОСТ 3626-73  ТУ BY 100098867.630-2023 |
| 4.13\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 5.1\* | Сметана  Продукты сметанные | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция | СТБ 1888-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТУ BY 100098867.640-2023  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1888-2016  п.7.2  ТУ BY 100098867.640-2023 |
| 5.2\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 5.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 5.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 5.5\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 5.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 5.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 5.8\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33924-2016 |
| 5.9\* | Сметана  Продукты сметанные | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | СТБ 1888-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.11-2013 ГОСТ 33951-2016 |
| 5.10\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 5.11\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1888-2016 п.7.8  ГОСТ 3626-73 |
| 5.12\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 6.1\* | Кисломолочные продукты | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция | СТБ 1552-2017  СТБ 2206-2017  ТУ BY 700012278.068-2020  ТУ BY 700012278.069-2020  ТУ BY 700012278.071-2020  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1552-2017 п.7.3,7.4  СТБ 2206-2017 п. 7.2,7.3  ТУ BY 700012278.068-2020  ТУ BY 700012278.069-2020  ТУ BY 700012278.071-2020 |
| 6.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2  СТБ 1552-2017 п.7.9 |
| 6.3\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза,  пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.п.6,7 |
| 6.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.2, 3 |
| 6.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 6.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля общего сахара | ГОСТ 3628-78 п.5 |
| 6.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 6.8\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1  СТБ 1552-2017 п.7.11 |
| 6.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 6.10\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33924-2016 |
| 6.11\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 п.4.2  ГОСТ 33951-2016 |
| 6.12\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 6.13\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 6.14\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1552-2017 п.7.12  СТБ 2206-2017 п.7.8  ГОСТ 3626-73 |
| 7.1\* | Творог  Творожные продукты | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, внешний вид, консистенция | СТБ 315-2017  СТБ 2283-2016  ТУ BY 100098867.230-2009  ТУ BY 190513389.175-2015  ТУ BY 700012278.054-2017  ТУ BY 700012278.019-2010  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТУ BY 100098867.660-2023  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 315-2017 п.7.2  СТБ 2283-2016 п.п.7.2, 7.3  ТУ BY 100098867.230-2009  ТУ BY 190513389.175-2015  ТУ BY 700012278.054-2017  ТУ BY 700012278.019-2010  ТУ BY 100098867.660-2023 |
| 7.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 7.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 7.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 7.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 7.6\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 7.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.п. 2, 4 |
| 7.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98  ГОСТ 30648.2-99 |
| 7.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 7.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 7.11\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 |
| 7.12\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11-2013 п.4.2  ГОСТ 33951-2016 |
| 7.13\* | 10.51/01.086 | Количество бифидобактерий | ГОСТ 33924-2016 |
| 7.14\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 315-2017 п.7.10 |
| 7.15\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 8.1\* | Сыры, в т. ч. плавленые  Масса сырная  Брынза | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 736-2017  СТБ 2190-2017  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 736-2017 п.7.2, 7.3  СТБ 2190 -2017 п.7.2,7.3  ГОСТ 33630-2015 |
