Перечень объектов для проведения лабораторный исследований (испытаний)

[Перечень объектов для проведения лабораторный исследований (испытаний) 1](#_Toc125380057)

[Готовая продукция общественного питания 3](#_Toc125380058)

[Молочная продукция 4](#_Toc125380059)

[Мясная продукция 5](#_Toc125380060)

[Птица и продукты переработки птицы 6](#_Toc125380061)

[Овощи квашеные, соленые 7](#_Toc125380062)

[Плодовоовощная продукция 8](#_Toc125380063)

[Продукция общественного питания 9](#_Toc125380064)

[Хлебобулочные изделия 10](#_Toc125380065)

[Контроль работы стерилизаторов 11](#_Toc125380066)

[Готовая продукция общественного питания 12](#_Toc125380067)

[Вода питьевая бутилированная □ 13](#_Toc125380068)

[Вода подземного источника централизованного водоснабжения □ 13](#_Toc125380069)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения □ 13](#_Toc125380070)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □ 13](#_Toc125380071)

[Вода поверхностного источника хозяйственно-бытового водопользования □ 13](#_Toc125380072)

[Вода водоёма 1 и 2 категории □ 13](#_Toc125380073)

[Сточная вода 15](#_Toc125380074)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □ 16](#_Toc125380075)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения □ 16](#_Toc125380076)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □ 16](#_Toc125380077)

[Вода поверхностного источника хозяйственно-бытового водопользования □ 18](#_Toc125380078)

[Вода водоёма 1 и 2 категории □ 18](#_Toc125380079)

[Сточная вода 20](#_Toc125380080)

[Молочная продукция 21](#_Toc125380081)

[Мясная продукция 22](#_Toc125380082)

[Птица и продукты переработки птицы 23](#_Toc125380083)

[Почва/песок для детских песочниц 24](#_Toc125380084)

[Продукция общественного питания 25](#_Toc125380085)

[Санитарно-бактериологические исследования 26](#_Toc125380086)

[Санитарно-бактериологические исследования 27](#_Toc125380087)

[Санитарно-бактериологические исследования 28](#_Toc125380088)

[Хлебобулочные изделия 29](#_Toc125380089)

**ТИП ОБЪЕКТА**

Готовая продукция общественного питания

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели/ микробиологические показатели*** |
| 1 | Вес порции |  | МУ 4237-86 |
| 2 | Белки + углеводы |  | МУ 4237-86 |
| 3 | Жир |  | МУ 4237-86 |
| 4 | Вес мяса |  | МУ 4237-86 |
| 5 | Вес гарнира |  | МУ 4237-86 |
| 6 | % отклонения |  | МУ 4237-86 |
| 7 | Энергетическая ценность |  | МУ 4237-86 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Молочная продукция

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
|  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5 (масло сливочное) |
| 2 | Массовая доля СОМО |  | ГОСТ Р 54761-2011 п.6, п.7,п.8 |
| 3 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 (молоко, кефир) |
|  | ГОСТ 34454-2018 (сметана, творог) |
| 4 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.7 |
| 5 | Титруемая кислотность молочной плазмы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16 |
| 6 | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 7 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 8 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 10 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 11 | Ртуть |  | ГОСТ Р 56931-2016 |
| 12 | Удельная активность цезия-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 13 | Удельная активность стронция-90 |  | ГОСТ 32163-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 12 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 13 | БГКП |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 14 | St.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 15 | Патогенные микрооганизмы в т.ч.сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012  |
| 16 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 17 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 18 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 19 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 31746-2012 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Мясная продукция

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-гигенические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ32308-2013 |
| 2 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | ГОСТ32308-2013 |
| 3 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 5 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 6 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| 7 | Цезий-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 8 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 9 | КМАФАнМ |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 10 | БГКП |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 11 | S.aureus |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 12 | Escherichia coli |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 13 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 14 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 15 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Птица и продукты переработки птицы

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ32308-2013 |
| 2 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | ГОСТ32308-2013 |
| 3 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 5 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 6 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 7 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ 31468-2012 |
| 8 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ Р 54374-2011 |
| 10 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2012 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Овощи квашеные, соленые

