[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □ 4](#_Toc135832929)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения □ 4](#_Toc135832930)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □ 4](#_Toc135832931)

[Готовые блюда, кулинарные изделия 5](#_Toc135832932)

[Готовые блюда 6](#_Toc135832933)

[Пищевая продукция и продовольственное сырье 7](#_Toc135832934)

[Мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи) 8](#_Toc135832935)

[Яйцо куриное столовое и других видов птиц 9](#_Toc135832936)

[Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса (кроме птицы) 10](#_Toc135832937)

[Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки 11](#_Toc135832938)

[Консервы мясные 12](#_Toc135832939)

[Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных (в том числе птица) кулинарные изделия из мяса 13](#_Toc135832940)

[Молоко и молочные продукты 14](#_Toc135832941)

[Молоко 15](#_Toc135832942)

[Кефир, йогурты 16](#_Toc135832943)

[Масло сливочное 17](#_Toc135832944)

[Сметана 18](#_Toc135832945)

[Творог 19](#_Toc135832946)

[Сыры 20](#_Toc135832947)

[Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них 21](#_Toc135832948)

[Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них 22](#_Toc135832949)

[Консервы рыбные 23](#_Toc135832950)

[Майонез, продукты майонезные 24](#_Toc135832951)

[Плодоовощная продукция 25](#_Toc135832952)

[Плодоовощная продукция (ягоды мороженные) 26](#_Toc135832953)

[Плодоовощная продукция (соки, джемы, варенья, ягодные напитки и пр.) 27](#_Toc135832954)

[Все виды полных консервов (соки пакетированные) 28](#_Toc135832955)

[Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки 29](#_Toc135832956)

[Консервы 30](#_Toc135832957)

[Биологически активные добавки к пище 31](#_Toc135832958)

[Сухие крупяные продукты экструзионной технологии (хлопья кукурузные, подушечки и т.д.) 32](#_Toc135832959)

[Кондитерские изделия 33](#_Toc135832960)

[Орехи 34](#_Toc135832961)

[Шоколад, мармелад 35](#_Toc135832962)

[Конфеты глазированные с корпусами 36](#_Toc135832963)

[Крупы, макаронные изделия 37](#_Toc135832964)

[Масла растительные 38](#_Toc135832965)

[Мука всех видов 39](#_Toc135832966)

[Пиво 40](#_Toc135832967)

[Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье) 41](#_Toc135832968)

[Продукты детского, лечебного питания и их компонентов 42](#_Toc135832969)

[Готовые изделия с кремом 43](#_Toc135832970)

[Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия 44](#_Toc135832971)

[Минеральные воды 45](#_Toc135832972)

[Вода расфасованная в емкости 46](#_Toc135832973)

[Вода расфасованная в емкости 47](#_Toc135832974)

[Сухие крупяные продукты экструзионной технологии (хлопья кукурузные, подушечки и т.д.) 49](#_Toc135832975)

[Водка 50](#_Toc135832976)

[Коньяк 51](#_Toc135832977)

[Вино 52](#_Toc135832978)

[Воздух рабочей зоны 53](#_Toc135832979)

[Атмосферный воздух, воздух замкнутых помещений 57](#_Toc135832980)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 60](#_Toc135832981)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 62](#_Toc135832982)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения 63](#_Toc135832983)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения 65](#_Toc135832984)

[Вода плавательных бассейнов 66](#_Toc135832985)

[Вода плавательных бассейнов 68](#_Toc135832986)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения 69](#_Toc135832987)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения 71](#_Toc135832988)

[Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 72](#_Toc135832989)

[Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 74](#_Toc135832990)

[Вода сточная 75](#_Toc135832991)

[Вода сточная до очистки 77](#_Toc135832992)

[Вода сточная после очистки 78](#_Toc135832993)

[Вода дистиллированная 79](#_Toc135832994)

[Дезенфицирующие средства 80](#_Toc135832995)

[Почва, грунт, донные отложения 81](#_Toc135832996)

[Почва, грунт, донные отложения 83](#_Toc135832997)

[Санитарно-бактериологические исследования 84](#_Toc135832998)

[Физические факторы 86](#_Toc135832999)

[Косметические средства 87](#_Toc135833000)

[Игрушки детские из пластмассы 88](#_Toc135833001)

[Игрушки детские из резины 89](#_Toc135833002)

[Упаковка из полимерных материалов 90](#_Toc135833003)

[СИЗ 91](#_Toc135833004)

[Упаковка из картона 92](#_Toc135833005)

[Вода очищенная из баллона 93](#_Toc135833006)

[Раствор кальция хлорида, калия йодида 94](#_Toc135833007)

[Посуда стеклянная, пробки пенициллиновые 95](#_Toc135833008)

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода питьевая централизованного водоснабжения □

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □

(сокращенная схема)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 2 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 3 | Сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 4 | Жесткость общая |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 5 | Окисляемость перманганатная |  | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 |
| 6 | Хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п. 2 |
| 7 | Фториды |  | ГОСТ 4386-89 п. 3 |
| 8 | Нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 9 | pH |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 10 | Аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 11 | Сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 12 | Мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 6 |
| 13 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 14 | Нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 15 | Щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Eschrechia coli |  | ГОСТ 34786-2021 |

