|  |
| --- |
|  |
| название заявителя согласно свидетельству о регистрации |
|  |
| юридический адрес, телефон |
|  |  |  |
| УНП |  | ОКПО |
|  |
| номер расчётного счёта |
|  |
| название подразделения банка, код банка |
|  |
| адрес подразделения банка |
| в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| должность , Ф.И.О. и контактный телефон представителя заказчика |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| исх. № |  | от |  |  | Главному врачу Слонимского зонального ЦГЭДервоедову Д.Г. |
| вх. № |  | от |  |  |

Просим провести заключить договор и (или) провести отбор проб и (или) испытания/измерения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование объектов испытаний)

по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с целью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ( производственного лабораторного контроля, контроля; декларирования, сертификации, аттестации, иное)

С кратностью\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ( один раз в год, два раза в год, период года, если имеет значение)

по показателям, согласно приложению №1 к данной заявке.

Перечень прилагаемых к Заявлению документов:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(программа (график) производственного лабораторного контроля, иное)

Оплату, в соответствии с прейскурантом Слонимского зонального ЦГЭ, гарантирую. Претензий к стоимости работ/услуг не имею.

 **Заказчик ознакомлен и согласен:**

с областью аккредитации лабораторного отдела в части заявленных испытаний;

с выбранными методами проведения испытаний,

1. с правилами отбора проб, включающими сведения о необходимом количестве (объеме) проб (образцов) для проведения заявленных испытаний;
2. с тем, что несет ответственность за качество отобранных им проб (образцов). Пробы (образцы), доставленные в лабораторию с несоблюдением требований нормативной документации (времени от момента отбора, температурного режима, к упаковке, количеству) для исследований не принимаются;
3. с тем, что результаты исследований (испытаний) распространяются только на доставленные и исследованные пробы (образцы);
4. со сроками проведения работ и услуг;
5. с прейскурантом цен на проведение работ и услуг;
6. с тем, что в случае проведения измерений (испытаний) вне области аккредитации лабораторного отдела, Заказчику предоставляется протокол испытаний (измерений) без ссылки на аттестат аккредитации лабораторного отдела Слонимского зонального ЦГЭ;

с тем, что в протоколе испытаний заключение о соответствии по результатам испытаний лабораторный отдел не выдает. Заключение к протоколу испытаний оформляется специалистом отдела гигиены или отдела эпидемиологии Слонимского зонального ЦГЭ отдельным документом.

Указание значения расширенной неопределенности в протоколе испытаний по результатам микробиологических исследований *не требуется /требуется*

(необходимое подчеркнуть)

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (фамилия, инициалы)

