



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ МЕТРОЛОГИИ,  
СТАНДАРТИЗАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКИХ ИЗМЕРЕНИЙ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
(ГОССТАНДАРТ ЛНР)**

**ПРИКАЗ**

«21» 03. 2016 г.

№ 30 \_\_\_\_\_

Луганск

**ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
В МИНИСТЕРСТВЕ ЮСТИЦИИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
06 АПРЕЛЯ 2016 ГОДА № 165/512**

**Об утверждении Положения о Центральной приемочной (дегустационной)  
комиссии Луганской Народной Республики**

В соответствии со ст. 29, 42 Закона Луганской Народной Республики «О системе исполнительных органов государственной власти Луганской Народной Республики», пунктом 4.18 Положения о Государственном комитете метрологии, стандартизации и технических измерений, утвержденного Указом Главы Луганской Народной Республики 11.06.2015 года № 255/01/06/15,

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить Положение о Центральной приемочной (дегустационной) комиссии Луганской Народной Республики.
2. Считать утратившим силу приказ Госстандарта ЛНР от 02.12.2015 г. № 65 «Об утверждении Положения о Центральной дегустационной комиссии Луганской Народной Республики».

3. Направить данный приказ в Министерство юстиции Луганской Народной Республики для регистрации в установленном порядке.

4. Настоящий приказ вступает в законную силу по истечении 10 (десяти) дней после его официального опубликования.

5. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя председателя Госстандарта Луганской Народной Республики Клокола Владимира Викторовича.

Председатель Госстандарта ЛНР

А.Ю. Беркутов

УТВЕРЖДЕНО

приказом Государственного комитета  
метрологии, стандартизации и  
технических измерений  
Луганской Народной Республики  
“21” 03. 2016 № 30

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
В МИНИСТЕРСТВЕ ЮСТИЦИИ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
06 АПРЕЛЯ 2016 ГОДА № 165/512

**Положение**  
**о Центральной приемочной (дегустационной) комиссии**  
**Луганской Народной Республики**

1. Центральная приемочная (дегустационная) комиссия Луганской Народной Республики (далее – Комиссия) является постоянно действующим совещательным органом, который формируется Приказом Государственного комитета метрологии, стандартизации и технических измерений Луганской Народной Республики в соответствии с пунктом 4.18 Положения о Государственном комитете метрологии, стандартизации и технических измерений, утвержденного Указом Главы Луганской Народной Республики 11.06.2015 года № 255/01/06/15.

2. Все ДСТУ, на которые даны ссылки в настоящем Положении о центральной приемочной (дегустационной) комиссии, действуют в Луганской Народной Республике на основании части 2, статьи 86 Временного Основного Закона (Конституции) Луганской Народной Республики от 18.05.2014 № 1-І.

Все ГОСТ, ГОСТ Р на которые даны ссылки в настоящих Временных правилах, действуют в Луганской Народной Республике на основании Приказа Государственного комитета метрологии, стандартизации и технических измерений Луганской Народной Республики № 77 от 24.12.2015, зарегистрированного в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.12.2015 за № 328/337.

3. Настоящее Положение определяет полномочия и порядок организации

работы Комиссии.

4. В своей деятельности Комиссия руководствуется Временным Основным Законом (Конституцией) Луганской Народной Республики, законами Луганской Народной Республики, нормативными правовыми актами Главы Луганской Народной Республики, постановлениями Совета Министров Луганской Народной Республики, ГОСТ Р ИСО 8586-2–2008 «Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Эксперты по сенсорной оценке», ГОСТ 15.015-90 «Система разработки и постановки продукции на производство. Хлеб и хлебобулочные изделия», ДСТУ 3946-2000 «Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция пищевая. Основные положения» и ДСТУ 4582:2006 «Система разработки и постановки продукции на производство. Хлеб и хлебобулочные изделия. Основные положения» и другими нормативными правовыми актами, нормативными документами в сфере обеспечения качества продукции, действующими на территории Луганской Народной Республики на основании ч.2 ст.86 Временного Основного Закона (Конституции) Луганской Народной Республики.

5. Организационное и материально-техническое обеспечение деятельности Комиссии осуществляет ГОСУДАРСТВЕННОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "ЛУГАНСКИЙ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР МЕТРОЛОГИИ, СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ" (далее – ГУП «ЛУГАНСКСТАНДАРТМЕТРОЛОГИЯ»).

6. Функции Комиссии.