Готовые блюда, кулинарные изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 3 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 5 | БактерииродаProteus |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 6 | E.coli |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 7 | Дрожжи  |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 8 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 9 | Listeriamonocytogenes |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |

Готовые блюда

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

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

Пищевая продукция и продовольственное сырье

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | S.aureus/Коагулазоположительные стафилококки / стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 4 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 5 | Бактерии родаShigella |  | ГОСТ 32010-2013 |
| 6 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесневые грибы/ плесень/ плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | ГОСТ 28805-90 |
| 9 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 10 | Презумптивные B.cereus/бактерииB.cereus/ B.cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 11 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 12 | Бактериирода Proteus |  | ГОСТ Р 54607.9-2016 |
| 13 | Мезофильные молочнокислые бактерии / молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 14 | Бактерии семейства Enterobacteriacea/ Бактерии Enterobacteriacea |  | ГОСТ 32064-2013 |
| 15 | V.parahaemolyticus |  | МУК 4.2.2046-06 |

Мясо птицы, в т.ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 54374-2011 |
| 3 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31468-2012 |
| 4 | Бактерии родаShigella |  | ГОСТ 32010-2013 |
| 5 | S.aureus |  | ГОСТ Р 54674-2011 |
| 6 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012 |
|  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 7 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | ГОСТ 7702.2.6-2015п.8.1 –п.8. 4 |
| 8 | Дрожжи |  | ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 9 | Плесени |  | ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 10 | Бактерии рода Proteus |  | ГОСТ 7702.2.7-2013 |
| 11 | Бактерии рода Pseudomonasaeruginosa/ Pseudomonasaeruginosa |  | ГОСТ Р ИСО 13720-2011 |

Яйцо куриное столовое и других видов птиц

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 2 | Бактерии рода Salmonella  |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 3 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  |  |

Мясо (все виды убойных животных), полуфабрикаты, субпродукты, колбасные изделия и продукты из мяса (кроме птицы)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 3 | Бактериирода Salmonella/ Сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
|  | ГОСТ Р 50455-92 |
| 4 | S.aureus/Коагулазоположительные стафилококки / стафилококки S.aureus |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 5 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 6 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | Бактерии рода Pseudomonasaeruginosa/ Pseudomonasaeruginosa |  | ГОСТ Р ИСО 13720-2011 |
| 10 | E.coli |  | ГОСТ Р 54354-2011 |
|  | ГОСТ Р 50454-92 |
| 11 | Колиформные бактерии |  | ГОСТ Р 50454-92 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Цистицеркоз трихинеллез |  | МУК 4.2.2747-10 |

Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 7 | Бацитрацин  |  | МУК 4.1.3379-16МУК 4.1 3535-18 |
| 8 | Левомецитин |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 9 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, Запах (наличие порочащих признаков) Вкус (наличие порочащих признаков)) |  |  |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Консервы мясные

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32308-2013 |
| **Физико-химические показатели** (только при предоставлении ГОСТ/ТУ) |
| 1 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, Запах (наличие порочащих признаков) Вкус (наличие порочащих признаков)) |  |  |
| 2 | Массовая доля общего фосфора |  | ГОСТ 32009-2013 |
| 3 | Массовая доля составных частей  |  | ГОСТ 33741-2015 |
| 4 | рН |  | ГОСТ 26188-2016 |
| 5 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 26183-84 |
| 6 | Массовая доля хлоридов |  | ГОСТ 26186-84 |
| 7 | Масса нетто |  | ГОСТ 8756.1-2017 |

Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных (в том числе птица) кулинарные изделия из мяса

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 7 | Бензапирен  |  | М 04-15-2009 |
| 8 | Бацитрацин  |  | МУК 4.1.3379-16МУК 4.1.3535-18 |
| 9 | Левомецитин |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 10 | Тетрациклин  |  | МУК 4.1.2158-07МУК 4.1.3535-18 |
| **Физико-химические показатели (**только при предоставлении ГОСТ/ТУ) |
| 1 | массовая доля влаги |  | ГОСТ 9793-2016ГОСТ 33319-2015 |
| 2 | массовая доля жира  |  | ГОСТ 23042-2015 П. 7.2.2 |
| 3 | массовая доля белка |  | ГОСТ 25011-2017 |
| 4 | массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 9957-2015 П. 7 |
| 5 | массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 П. 8 |
| 6 | массовая доля общего фосфора |  | ГОСТ 32009-2013 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

\*\* только при предоставлении ГОСТ/ТУ

Молоко и молочные продукты

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | Salmonellaspp. |  | ГОСТ ISO 6785-2015 |
| 4 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 5 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 7 | Промышленная стерильность (только с асептическим розливом, в Tetra Pak) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 8 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ ISO 29981-2013 |
|  | МУК 4.2.99-00ГОСТ Р 52687-2006 |
| 9 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 10 | Мезофильные молочнокислые бактерии/ млочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 11 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2022 |