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели/ микробиологические показатели*** |
| 1 | Хлориды |  | ГОСТ 26184-84 п.3 |
| 2 | Титруемая кислотность |  | ГОСТ ISO 750-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Плодовоовощная продукция

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 30349-96 |
| 2 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | ГОСТ 30349-96 |
| 3 | Нитраты |  | МУ №5048-89 |
| 4 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 5 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 6 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 7 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| 8 | Цезий-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 9 | Стронций -90 |  | ГОСТ 32163-2013 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 10 | Я/гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 11 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.3016-12 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Продукция общественного питания

 Наименование объекта исследований\*: готовое блюдо общественного питания –

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | St.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 4 | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 5 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 6 | Патогенные микрооганизмы в т.ч.сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 7 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Хлебобулочные изделия

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Влажность |  | ГОСТ 21094-75 |
| 2 | Пористость |  | ГОСТ 5669-96 |
| 3 | Кислотность |  | ГОСТ 5669-96 |
| 4 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 5 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | МУ 2142-80 |
| 6 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 7 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 8 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 9 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| 10 | Цезий-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 11 | Стронций -90 |  | ГОСТ 32163-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Контроль работы стерилизаторов

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | Рост тест-культур в биотесте |  | МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91 г |
|  | МУ 287-113 утв. МЗ РФ 30.12.98 г, Инструкция по применению индикатора биологического одноразового для процессов воздушной стерилизации БИКСт-В/01- «Медтест» |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Готовая продукция общественного питания

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели/ микробиологические показатели*** |
| 1 | Вес порции |  | МУ 4237-86 |
| 2 | Белки + углеводы |  | МУ 4237-86 |
| 3 | Жир |  | МУ 4237-86 |
| 4 | Вес мяса |  | МУ 4237-86 |
| 5 | Вес гарнира |  | МУ 4237-86 |
| 6 | % отклонения |  | МУ 4237-86 |
| 7 | Энергетическая ценность |  | МУ 4237-86 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Вода питьевая бутилированная □

Вода подземного источника централизованного водоснабжения □

Вода питьевая централизованного водоснабжения □

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □

Вода поверхностного источника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода водоёма 1 и 2 категории □

 Наименование объекта исследований\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Запах |  | РД 52.24.496-2018 п.10 |
| 2 | Прозрачность |  | РД 52.24.496-2018 п.9.2.1 |
| 2 | Взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 |
| 3 | Мутность (по каолину) |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 4 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод А, Б |
| 5 | Жесткость общая |  | ПНД Ф 14.1:2:3.98-97 |
| 6 | Окисляемость перманганатная |  | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 |
| 7 | Водородный показатель (рН) |  | ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | Общая минерализация (сухой остаток) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 |
| 9 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 10 | ХПК |  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 11 | Растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 |
| 12 | ПАВ анионоактивные |  | ПНДФ 14.1:2:4.15-95 |
| 13 | Нефтепродукты (суммарно) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.168-2000 |
| 14 | Хлориды (Cl¯) |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 15 | Сульфаты (SO4¯)/сульфат-ион |  | ГОСТ 31940-2012 п.6 Метод 3, ПНДФ 14.1:2.159-2000 |
| 16 | Ионы аммония |  | ПНД Ф 14.1:2:4.262-10 |
| 17 | Нитрит-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
| 18 | Нитрат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 |
| 19 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 20 | Марганец |  | ПНДФ 14.1:2.61-96 |
| 21 | Алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б, п.6 |
| 22 | Фосфат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| Полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014-2014 метод А п.5 |
| 23 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 24 | Хром общий |  | ГОСТ 31956-2012 п.4 Метод А |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 25 | Общие (обобщенные) колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 26 | Escherichia coli  |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 27 | Колифаги |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 28 | Энтерококки |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 29 | Возбудители кишечных инфекций |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 30 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 31 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.1884-04 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Сточная вода