| 8.2\* | Сыры, в т. ч. плавленые  Масса сырная  Брынза | 10.51/29.145 | Температура | СТБ 736-2017  СТБ 2190-2017  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 8.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.3 |
| 8.4\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 8.5\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира  (массовая доля жира в сухом веществе) | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3,2.3.3,2.3.4 |
| 8.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73, п.5.1 |
| 8.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.4 |
| 8.8\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 8.9\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 8.10\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 9.1\* | Продукты из пахты  Сыворотка молочная пастеризован-ная  Напитки на основе молочной сыворотки | 10.51/11.116 | Органолептические показатели:  внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | ТУ BY 100098867.371-2015  ТУ BY 100098867.190-2005  ТУ BY 700012278.111-2021  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ТУ BY 100098867.371-2015 п. 2.1.3  ТУ BY 100098867.190-2005  ТУ BY 700012278.111-2021 |
| 9.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 9.3\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 9.4\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 9.5\* | 10.51/12.042 | Фосфатаза | ГОСТ 3623-2015 п.7 |
| 9.6\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73  п.п. 2, 3 |
| 9.7\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78  п.2 |
| 9.8\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 9.9\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 9.10\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 9.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 9.12 | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  ГОСТ 23327-98 |
| 9.13 | 10.51/08.052 | СОМО | ГОСТ 3626-73 |
| 10.1\* | Масло из коровьего молока  Спреды  Масло с пищевкусовыми компонентами | 10.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1890-2017  ГОСТ 32899-2014  ТУ BY 700012278.115-2021  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1890-2017 п.7.2  ГОСТ 32899-2014  п. 7.4  ГОСТ 33632-2015  ТУ BY 700012278.115-2021 |
| 10.2\* | 10.41/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 10.3\* | 10.41/29.061 | Термоустойчивость | СТБ 1890-2017 п.7.5 |
| 10.4\* | 10.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2 |
| 10.5\* | 10.41/08.149 | Титруемая кислотность плазмы | ГОСТ 3624-92 п.3.3.4 |
| 10.6\* | 10.41/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.6,7 |
| 10.7\* | 10.41/08.052 | Массовая доля обезжиренного сухого вещества | ГОСТ 3626-73 п.8,9 |
| 10.8\* | 10.41/08.149 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.5 |
| 10.9\* | 10.41/08.169 | рН плазмы | ГОСТ 33613-2015 |
| 10.10\* | 10.41/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 10.11\* | 10.41/08.149 | Кислотность жировой фазы | ГОСТ 3624-92  п.3.3.4.2 |
| 10.12\* | 10.41/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 10.13\* | 10.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 10.14\* | 10.41/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 11.1\* | Молоко сухое  Сыворотка молочная сухая  Пахта сухая  Пермеат молочный сухой  Сливки сухие | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1858-2022  СТБ 2219-2017  ГОСТ 33922-2016  ТУ BY 100098867.219-2007  ТУ BY 100098867.275-2011  ТУ BY 100098867.151-2003  ТУ BY 190513389.277-2015  ТУ 9223-036-91151093-2016  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 1858-2022  СТБ 2219-2017  ГОСТ 33922-2016  ТУ BY 100098867.219-2007  ТУ BY 100098867.275-2011  ТУ BY 100098867.151-2003  ТУ BY 190513389.277-2015  ТУ 9223-036-91151093-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1858-2022 п.7.2  СТБ 2219-2017 п. 7.3  ГОСТ 29245-91  ТУ BY 100098867.219-2007  ТУ BY 100098867.275-2011  ТУ BY 100098867.151-2003  ТУ BY 190513389.277-2015  ТУ 9223-036-91151093-2016 |
| 11.2\* | Молоко сухое  Сыворотка молочная сухая  Пахта сухая  Пермеат молочный сухой  Сливки сухие | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 29246-91 п.3.2, п.2 |
| 11.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 29247-91 п.4 |