6.1 Комиссия осуществляет органолептическую оценку образцов пищевой продукции (кроме алкогольных напитков и табачных изделий), созданной на основе новой рецептуры, новых видов сырья или с применением пищевых добавок, наполнителей, изготовленной по новой технологии, в результате чего эта продукция характеризуется новыми органолептическими и/или физико-химическими, и/или микробиологическими показателями, энергетической, и/или пищевой ценностью.

6.2. Комиссия осуществляет оценку качества пищевой продукции с целью принятия решения:

- о постановке на производство новых видов пищевой продукции;
- о постановке на производство пищевой продукции, освоенной ранее другим предприятием (с использованием документации, полученной от владельца по договору);
- о рекомендации пищевой продукции на государственные, региональные и международные выставки;
- о соответствии пищевой продукции установленным требованиям по поручению Главы Луганской Народной Республики или Совета Министров Луганской Народной Республики.

## 7. Состав Комиссии.

7.1. В состав Комиссии входят представители Министерства экономического развития и торговли Луганской Народной Республики, Государственной службы «Луганская республиканская санитарно-эпидемиологическая станция» Министерства здравоохранения Луганской Народной Республики, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Луганской Народной Республики, Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики, Государственной службы финансово-бюджетного надзора Луганской Народной Республики, Государственного комитета метрологии, стандартизации и технических измерений Луганской Народной Республики.

7.2. В состав Комиссии входят председатель, заместители председателя, секретарь и члены Комиссии.

Персональный состав комиссии, а также председатель комиссии и заместители председателя комиссии утверждаются Приказом Государственного комитета метрологии, стандартизации и технических измерений Луганской Народной Республики.

Секретарь Комиссии назначается председателем Комиссии из числа ее членов.

В случае отсутствия председателя Комиссии его обязанности исполняет заместитель.

В случае отсутствия секретаря председатель имеет право возложить функции секретаря на другого члена Комиссии.

7.3. Члены Комиссии исполняют свои обязанности на общественных началах.

7.4. По решению председателя к работе Комиссии могут привлекаться в качестве независимых экспертов ведущие специалисты отдельных отраслей пищевой промышленности (по их согласию).

## 8. Порядок работы Комиссии.

8.1. Основной формой работы Комиссии являются заседания с проведением органолептической оценки образцов пищевой продукции (дегустации).

Дегустации могут быть открытыми (в присутствии производителей продукции) и закрытыми (при анонимной подаче образцов продукции).

8.2. Председатель Комиссии организует деятельность Комиссии и утверждает дату очередного заседания. Заседание проводится не менее одного раза в квартал или при поступлении не менее пяти заявок от производителей пищевой продукции (заявителей).

8.3. Заседание является правомочным, если на нем присутствуют не менее 2/3 членов Комиссии.

8.4. Заявитель подает заявку (приложение № 1) на предоставление образцов продукции на Комиссию не позднее пяти рабочих дней до начала

работы Комиссии.

8.5. К заявке прилагаются:

проекты нормативной и технологической документации (технические условия, рецептуры, технологические инструкции, технологические карты и т.д.), согласованные с Министерством здравоохранения Луганской Народной Республики в установленном порядке;

технологическая документация должна быть проверена по показателям норм качества и безопасности, минимальным выходам и т. д. в ГУП «ЛУГАНСКСТАНДАРТМЕТРОЛОГИЯ»;

протоколы испытаний продукции, проведенных аккредитованными лабораториями.

8.6. На заседание Комиссии заявитель предоставляет образцы продукции в количестве, необходимом для проведения органолептической оценки в соответствии со стандартами на методы отбора проб, но не менее двух проб по 20 грамм для каждого члена Комиссии. При заявке нескольких наименований пищевой продукции одного вида пробы отбираются от одного наименования.

8.7. Образцы продукции предоставляются заявителем (его уполномоченным представителем) в том виде, в котором она является готовой к реализации и употреблению: фасованная в потребительскую тару с маркировкой или с проектом маркировки, приготовленная в соответствии с рекомендациями, указанными на маркировке.

8.8. Секретарь Комиссии принимает и регистрирует заявки, проверяет комплектность материалов, предоставленных заявителем; передает проекты технологической документации на проверку (и получает после проверки) в ГУП «ЛУГАНСКСТАНДАРТМЕТРОЛОГИЯ»; согласовывает с председателем Комиссии дату проведения заседания Комиссии и оповещает о ней заявителей не позднее, чем за три дня до даты проведения заседания Комиссии.