Наименование объекта исследований\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели/ микробиологические показатели*** |
| 1 | Взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 |
| 2 | Водородный показатель (рН) |  | ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 |
| 3 | Общая минерализация (сухой остаток) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 |
| 4 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 5 | ХПК |  | ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 |
| 6 | ПАВ анионоактивные |  | ПНДФ 14.1:2:4.15-95 |
| 7 | Нефтепродукты (суммарно) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.168-2000 (после ОС) |
|  | ПНД Ф 14.1.272-2000 (до ОС) |
| 8 | Хлориды (Cl¯) |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 9 | Сульфаты (SO4¯)/сульфат-ион |  | ГОСТ 31940-2012 п.6 Метод 3, ПНДФ 14.1:2.159-2000 |
| 10 | Ионы аммония |  | ПНД Ф 14.1:2:4.262-10 |
| 11 | Нитрит-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
| 12 | Нитрат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 |
| 13 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 14 | Марганец |  | ПНДФ 14.1:2.61-96 |
| 15 | Фосфат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| Полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014-2014 метод А п.5 |
| 16 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 17 | Хром общий |  | ГОСТ 31956-2012 п.4 Метод А |
| 18 | Общие (обобщенные) колиформные бактерии |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 19 | Колифаги |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 20 | Возбудители кишечных инфекций |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 21 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.2661-10 |
| 22 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода питьевая централизованного водоснабжения □

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8 |
| 2 | Привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8 |
| 3 | Мутность (по каолину) |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 4 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 5 | Жесткость общая |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 6 | Окисляемость перманганатная |  | ГОСТ Р 55684-2013 Способ Б |
| 7 | Водородный показатель (рН) |  | ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | Общая минерализация (сухой остаток) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 |
| 9 | ПАВ анионоактивные |  | ПНДФ 14.1:2:4.15-95 |
| 10 | Нефтепродукты (суммарно) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.168-2000 |
| 11 | Хлориды (Cl¯) |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 12 | Сульфаты (SO4¯)/сульфат-ион |  | ГОСТ 31940-2012 п.6 Метод 3, ПНДФ 14.1:2.159-2000 |
| 13 | Аммиак и ионы аммония |  | ГОСТ 33045-2014 п.5 метод А |
| 14 | Нитриты (NO2¯) |  | ГОСТ 33045-2014 п.9 метод Д |
| 15 | Нитрат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 |
| 16 | Железо |  | ГОСТ 4011-72 п.2 |
| 17 | Марганец |  | ГОСТ 4974-2014 метод А п.6.5 вариант 3 |
| 18 | Фториды (F¯) |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 19 | Алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б, п.6 |
| 20 | Полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014-2014 метод А п.5 |
| Фосфат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| 21 | Свинец |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 22 | Кадмий |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 23 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 24 | Цинк |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 25 | Мышьяк |  | МУ 31-09/04 |
| 26 | Ртуть |  | МУ 08-47/162 |
| 27 | Йод |  | МУ 31-08/04 |
| 28 | Хром общий |  | ГОСТ 31956-2012 п.4 Метод А |
| 29 | Гамма- изомер ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012  |
| 30 | 2,4-Д кислота |  | МУ 1541-76 |
| 31 | Удельная сумарная альфа активность воды |  | ГОСТ 31864-2012, МВИ №40090.5И665 |
| 32 | Удельная суммарная бета активность воды |  | МВИ №40090.4Г006 |
| 33 | Удельная активность радона/радон (²²²Rn) |  | МВИ№40090.8К212 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 34 | Общее микробное число (ОМЧ) (37±1) ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 35 | Общие (обобщенные) колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 36 | Escherichia coli  |  | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 37 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 38 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.2314-08 |
| 39 | Цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Вода поверхностного источника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода водоёма 1 и 2 категории □

