

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

№ п\п	Вид исследований
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов
6.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений
8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях
9.	Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582764

Владелец Новикова Лилия Владимировна

Действителен с 27.03.2024 по 27.03.2025