8.9. Секретарь Комиссии составляет перечень продукции, заявленной на очередное заседание, и рассылает его всем членам Комиссии. По запросу членов Комиссии предоставляет дополнительную информацию из материалов, предоставленных заявителем.

8.10. Секретарь Комиссии оформляет акты (протоколы) заседания Комиссии и вручает их заявителю под роспись.

8.11. Требования к помещениям для проведения дегустации пищевых продуктов:

8.11.1. Для проведения органолептической оценки пищевых продуктов необходимо два помещения: одно для подготовки образцов, другое для работы членов Комиссии.

8.11.2 Помещение для работы членов Комиссии должно быть:

- 1) защищено от шума и вибрации;
- 2) хорошо вентилируемо, но без сквозняков; свободно от веществ, влияющих на запах в помещении;
- 3) хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна

быть равномерной и составлять не менее 500 lx. Освещение должно гарантировать хорошую оценку цвета продукта;

4) окрашено в светлые спокойные для глаз тона. Температура воздуха в помещении должна быть  $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$ , относительная влажность –  $(70 \pm 5) \%$ ;

5) чистым, без пыли и запаха, хорошо очищающимся химическими веществами, не оставляющими специфического запаха.

8.11.3. Каждое рабочее место дегустатора должно быть оснащено:

1) дегустационными картами (приложение № 2);

2) шариковыми авторучками;

3) нейтрализующими веществами для восстановления вкусовой чувствительности (теплая вода или чай без сахара комнатной температуры);

4) салфетками;

5) посудой для отходов.

8.11.4. Подготовительное помещение должно быть оснащено:

1) шкафами для хранения рабочего инвентаря, проб, предназначенных для органолептического анализа, соответствующими нейтрализующими средствами для восстановления нормальной вкусовой чувствительности;

2) рабочими столами для подготовки проб;

3) холодильными и морозильными емкостями;

4) умывальниками с горячей и холодной водой;

5) соответствующей посудой;

6) неокисляемыми столовыми приборами;

7) разделочными досками;

8) приборами и сосудами для проб;

9) весами с наибольшим пределом взвешивания 1000 грамм и погрешностью взвешивания не более  $\pm 1$  грамм;

10) приборами для измерения температуры;

11) приборами для нарезки, измельчения и термической обработки.

8.12. Дегустатор перед началом работы должен ознакомиться с требованиями нормативной документации на продукцию, заявленную на дегустацию.

8.13. Дегустатор должен быть здоров. Если у дегустатора временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.п.) плохое самочувствие или неприятности, он не должен привлекаться в данный момент.

8.14. Приступающий к работе дегустатор должен чувствовать себя отдохнувшим, не голодным, не переевшим накануне.

8.15. Во время дегустации запрещается курение, использование косметических средств с заметным запахом.

8.16. Дегустация должна проводиться в спокойной деловой обстановке. Во время органолептической оценки недопустимы восклицания, реплики, выражения своего мнения, жесты и мимика. Обмен мнениями должен осуществляться только по приглашению председателя Комиссии. Высказывания должны быть краткими, четкими, по существу вопроса,

изложение должно вестись ровным спокойным голосом, недопустимо навязывать свое мнение коллегам.

8.17. Пробы пищевых продуктов готовят к органолептической оценке в соответствии со стандартами на методы испытаний данных продуктов.

8.18. Пробы подают на дегустацию при той же температуре, при которой данный продукт употребляют, или при температуре, указанной в стандартах на методы испытаний данных продуктов.

8.19. При проведении закрытой дегустации (с целью установления соответствия установленным требованиям) с проб в заводской упаковке, удаляют сведения об изготовителе или перекладывают их в нейтральную посуду.

8.20. Пробы для закрытой дегустации перед подачей на дегустацию кодируют цифрами или буквами.

8.21. Председатель дегустационной комиссии устанавливает очередность испытания продуктов по степени возрастания интенсивности запаха, вкуса или количеству приправ, или по возрастанию количества составных элементов, таких, как жир, сахар.

8.22. В первую очередь оценивают продукты, обладающие слабым запахом, затем - умеренным и далее - сильно выраженным. Такого же порядка придерживаются при оценке вкуса: менее соленые и менее острые образцы исследуются в первую очередь.

8.23. Очередность оценки отдельного образца должна соответствовать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форму, внешний вид, цвет), затем запах (аромат), консистенцию (структуру) и, наконец, такие свойства как вкус, разжевываемость, хрупкость, вязкость и т.п.