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г

|  |
| --- |
|  |

Приложение 1 к заявлению № \_\_\_ от . .2025 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выбраны методы проведения испытаний:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект испытаний**  | **Сроки проведения исследований** | **Х** | **Вид исследований** | **ТНПА на метод испытаний**  |
| **Пищевые продукты (кроме молочных),**  в том числе готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общепита  |  |  | Отбор образцов | СТБ 1036-97 п. 7.1СТБ 1050–2008ГОСТ 32164-2013ГОСТ 9792-73 п. 2, п..3СТБ ГОСТ Р 51447-2001 п.4ГОСТ 31904-2012 ГОСТ 8756.0-70 п.1СТБ 254-2004 п. 5.1 СТБ 1053-2015ГОСТ 32164-2013ГОСТ 33444-2015ГОСТ 908-2004МУ, утв. постановлением Министерства торговли и Минздрава от 21.04. 2001 № 18/29, п.3.1.-3.2 |
|  |  | **Физико-химические показатели** |
|  |  | Содержание сухих веществ (готовые блюда) | МУ, утв. постановлением Министерства торговли и Минздрава от 21.04. 2001 № 18/29 п.5.1 |
|  |  | Содержание жира (готовые блюда) | МУ, утв. постановлением Министерства торговли и Минздрава от 21.04. 2001 № 18/29 п.5.2.5 |
|  |  | Массовая доля влаги (хлебобулочные) | ГОСТ 21094-75 п. 4.1 |
|  |  | Кислотность (хлебобулочные) | ГОСТ 5670-96 п. 5.2 |
|  |  | Массовая доля сахара (хлебобулочные) | ГОСТ 5672-68 п.4 |
|  |  | Массовая доля жира хлебобулочные) лаборатория не аккредитована на данный показатель, проведение исследований возможно, выдается отдельный протокол без ссылки на аттестат аккредитации | ГОСТ 5668-68 п. 5 |
|  |  | Массовая доля влаги (Сахар и кондитерские изделия. Мед) | ГОСТ 12570-98 п. 5ГОСТ 5900-2014 п.7 |
|  |  | Массовая доля золы (Сахар и кондитерские изделия. Мед) | ГОСТ 5901-2014 п.8 |
|  |  | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество (Сахар и кондитерские изделия. Мед) | МУ 18/29, утв. Минздравом и Министерством торговли 21.04.2001 п. 5.2.5 |
|  |  | Массовая доля золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте (Сахар и кондитерские изделия. Мед) | ГОСТ 5901-2014 п.9 |
|  |  | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество (Сахар и кондитерские изделия. Мед) | ГОСТ 5903-89 п.6 |
|  |  | Содержание витамина «С» в третьих блюдах  | ГОСТ 24556-89 п.2 |
|  |  | **Показатели безопасности** |
|  |  | Массовая доля кадмия | ГОСТ 26929-94 п.3ГОСТ 30178-96 п.5 |
|  |  | Массовая доля свинца | ГОСТ 26929-94 п.3ГОСТ 30178-96 п.5 |
|  |  | Массовая доля ртути | ГОСТ 26927-86 п.2.4Инструкция 4.1.10-15-52-2005,утв. Постановлением Минздрава РБ от 04.11.2005 №169 |
|  |  | Массовая доля мышьяка | ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26929-94 п.3.6 |
|  |  | ГХЦГ- изомеры(α-,β-, γ-) | МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980 |
|  |  | ДДТи его метаболиты | МУ 2142-80, утв. МЗ СССР 28.01.1980 |
|  |  | Афлатоксин В1  | ГОСТ 30711-2001 п.3 |
|  |  | Удельная (объемная) активность радионуклида цезия- 137 | ГОСТ 32161-2013МВИ 179– 95 МВИ.МН 1823-2007МВИ.МН 1181-2011 |
|  |  | Удельная (объемная) активность радионуклида стронция-90 | МВИ.МН 1181-2011 |
|  |  | **Микробиологические показатели** |
|  |  | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 |
|  |  | БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |
|  |  | S.aureus | ГОСТ 31746-2012ГОСТ 10444.2-94 |
|  |  | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
|  |  | Дрожжи  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  |  | Плесневые грибы |
|  |  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 |
|  |  | Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013ГОСТ ISO 21871-2013 |
|  |  | E.coli | ГОСТ 30726-2001 |
|  |  | Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2022 |
|  |  | Proteus | ГОСТ 28560-90 |
|  |  | Цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца гельминтов | Инструкция по применению № 65-0605 от 13.06.2005 |
| Вода питьевая |  |  | Отбор проб | СТБ ISO 5667-3-2012СТБ ГОСТ Р 51592-2001ГОСТ 31861-2012ГОСТ 31862-2012ГОСТ 31942-2012 |
|  |  | Запах | ГОСТ 3351-74 п.2 |
|  |  | Вкус | ГОСТ 3351-74 п.3 |
|  |  | Цветность | ГОСТ 31868-2012 п.5 |
|  |  | Мутность | ГОСТ 3351-74 п.5 |
|  |  | Общая жесткость | ГОСТ 31954-2012, п.4 |
|  |  | Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 п.1.3 |
|  |  | Концентрация железа  | ГОСТ 4011-72 п.2 |
|  |  | Общее микробное число | ГОСТ 34786-2021 п. 7.1; п. 7.2;МУК № 11-10-1-2002 п.8.1 |
|  |  | Общие колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.2, ГОСТ 31955.1-2013 Часть 1ГОСТ 34786-2021 п.9.1 |
|  |  | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ №11-10-1-2002, п. 8.2 ГОСТ 34786-2021 п.9.3 |
| Смывы с поверхностей |  |  | Отбор проб | Инструкция № 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010.Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. Минздравом 09.10.2006ГОСТ ISO 18593-2020 |
|  |  | БГКП | Инструкция № 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010.  |
|  |  | Патогенные микроорганизмы, в.т.ч. сальмонеллы  | Инструкция № 078-0210, утв. Минздравом 19.03.2010.Инструкция 4.2.10-15-21-2006, утв. Минздравом 09.10.2006.  |
|  |  | listeria monocytogenes | Инструкция № 001-0116, утв. Минздравом 30.01.2016  |

Заявление согласовано с заказчиком до 01.01.2026 г.

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (фамилия, инициалы)

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г

М.П.