

Счет-фактура

к договору публичной оферты, утвержденному приказом от « 10 » июня 2024 № 80

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный центр аккредитации»
г. Минск, ул. Велозаводская, д.6, п. 2, Республика Беларусь
тел./факс тел./факс +375(17) 3101252, www.bsca.by
Эл.почта: bsca@bsca.by, trening@bsca.by
УНП 191318134, ОКПО 379375985000

Расчетный счет: BY05 АКВВ 3012 0000 9335 1000 0000 в ОАО «АСБ Беларусбанк»
(адрес: 220037, г.Минск, ул.Долгобродская, д.1), ВИС АКВВВУ2Х

№	Наименование тренинга, семинара	Кол-во слушателей	Стоимость работ без НДС	Ставка НДС	Сумма НДС	Стоимость работ с НДС
1.	Микробиология пищевых продуктов. Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	1	288 руб. 73 коп. (Двести восемьдесят восемь рублей, 73 копейки)	20%	57руб. 75 коп. (Пятьдесят семь рублей, 75 копеек)	346 руб. 48 коп. (Триста сорок шесть рублей, 48 копеек)
Общая стоимость работ к оплате с НДС: 346 руб. 48 коп. (Триста сорок шесть рублей, 48 копеек)						

Поступление оплаты за участие в тренинге, семинаре по теме:
Микробиология пищевых продуктов. Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности (программа тренинга, семинара прилагается) является подтверждением принятия условий договора публичной оферты, утвержденного приказом от « 10 » июня 2024 № 80, размещенного на сайте www.bsca.by.

Директор
(должность)



Т.А. Николаева
(расшифровка подписи)

Программа тренинга, семинара

Микробиология пищевых продуктов. Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.		
Дата проведения:	в соответствии с календарным планом проведения тренингов (www.bsca.by , раздел «Тренинги»)	
Место проведения:	Государственное предприятие «БГЦА» ул. Велозаводская 6, п.2., 220033, г. Минск, Республика Беларусь	
Формат проведения:	ВЕБИНАР	
<p>Тренинг разработан и проводится государственным предприятием «БГЦА» с учетом положений следующих документов: __ положений документов международных организаций по стандартизации ISO, IEC и документов ILAC, уточняющих требования ГОСТ ISO/IEC 17011-2018 (ISO/IEC 17011:2017, IDT).</p>		
Время	Рассматриваемые вопросы	Лектор
1	2	3
Первый день обучения		
9.15-9.30	Регистрация участников тренинга, контроль подключений.	Специалист Государственного предприятия «БГЦА»
9.30-9.40	Аккредитация в Национальной системе аккредитации Республики Беларусь. Критерии аккредитации для лабораторий, осуществляющих проведение микробиологических испытаний.	Врач- бактериолог Государственного учреждения "Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья" Марейко Алла Михайловна Начальник отдела системного менеджмента и развития компетенций БГЦА Булавина Елена Романовна
9.40-12.00	Микробиология пищевых продуктов. <ul style="list-style-type: none"> • Микрофлора пищевых продуктов и микробиологические причины порчи продуктов. • Стабильность пищевых продуктов. • Упаковка продуктов и ее воздействие на рост и развитие микроорганизмов. • Производственный контроль, порядок организации, программа контроля, санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля. • Анализ сырья, готовой продукции, технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния производства в соответствии со схемой производственного контроля. • Санитарно-гигиеническое значение микробиологических показателей. Показатели гигиены технологического процесса и показатели безопасности. • Специфическая микрофлора (молочнокислые микроорганизмы, бифидобактерии) и неспецифическая микрофлора. 	Марейко Алла Михайловна
12.00-13.00	Перерыв	

13.00-15.40	<p>Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализ пищевых продуктов (КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи и плесени, стафилококки, сальмонеллы, листерии и др.). Методы анализа в т.ч. методы ISO. Практические примеры, возможные ошибки. Обзор практики участия в МЛС. • Методы отбора проб для микробиологических испытаний, ГОСТ 31904. • Подготовка проб, приготовление исходной суспензии и разведений, ГОСТ 26669, ГОСТ ISO 6887. • Подсчет и выражение результатов, полученных на плотных средах по ГОСТ26670 и ГОСТ ISO 7218. Практические примеры подсчета. • Анализ воды (ОМЧ, ОКБ, ТКБ), культуральные методы, метод мембранной фильтрации, титрационный метод. • Мониторинг поверхностей производственной среды. Методы отбора проб с поверхностей, СТБ ISO 18593. • Контроль наличия санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов на поверхностях. 	Марейко Алла Михайловна
15.40-16.00	Круглый стол	Марейко Алла Михайловна Булавина Елена Романовна

Директор
(должность)



(подпись)

Т.А. Николаева
(расшифровка подписи)