8.24. Перед проведением оценки дегустаторы знакомятся с характеристиками пищевого продукта, изложенными в проектах нормативной и технологической документации, представленной заявителем. В спорных случаях изучают протоколы лабораторных исследований показателей качества, обуславливающих органолептические показатели пищевого продукта таких как, влажность, кислотность, массовая доля сахара, вязкость, насыщенность и другие. При необходимости дегустируют стандартную пробу, имеющую хорошее качество. Результаты оценки этой пробы не включают в обработку.

8.25. При проведении дегустации не допускается оценка более 10-15 образцов одновременно, после этого необходим продолжительный отдых не менее 2–3 часов.

8.26. Оценка образцов пищевых продуктов.

8.26.1. При оценке внешнего вида пищевого продукта обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность потребительской упаковки и маркировки и др.

8.26.2. Оценка консистенции (структуры) проводится:



визуально (например, вязкость жидкости при переливании, хрупкость при разломе);

визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (масло, фарш, крем);

тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

8.26.3. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для пищевого продукта данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов.

8.26.4. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для пищевого продукта данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

8.27. Результаты своей оценки каждый дегустатор записывает в своем дегустационном листе по пятибалльной шкале.

8.28. Установление критериев качества.

8.28.1. Оценка 5 (пять) баллов соответствует органолептическому показателю без недостатков. Органолептический показатель должен строго соответствовать требованиям нормативных и технологических документов.

8.28.2. Оценка 4 (четыре) балла соответствует органолептическому показателю с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят характеристики, типичные для данного вида пищевого продукта, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерное распределение включений или рисунка на срезе, недостаточно соленый (сладкий) вкус и т.д.

8.28.3. Оценка 3 (три) балла соответствует органолептическому показателю с более значительными недостатками, и пригодному для реализации с доработкой документации или технологии производства. К таким недостаткам относятся неравномерная пористость, неправильная форма изделия, слабый или чрезмерный запах специй, пищевых добавок, завышенная влажность, жесткая консистенция мяса или тестовой оболочки т.д.

8.28.4. Оценка 2 (два) балла соответствует органолептическому показателю со значительными несоответствиями: наличием посторонних привкусов или запахов, признаков порчи или посторонних включений, с чрезмерным запахом ароматизаторов или с явно выраженным цветом от примененного красителя, с явным несоответствием органолептических характеристик пищевого продукта нормам, заявленным в проектах нормативной и технологической документации.

8.28.5. При оценке органолептического показателя «3» или «2» балла дегустатор обязательно указывает ее обоснование в дегустационной карте в графе «Примечание» и сообщает об этом председателю Комиссии.

8.28.6. Перед объявлением результатов каждый дегустатор записывает свою оценку и ее обоснование в дегустационную карту. Ошибочно записанные результаты зачеркивают и подписывают.

8.28.7. После оценки отдельной пробы или проб пищевой продукции одного заявителя проводят их обсуждение. Председатель Комиссии объявляет результаты дегустации образца пищевой продукции заявителю, который в случае необходимости поясняет причины выявленных несоответствий и возможные пути их устранения.

8.29. Обработку результатов дегустации проводит председатель Комиссии или назначенные им лица.

8.29.1. Каждый дегустатор подписывает свою дегустационную карту и передает ее председателю Комиссии. Общая оценка органолептического показателя анализируемого пищевого продукта рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех дегустаторов, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

8.29.2. По результатам рассмотрения предоставленной документации и дегустации образцов пищевой продукции Комиссия принимает одно из решений:

рекомендовать продукцию к постановке на производство и утверждение нормативной документации и/или на участие в государственных, региональных и международных выставках;

рекомендовать доработку продукции;

отклонить постановку продукции на производство с указанием причин.

8.30. Решение заседания Комиссии оформляется в виде акта (протокола) (приложение № 3).

8.31. Каждый дегустатор, принявший участие в заседании Комиссии подписывает акт (протокол). Председатель Комиссии утверждает акт (протокол) заседания.

8.32. Акт (протокол) считается действительным при условии, что его подписали без замечаний не менее 2/3 фактического состава Комиссии и утвердил председатель Комиссии, а в его отсутствие – заместитель председателя Комиссии.

8.33. В случае несогласия одного из членов Комиссии с принятым решением, его особое мнение оформляется в письменной форме и прилагается к решению Комиссии.

8.34. Заявителю вручается утвержденный акт (протокол).