 Наименование объекта исследований\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Запах |  | РД 52.24.496-2018 п.10 |
| 2 | Прозрачность |  | РД 52.24.496-2018 п.9.2.1 |
| 3 | Взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 |
| 4 | Мутность (по каолину) |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 5 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод А, Б |
| 6 | Жесткость общая |  | ПНД Ф 14.1:2:3.98-97 |
| 7 | Окисляемость перманганатная |  | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 |
| 8 | Водородный показатель (рН) |  | ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 |
| 9 | Общая минерализация (сухой остаток) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 |
| 10 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 11 | ХПК |  | ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 |
| 12 | Растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 13 | ПАВ анионоактивные |  | ПНДФ 14.1:2:4.15-95 |
| 14 | Нефтепродукты (суммарно) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.168-2000 |
| 15 | Хлориды (Cl¯) |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 16 | Сульфаты (SO4¯)/сульфат-ион |  | ГОСТ 31940-2012 п.6 Метод 3, ПНДФ 14.1:2.159-2000 |
| 17 | Ионы аммония |  | ПНД Ф 14.1:2:4.262-10 |
| 18 | Нитрит-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
| 19 | Нитрат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 |
| 20 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 21 | Марганец |  | ПНДФ 14.1:2.61-96 |
| 22 | Фториды (F¯) |  | ГОСТ 4386-89 Вариант А, п.3 |
| Фторид-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-2002 |
| 23 | Алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б, п.6 |
| 24 | Фосфат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| Полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014-2014 метод А п.5 |
| 25 | Свинец |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 26 | Кадмий |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 27 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 28 | Цинк |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 29 | Мышьяк |  | МУ 31-09/04 |
| 30 | Ртуть |  | МУ 08-47/162 |
| 31 | Йод |  | МУ 31-08/04 |
| 32 | Хром общий |  | ГОСТ 31956-2012 п.4 Метод А |
| 33 | Гамма- изомер ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012  |
| 34 | 2,4-Д кислота |  | МУ 1541-76 |
| 35 | Удельная сумарная альфа активность воды |  | ГОСТ 31864-2012, МВИ №40090.5И665 |
| 36 | Удельная суммарная бета активность воды |  | МВИ №40090.4Г006 |
| 37 | Удельная активность радона/радон (²²²Rn) |  | МВИ№40090.8К212 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 38 | Общие (обобщенные) колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 39 | Escherichia coli  |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 40 | Колифаги |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 41 | Энтерококки |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 42 | Возбудители кишечных инфекций |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 43 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 44 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.1884-04 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Сточная вода

 Наименование объекта исследований\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели/ микробиологические показатели*** |
| 1 | Взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 |
| 2 | Водородный показатель (рН) |  | ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 |
| 3 | Общая минерализация (сухой остаток) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.114-97 |
| 4 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 5 | ХПК |  | ПНД Ф 14.1:2:3.100-97 |
| 7 | ПАВ анионоактивные |  | ПНДФ 14.1:2:4.15-95 |
| 8 | Нефтепродукты (суммарно) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.168-2000 (после ОС) |
|  | ПНД Ф 14.1.272-2000 (до ОС) |
| 9 | Хлориды (Cl¯) |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 10 | Сульфаты (SO4¯)/сульфат-ион |  | ГОСТ 31940-2012 п.6 Метод 3, ПНДФ 14.1:2.159-2000 |
| 11 | Ионы аммония |  | ПНД Ф 14.1:2:4.262-10 |
| 12 | Нитрит-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
| 13 | Нитрат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.4-95 |
| 14 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 15 | Марганец |  | ПНДФ 14.1:2.61-96 |
| 16 | Фторид-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.179-2002 |
| 17 | Алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б, п.6 |
| 18 | Фосфат-ион |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| Полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014-2014 метод А п.5 |
| 19 | Свинец |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 20 | Кадмий |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 21 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 22 | Цинк |  | ФР.1.31.2008.01726 |
| 23 | Мышьяк |  | МУ 31-09/04 |
| 24 | Ртуть |  | МУ 08-47/162 |
| 25 | Йод |  | МУ 31-08/04 |
| 26 | Хром общий |  | ГОСТ 31956-2012 п.4 Метод А |
| 27 | Гамма- изомер ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012  |
| 28 | 2,4-дкислота |  | МУ 1541-76 |
| 29 | Общие (обобщенные) колиформные бактерии |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 30 | Колифаги |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 31 | Возбудители кишечных инфекций |  | МУК 2.1.5.800-99 |
| 32 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.2661-10 |
| 33 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Молочная продукция

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 п.2 |
|  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5 (масло сливочное) |
| 2 | Массовая доля СОМО |  | ГОСТ Р 54761-2011 п.6, п.7,п.8 |
| 3 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 (молоко, кефир) |
|  | ГОСТ 34454-2018 (сметана, творог) |
| 4 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.7 |
| 5 | Титруемая кислотность молочной плазмы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16 |
| 6 | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 7 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 8 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 10 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 11 | Ртуть |  | ГОСТ Р 56931-2016 |
| 12 | Удельная активность цезия-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 13 | Удельная активность стронция-90 |  | ГОСТ 32163-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 12 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 13 | БГКП |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 14 | St.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 15 | Патогенные микрооганизмы в т.ч.сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012  |
| 16 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2022 |
| 17 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 18 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 19 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 33951-2016 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Мясная продукция