| 11.4\* | 10.51/29.040 | Индекс растворимости | ГОСТ 30305.4-95 |
| 11.5\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30305.3-95 п.5 |
| 11.6\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 29245-91 п.7 |
| 11.7\* | 10.51/08.052 | Степень деминерализации | ТУ BY 100098867.219 - 2007 п. 4.3.2 |
| 11.8\* | 10.51/08.149 | Массовая доля лактозы | ГОСТ 29248-91 п.5 |
| 11.9\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  ГОСТ 23327-98 |
| 11.10\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке | СТБ 1858-2022 п.7.6  ГОСТ 30648.2-99  ГОСТ 33922-2016 п.6.5 |
| 11.11\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 11.12\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 11.13\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 10444.12-2013  ГОСТ 33566-2015 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 11.14\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 11.15\* | 10.51/03.152 | Определение остаточного количества стрептомицина | МВИ. МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 11.16\* | 10.51/03.152 | Определение содержания хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009  МВИ.МН 4230-2015  МВИ.МН 4678-2018 |
| 11.17\* | 10.51/03.152 | Определение содержания пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 11.18\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 2219-2017 п. 7.9  СТБ 1858-2022 п.7.6  ГОСТ 33922-2016п.6.5 |
| 12.1\* | Мороженое | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, аромат, консистенция, цвет, структура, внешний вид | СТБ 1467-2017  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТУ BY 100098867.631-2023  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1467-2017 п.7.3, 7.4  ТУ BY 100098867.631-2023 |
| 12.2\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.2 |
| 12.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.2 |
| 12.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 п.4 |
| 12.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля сахарозы | ГОСТ 3628-78 п.2 |
| 12.6\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 12.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 12.8\* | 10.51/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п. 8.4 |
| 13.1\* | Молоко  питьевое  стерилизованное | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 1746-2017  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1746-2017 п.7.2, п. 7.3 |
| 13.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 13.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 23327-98 |
| 13.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 13.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22  ГОСТ 26754-85 |
| 13.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 13.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 13.8\* | Молоко  питьевое  стерилизованное | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность  после термостатной выдержки при температуре 37 ºС в течение 3-5 суток:  а) отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции;  б)допускаются изменения:  1) титруемой кислотности не более чем на 2 ºТ;  2)КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 | СТБ 1746-2017  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 32901-2014 |
| 13.9\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 13.10 | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 -2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 13.11\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 13.12\* | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 13.13\* | 10.51/08.052 | СОМО | СТБ 1746-2017 п.7.9 |
| 13.14\* | 10.51/08.052 | Массовая доля сухих веществ | ГОСТ 3626-73 |
| 14.1\* | Молоко питьевое стерилизованное  для питания детей раннего возраста  Молоко питьевое стерилизованное  для питания детей раннего возраста | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, внешний вид и консистенция | СТБ 1860-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию  СТБ 1860-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1860-2016 п.п. 7.2, 7.3 |
| 14.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 14.3\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99  ГОСТ 23327-98 |
| 14.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п.4  ГОСТ 26754-85 |
