**ФОРМА ЗАЯВКИ НА АТТЕСТАЦИЮ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ (ХРАНИЛИЩА) ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.**

|  |
| --- |
| На бланке организации (при наличии) |

Исх. № \_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

 Директору

РУП «Слуцкий ЦСМС»

И.Г. Якута

Просим провести аттестацию холодильной камеры (хранилища) для хранения овощей и фруктов, расположенных по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Вид аттестации: первичная, периодическая, внеочередная

(нужное подчернуть)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование хранилища, номер камеры, объем холодильной камеры (хранилища)\* | Вид хранимой продукции | ТНПА на хранение, на соответствие которому аттестовывается камера  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. |  | яблоки свежие | ГОСТ 27819-88 «Яблоки свежие Хранение в холодильных камерах» |
| 2. |  | яблоки свежие | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |
| 3. |  | свекла столовая | ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия» |
| 4. |  | свекла столовая | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |
| 5. |  | капуста кочанная свежая | ГОСТ 28373-94 Капуста кочанная свежая Руководство по хранению |
| 6. |  | капуста кочанная свежая | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |
| 7. |  | морковь столовая свежая | ГОСТ 28275-94 «Морковь столовая свежая Руководство по хранению» |
| 8. |  | морковь столовая свежая | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |
| 9. |  | картофель свежий продовольственный | ГОСТ 28372-93 «Картофель свежий продовольственный. Руководство по хранению» |
| 10. |  | картофель свежий продовольственный | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |
| 11. |  | лук репчатый свежий | СТБ ISO 1673-2011 «Лук репчатый Руководство по хранению» |
| 12. |  | лук репчатый свежий | Приложение А Таблица А.1 СТБ 2592-2021 «Техника сельскохозяйственная. Оборудование для создания микроклимата в картофелехранилищах и плодоовощехранилищах. Требования и методы контроля» |

\* длина, высота, ширина холодильной камеры (хранилища) согласно проектной либо эксплуатационной документации

 Оплату гарантируем.

Руководитель организации *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(подпись) (ФИО)*

Главный бухгалтер *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(подпись) (ФИО)*

Ответственный исполнитель со стороны Заказчика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *ФИО, контактный телефон (мобильный), e-mail*