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-гигенические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ32308-2013 |
| 2 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | ГОСТ32308-2013 |
| 3 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 5 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 6 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| 7 | Цезий-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 8 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 9 | КМАФАнМ |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 10 | БГКП |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 11 | S.aureus |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 12 | Escherichia coli |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 13 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2022 |
| 14 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 15 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Птица и продукты переработки птицы

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ32308-2013 |
| 2 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | ГОСТ32308-2013 |
| 3 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 5 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 6 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 7 | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ 31468-2012 |
| 8 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 9 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ Р 54374-2011 |
| 10 | Листерии |  | ГОСТ 32031-2022 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Почва/песок для детских песочниц

Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Кадмий |  | ФР.1.31.2008.01734 |
| 2 | Медь |  | ФР.1.31.2008.01734 |
| 3 | Ртуть |  | ФР.1.31.2008.01734 |
| 4 | Свинец |  | ФР.1.31.2008.01734 |
| 5 | Цинк |  | ФР.1.31.2008.01734 |
| 6 | Нитраты |  | ГОСТ 26951-86 |
| 7 | Водородный показатель (pH) |  | ГОСТ 26483-85 |
| 8 | Эффективная удельная активность природных радионуклидов (Калий-40, Радий-226, Торий-232) |  | МВИ №40090.3Н700 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 9 | Обобщенные колиформные бактерии, в т.ч. E.coli |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 10 | Индекс энтерококков |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 11 | Патогенные бактерии в том числе сальмонеллы |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 12 | Цисты патогенных кишечных простеших |  | МУК 4.2.2661-10 |
| 13 | Яйца гельминтов (жизнеспособные) |  | МУК 4.2.2661-10 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Продукция общественного питания

 Наименование объекта исследований\*: готовое блюдо общественного питания –

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | St.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 4 | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 5 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 6 | Патогенные микрооганизмы в т.ч.сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 7 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Санитарно-бактериологические исследования

 Наименование объекта исследований\*: смывы в ЛПУ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | БГКП |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 2 | S.aureus |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 3 | Стерильность |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 4 | P.aeruginosa |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 5 | Сальмонеллы |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 6 | Микроорганизмы семейства Enterobacteriaceae |  | МУК 4.2.2942-11 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Санитарно-бактериологические исследования

 Наименование объекта исследований\*: воздушная среда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | S.aureus |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 2 | ОМЧ |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 3 | Плесневые и дрожжевые грибы |  | МУК 4.2.2942-11 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Санитарно-бактериологические исследования

 Наименование объекта исследований\*: смывы на пищевых объектах

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***микробиологические показатели*** |
| 1 | БГКП |  | МР 4.2.0220-20 |
| 2 | S.aureus |  | МР 4.2.0220-20 |
| 3 | Сальмонелла |  | МУ 4.2.2723-10 |
| ***паразитологические показатели*** |
| 4 | Я/гельминтов |  | МУК 4.2.2661-10 |
| 5 | Цисты кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

**ТИП ОБЪЕКТА**

Хлебобулочные изделия

 Наименование объекта исследований\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель\*** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Влажность |  | ГОСТ 21094-75 |
| 2 | Пористость |  | ГОСТ 5669-96 |
| 3 | Кислотность |  | ГОСТ 5669-96 |
| 4 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 5 | ГХЦГ (α,β,γ - изомеры) |  | МУ 2142-80 |
| 6 | Свинец |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 7 | Кадмий |  | ГОСТ 33824-2016 |
| 8 | Мышьяк |  | ГОСТ 31628-2012 |
| 9 | Ртуть |  | ГОСТР 56931-2016 |
| 10 | Цезий-137 |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 11 | Стронций -90 |  | ГОСТ 32163-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 12 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 13 | БГКП |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 14 | St.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 15 | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 28560-90 |
| 16 | Патогенные микрооганизмы в т.ч.сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 17 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |