



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»)

07.06.2022

П Р И К А З

№ 85-У

Ставрополь

О внесении изменений и дополнений в
прейскурант цен на услуги (работы), оказываемые
(выполняемые) ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Ставропольском крае» за плату

В целях оптимизации и эффективности использования прейскуранта цен на услуги (работы), оказываемые (выполняемые) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» за плату в 2022 году **п р и к а з ы в а ю** :

1. Главному бухгалтеру Матюхиной И.И. внести изменения и дополнения в прейскурант цен на услуги (работы), оказываемые (выполняемые) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» для физических и юридических лиц за плату:

1.1. подраздел 6.1 «Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости на» изложить в следующей редакции:

- подраздел 6.1 «Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды централизованного водоснабжения, в том числе горячего водоснабжения и питьевой воды расфасованной в емкости на»;

1.2. п. 6.1.53 «Органолептические и обобщенные показатели качества» изложить в следующей редакции:

- п. 6.1.53 «Органолептические и обобщенные показатели качества воды (запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус, цветность, мутность, сухой остаток, жесткость общая, нефтепродукты, окисляемость перманганатная, поверхностно-активные вещества (ПАВ), водородный показатель (рН), общий органический углерод)»;

1.3. п. 6.1.54 «Органолептические показатели качества» изложить в следующей редакции:

- п. 6.1.54 «Органолептические показатели качества воды (запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус, цветность, мутность)»;

1.4. подраздел 6.3 «Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) сточной, технической воды на» изложить в следующей редакции:

- п. 6.3 «Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) сточной, в т.ч. очищенной, технической воды на»;

1.5. п.6.3.58 «Органолептические показатели качества» изложить в следующей редакции:

- п.6.3.58 «Органолептические показатели качества сточной, в т.ч. очищенной воды (запах, плавающие примеси, цветность, прозрачность)»;

1.6. п. 6.4.15 «Производственный контроль (при хлорировании)» изложить в следующей редакции:

- п. 6.4.15 «Показатели производственного контроля при хлорировании (мутность, цветность, запах, водородный показатель (рН), остаточный связанный хлор, остаточный свободный хлор, перманганатная окисляемость, хлороформ, аммиак/аммоний-ион)»;

1.7. п. 6.4.16 «Производственный контроль (при озонировании)» изложить в следующей редакции:

- п. 6.4.16 «Показатели производственного контроля при озонировании (мутность, цветность, запах, водородный показатель (рН), перманганатная окисляемость, формальдегид, аммиак/аммоний-ион)»;

1.8. 6.4.17 «Органолептические показатели качества» изложить в следующей редакции:

- п. 6.4.17 «Органолептические показатели качества воды (мутность, цветность, запах)»;

1.9. п. 6.11.9.49 «Фальсификацию» изложить в следующей редакции:

- п. 6.11.9.49 «Фальсификацию (белок, жир, СОМО, жирно-кислотный состав для молока и молочной продукции)»;

1.10. п. 6.11.9.50 «Фальсификацию с подтверждением на содержание стеринов» изложить в следующей редакции:

- п. 6.11.9.50 «Фальсификацию с подтверждением на содержание стеринов (белок, жир, СОМО, жирно-кислотный состав, стеринны ГХ/МС для молока и молочной продукции)»;

2. Исключить следующие пункты:

- п. 6.2.6 «Привкус»;

- п. 6.2.57 «Органолептические показатели качества»;

- п. 6.6.36 «Органолептические показатели качества»;

- п. 6.7.16 «Органолептические показатели качества»;

- п. 6.11.13.30 «Фальсификацию»;

- п. 6.11.13.31 «Фальсификацию с подтверждением на содержание стеринов».

3. Внести следующие пункты:

- п. 6.1.55 «Органолептические показатели качества воды питьевой нецентрализованного водоснабжения (запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус, цветность, мутность)»;

- п. 6.2.58 «Органолептические показатели качества воды питьевой нецентрализованного водоснабжения (запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус, цветность, мутность)»;

- п. 6.2.59 «Органолептические показатели качества воды поверхностной (запах 20°C, запах 60°C, окраска, взвешенные вещества, плавающие примеси)»;
- п. 6.2.60 «Прозрачность»;
- п. 6.3.59 «Органолептические показатели качества технической воды (взвешенные вещества, запах 20°C, запах 60°C, окраска)»;
- п. 6.6.37 «Органолептические показатели качества воды (прозрачность, цвет, запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус)»;
- п. 6.7.17 «Органолептические показатели качества воды (водородный показатель (рН), запах 20°C, запах 60°C, вкус и привкус, цветность, мутность)»;
- п. 6.11.9.51 «Фальсификацию (влага, жир, титруемая кислотность, жирно-кислотный состав для масла сливочного)»;
- п. 6.11.9.52 «Фальсификацию с подтверждением на содержание стериннов (влага, жир, титруемая кислотность, жирно-кислотный состав, стеринны ГХ/МС для масла сливочного)»;
- п. 6.11.21.65 «Определение стериннов в мясе, мясных продуктах, субпродуктах»;
- п. 6.11.21.66 «Определение жирно-кислотного состава в кондитерских изделиях»;
- п. 6.11.21.67 «Определение жирно-кислотного состава в яйцах и продуктах их переработки»;
- п. 6.11.21.68 «Определение жирно-кислотного состава в мясе, мясных продуктах, субпродуктах».

Срок: 07.06.2022г.

4. Представить электронную версию утвержденного прейскуранта цен на услуги (работы), оказываемые (выполняемые) за плату начальнику отделения информационно-технического обеспечения и защиты информации Епишеву А.В. для размещения на сайте учреждения.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Главный врач



Н.И. Соломащенко