| 14.5\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22  ГОСТ 26754-85 |
| 14.6\* | 10.51/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 14.7\* | 10.51/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 14.8\* | 10.51/01.086 | Промышленная стерильность:  после термостатной выдержки при температуре 37 ºС в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и др.), отсутствие изменений вкуса и консистенции;  б) допускаются изменения:  1) титруемой кислотности не более чем на 2 ºТ;  2)КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3 | ГОСТ 32901-2014 |
| 14.9\* | 10.51/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | МВИ.МН 3951-2015 МВИ.МН 3830-2015 |
| 14.10\* | 10.51/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 - 2015 МВИ.МН 4894-2018 |
| 14.11\* | 10.51/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009 МВИ.МН 4230-2015 |
| 14.12\* | 10.51/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 15.1\* | Кефир для питания детей раннего возраста | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция, внешний вид | СТБ 1859-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1859-2016 п. 7.2 |
| 15.2\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 30648.1-99 п.4 |
| 15.3\* | 10.51/29.145 | Температура | ГОСТ 3622-68 п.2.22 |
| 15.4\* | 10.51/08.149 | Кислотность | ГОСТ 30648.4-99 п.4 |
| 15.5\* | 10.51/08.149 | Массовая доля белка | ГОСТ 30648.2-99 |
| 15.6\* | 10.51/12.042 | Пероксидаза | ГОСТ 3623-2015 п.6 |
| 15.7\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п.8.5 |
| 15.8\* | 10.51/01.086 | Дрожжи и плесени | ГОСТ 30706-2000 ГОСТ ISO 6611-2013 |
| 15.9\* | 10.51/01.086 | Количество молочнокислых бактерий | ГОСТ 10444.11- 2013 ГОСТ 33951-2016 |
| 16.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогательное сырье, вторичное сырье, прочие продукты и виды кормов | 01.41/42.000  10.51/42.000  10.41/42.000  10.89/42.000  10.91/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016  ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016  ГОСТ 32164-2013 |
| 16.2\* | 01.41/04.125  10.51/04.125  10.41/04.125  10.89/04.125  10.91/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | РДУ-99  ГН 10-117-99, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РБ 26.04.1999  РДУ-99  Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах в сельскохозяйственном сырье и кормах,  утв. Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999 | МВИ.МН 4779-2013 |
| 17.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Производственная территория. | 100.12/  04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | ГН от 28.12.2012  № 213 | МВИ.ГМ.1906-2020 |
| 18.1\* | Молоко и молочная продукция | 10.51/29.040 | Содержимое упаковочной единицы (объем, масса фасованного товара) | СТБ 1746-2017  СТБ 1860-2016  СТБ 1887-2016  СТБ 970-2017  СТБ 1888-2016  СТБ 1552-2017  СТБ 2206-2017  СТБ 315-2017  СТБ 2283-2016  СТБ 1858-2022  СТБ 2219-2017  СТБ 1467-2017  СТБ 1859-2016  СТБ 736-2017  СТБ 1890-2017  ГОСТ 32899-2014  ТУ BY 100098867.371-2015  ТУ BY 100098867.230-2009  ТУ BY 190513389.175-2015  ТУ BY 100098867.219-2007  ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 3622-68 п.2.23  СТБ 8035-2012 |
| 18.2\* | 10.51/29.040 | Среднее содержимое партии | СТБ 8035-2012 |
| 19.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31942-2012  (ISO 19458:2006)  ГОСТ 31861-2012 | ГОСТ 31942-2012  (ISO 19458:2006)  ГОСТ 31861-2012 |
| 19.2\* | 100.09/  01.086 | Общее микробное число | ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 19.3\* | 100.09/  01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.1,9.3 |
| 19.4\* | 100.09/  01.086 | Общие термотолерантные колиформные бактерии |
| **производственная лаборатория цеха по производству сыров**  **(ул. Лорченко, д. 20, 213051, г. Белыничи, Могилевская область)** | | | | | |
| 20.1\*\*\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/42.000 | Отбор проб и подготовка к анализу | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1053-2015  ГОСТ 32164-2013  ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.1-2014  СТБ 1053-2015  ГОСТ 32164-2013  ГОСТ 32901-2014 |
| 20.2\* | 01.41/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет | СТБ 1598-2006  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1598-2006 п.6.2 |