8.35. Члены дегустационной комиссии несут ответственность за умышленное искажение данных и разглашение коммерческой тайны в соответствии с законодательством Луганской Народной Республики.

9. Заявитель имеет право обжаловать решение Комиссии в порядке, установленном законодательством Луганской Народной Республики.

10. После доработки продукции производится повторное предоставление

образцов продукции на Комиссию.

11. В случае установления несоответствий (неточностей характеристик, расчетов и т.д.) в документации на продукцию, при условии соответствующих органолептических показателей, повторно представляются только проекты нормативной и/или технологической документации.

12. Повторное рассмотрение продукции или документации проводится в полном объеме установленных характеристик, норм и требований.

13. Заявитель списывает образцы продукции, подвергшиеся разрушительному контролю в процессе дегустации, в порядке, установленном на предприятии-изготовителе заявленной продукции.

Председатель Госстандарта ЛНР

А.Ю. Беркутов

Приложение № 1  
к Положению о Центральной  
приемочной (дегустационной)  
комиссии Луганской Народной  
Республики

91021, ЛНР, г. Луганск  
ул. Тимирязева, 50  
58-03-49

**ЗАЯВКА**

на представление образцов продукции на рассмотрение Центральной (приемочной)  
дегустационной комиссии ЛНР и проведение проверки нормативной документации

Заявитель \_\_\_\_\_  
(название предприятия производителя)

\_\_\_\_\_ (адрес, код)

в лице \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество руководителя, его должность)

заявляет, что предоставляет на рассмотрение комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование продукции, образцы которой представляются)

и проекты \_\_\_\_\_  
(технических условий -№, обозначение; технологических инструкций, рецептур и др)

с целью \_\_\_\_\_  
(постановка продукции на производство, утверждение документации, подтверждение соответствия)

Заявитель обязуется провести испытания продукции в лабораториях:

Физико-химические в \_\_\_\_\_

Микробиологические в \_\_\_\_\_

Токсикологические в \_\_\_\_\_

Другие в \_\_\_\_\_

Предоставить образцы, результаты испытаний на заседании комиссии « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Подпись руководителя \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия и инициалы)

Телефон \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

ФИО технолога \_\_\_\_\_  
(контактного лица)

дата подачи заявки \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Приложение № 2  
к Положению о Центральной  
приемочной (дегустационной)  
комиссии Луганской Народной  
Республики

**ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА**

ФИО дегустатора \_\_\_\_\_

Наименование

организации \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

№ п/ п	Наименование образцов продукции	Наименование органолептических показателей				Сумма рная оценка  8-20 бал	Примечание
		Внешний вид, оформле ние 2-5 бал	Вкус 2-5 бал	Запах 2-5 бал	Консист енция, насыще нность 2-5 бал		
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Подпись дегустатора \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

Приложение № 3  
к Положению о Центральной  
приемочной (дегустационной)  
комиссии Луганской Народной  
Республики

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель Центральной  
приемочной (дегустационной)  
комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**АКТ (ПРОТОКОЛ) №**  
Центральной приемочной (дегустационной) комиссии  
Луганской Народной Республики  
от “ ” \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Центральная приемочная (дегустационная) комиссия, созданная (утвержденная)  
Приказом Госстандарта ЛНР № от 201 г.  
Рассмотрев образцы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование продукции  
Нормативную документацию \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование документов  
Представленную \_\_\_\_\_  
наименование предприятия (организации-разработчика)

СЧИТАЕТ:

- 1) Разработанная продукция по показателям качества соответствует (не соответствует)  
требованиям потребителя и промышленности \_\_\_\_\_
- 2) Показатели качества продукции, содержащиеся в рецептурах, соответствуют

\_\_\_\_\_ (название классификационного стандарта на эту группу продукции, ТУ, др. НД)

РЕКОМЕНДУЕТ:

- 1) Продукцию \_\_\_\_\_  
(к производству, передать заказчику, для доработки и повторной подачи, не производить, др.)
- 2) Документы \_\_\_\_\_ к утверждению.  
(рецептура, ТИ, ТУ и др.)
- 3) Выявленные недостатки продукции и документов \_\_\_\_\_ устранить

\_\_\_\_\_ наименование документов

Приложение к акту. В приложении могут приводиться особые мнения членов дегустационной комиссии,  
перечень недостатков продукции и документов и т.п.

Члены комиссии

Должность, организация

Личная подпись

Расшифровка подписи