| 20.3\* | 01.41/08.031 | Плотность | ГОСТ 3625-84 п.2 |
| 20.4\* | 01.41/29.145 | Температура | ГОСТ 26754-85 п.2.3 |
| 20.5\* | 01.41/11.116 | Группа чистоты | ГОСТ 8218-89 п.3 |
| 20.6\* | 01.41/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2 |
| 20.7\* | 01.41/08.149 | Кислотность | ГОСТ 3624-92 п.3.3.1 |
| 20.8\* | 01.41/08.030 | Массовая доля белка | СТБ 1598-2006  Приложение Б |
| 20.9\* | 01.41/12.042 | Сода | ГОСТ 24065-80 п.2 |
| 20.10\* | 01.41/12.042 | Аммиак | ГОСТ 24066-80 |
| 20.11\* | 01.41/12.042 | Перекись водорода | ГОСТ 24067-80 |
| 20.12\* | 01.41/01.086 | Бактериальная обсемененность | ГОСТ 9225-84 п.4.2  ГОСТ 32901-2014  п. 8.1 |
| 20.13\* | 01.41/08.043 | Содержание соматических клеток | ГОСТ 23453-2014  п.5, п.6 |
| 20.14\* | 01.41/03.152 | Ингибирующие вещества: антибиотики, формалин, перекись водорода и другие моющие, дезинфицирующие и консервирующие вещества | ГОСТ 23454-2016 |
| 20.15\* | Молоко коровье заготовляемое | 01.41/03.152 | Антибиотики тетрациклиновой группы | СТБ 1598-2006  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | МВИ.МН 3951-2015  МВИ.МН 3830-2015 |
| 20.16\* | 01.41/03.152 | Остаточное количество стрептомицина | МВИ. МН 2642 – 2015  МВИ.МН 4894-2018 |
| 20.17\* | 01.41/03.152 | Содержание хлорамфеникола | МВИ.МН 3283-2009  МВИ.МН 4230-2015 |
| 20.18\* | 01.41/03.152 | Содержание пенициллина | МВИ. МН 4310-2012 МВИ.МН 4885-2014 |
| 20.19\* | 01.41/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013 |
| 20.20\* | 01.41/03.152 | Антибиотики бета-лактамового типа, тетрациклиновой группы, левомицетина и стрептомицина | ГОСТ 32219-2013  ГОСТ 32254-2013 |
| 20.21\* | 01.41/08.149 | Предельная кислотность | ГОСТ 3624-92 п.4 |
| 20.22\* | 01.41/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 9225-84 п.4.5  ГОСТ 32901-2014 п.8.4 |
| 21.1\*\*\* | Сыры | 10.51/42.000 | Отбор проб и подготовка их к анализу | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014  СТБ 1036-97  ГОСТ 32164-2013  ГОСТ 32901-2014 | СТБ 1036-97  ГОСТ 9225-84  ГОСТ 26809.2-2014  п.5.3  СТБ 1036-97  ГОСТ 32164-2013  ГОСТ 32901-2014  п. 5.10 |
| 21.2\* | 10.51/11.116 | Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет | СТБ 1373-2016  ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013  ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021  ТНПА и другая документация на продукцию | СТБ 1373-2016 п.6.2, 6.3 |
| 21.3\* | 10.51/08.037 | Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90 п.2.2.3, 2.3.3,2.3.4 |
| 21.4\* | 10.51/08.052 | Массовая доля влаги | ГОСТ 3626-73 п.5.1 |
| 21.5\* | 10.51/08.052 | Массовая доля поваренной соли | ГОСТ 3627-81 п.2 |
| 21.6\* | 10.51/01.086 | БГКП | ГОСТ 9225-84 п.4.6  ГОСТ 32901-2014 п. 8.5 |
| 22.1\*\*\* | Молоко и молочные продукты, вспомогатель-ное сырье, вторичное сырь | 01.41/42.000  10.51/42.000  10.89/42.000  10.91/42.000 | Отбор проб | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016  ГОСТ 32164-2013 | СТБ 1051-2012  СТБ 1053-2015  СТБ 1056-2016  ГОСТ 32164-2013 |
| 22.2\*\* | 01.41/04.125  10.51/04.125  10.89/04.125  10.91/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | РДУ-99  ГН 10-117-99, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РБ 26.04.1999  РДУ-99  Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах в сельскохозяйственном сырье и кормах,  утв. Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999 | МВИ.МН 1823-2007 |
| 23.1\*\* | Рабочие места различных видов трудовой деятельности. Производственная территория. | 100.12/  04.056 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения | ГН от 28.12.2012  № 213 | МВИ.ГМ.1906-2020 |
| 24.1\*\*\* | Вода питьевая | 100.09/  42.000 | Отбор проб | ГОСТ 31942-2012  (ISO 19458:2006)  ГОСТ 31861-2012 | ГОСТ 31942-2012  (ISO 19458:2006)  ГОСТ 31861-2012 |
| 24.2\* | 100.09/  01.086 | Общее микробное число | ГН, утв. Постановление Совета Министров №37 от 25.01.2021 | ГОСТ 34786-2021 п.7.1 |
| 24.3\* | 100.09/  01.086 | Общие колиформные бактерии | ГОСТ 34786-2021 п.9.1,9.3 |
| 24.4\* | 100.09/  01.086 | Общие термотолерантные колиформные бактерии |

**Примечание:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель органа по аккредитации  Республики Беларусь –  директор государственного предприятия «БГЦА» |  | Т.А. Николаева |