Молоко

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
| 2 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 3 | СОМО |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
| 4 | Кислотность  |  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5 | Органолептика (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) |  | ГОСТ 28283-2015 |
| 6 | Левомицетин  |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 7 | Пенициллин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 8 | Стрептомицин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 10 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 11 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 12 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 1314 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 15 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 16 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.34.2008.01731 |
| 17 | жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока  |  | ГОСТ 32915-2014 |
| 18 | Фитостерины:Брассикастерин, Кампестерин, Стигмастерин, бета-Ситостерин |  | ГОСТ 33490-2015 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Кефир, йогурты

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
| 2 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
| 3 | СОМО (кроме йогурта) |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
| 6 | Левомицетин  |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 7 | Пенициллин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 8 | Стрептомицин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 10 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 11 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 12 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 1314 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 15 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 16 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.34.2008.01731 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Масло сливочное

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Титруемая кислотность молочной плазмы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.16 |
| 2 | Титруемая кислотность жировой фазы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.15 |
| 3 | Титруемая кислотностьпродукта |  | ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.14 |
| 4 | Массовая доля жира |  | ГОСТ Р 55361-2012 |
| 5 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.6, 7.7 |
| 6 | СОМО |  | ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.11.1 |
| 7 | Органолептика (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) |  | ГОСТ 33632-2015 |
| 8 | Левомицетин  |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 9 | Пенициллин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 10 | Стрептомицин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 11 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 12 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 1314 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 15 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 16 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2025 |
| 17 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 18 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.34.2008.01731 |
| 19 | жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока  |  | ГОСТ 32915-2014 |
| 20 | Фитостерины:Брассикастерин, Кампестерин, Стигмастерин, бета-Ситостерин |  | ГОСТ 33490-2015 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Сметана

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
| 2 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 34454-2018 |
| 3 | СОМО |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
| 4 | Кислотность  |  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5 | Левомицетин  |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 6 | Пенициллин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 7 | Стрептомицин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 8 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 9 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 10 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 11 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 12 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 13 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 14 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2011ФР 1.34.2008.01731 |
| 15 | жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока  |  | ГОСТ 32915-2014 |
| 16 | Фитостерины:Брассикастерин, Кампестерин, Стигмастерин, бета-Ситостерин |  | ГОСТ 33490-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Творог

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
| 2 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 34454-2018 |
| 3 | СОМО |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
| 4 | Кислотность |  | ГОСТ 3624-92 п. 3 |
| 5 | Левомицетин  |  | МУК 4.1.1912-04МУК 4.1.3535-18 |
| 6 | Пенициллин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 7 | Стрептомицин  |  | МУК 4.1.3535-18 |
| 8 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 9 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 10 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 11 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 12 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 13 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 14 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.34.2008.01731 |
| 15 | жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока  |  | ГОСТ 32915-2014 |
| 16 | Фитостерины:Брассикастерин, Кампестерин, Стигмастерин, бета-Ситостерин |  | ГОСТ 33490-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Сыры

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | массовая доля жира |  | ГОСТ Р 55063-2012 ГОСТ Р 51457-99 |
| 2 | массовая доля влаги и сухого вещества |  | ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6 |
| 3 | массовая доля влаги в обезжиренном веществе |  | ГОСТ Р 52686-2006 п. 8.8 |
| 4 | массовая доля белка |  | ГОСТ Р 54662-2011 |
| 5 | массовая доля соли |  | ГОСТ Р 55063-2012 п.7.9, 7.10 |
| 6 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 7 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 8 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 9 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 10 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 11 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 12 | афлатоксин М1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.34.2008.01731 |
| 13 | жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока  |  | ГОСТ 32915-2014 |
| 14 | Фитостерины:Брассикастерин, Кампестерин, Стигмастерин, бета-Ситостерин |  | ГОСТ 33490-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Бактериирода Salmonella/ Сальмонеллы  |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 4 | S.aureus/Коагулазоположительные стафилококки / стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | ГОСТ 32031-2012 |
| 6 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | V.Parahaemolyticus |  | МУК 4.2.2046-06 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Личинки паразитов, опасных для здоровья человека (нематод, цестод, трематод, скребней) метацеркарии описторха в живом виде |  | МУК 3.2.988-00 |

Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 7 | Глазурь |  | ГОСТ 31339-2006,п.4.3.1.2а |
| 8 | Полифосфаты  |  | ГОСТ Р 55503-2013 |
| 9 | Бифенилы  |  | МУК 4.1.1023-01 |
| 10 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, запах (наличие порочащих признаков), Вкус (наличие порочащих признаков)) |  | ГОСТ 7631-2008п. 6.7 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Консервы рыбные

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 2 | Гексахлорциклогексан (альфа,бета,гамма-изомеры) |  | МУ 2142-80 |
| 3 | Свинец |  | МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Кадмий |  | МУК 4.1.986-00 |
| 5 | Ртуть |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 6 | Мышьяк |  | М-02-1009-08 |
| 7 | Олово |  | М-02-1009-08 |

Майонез, продукты майонезные

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | БГКП (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 2 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 3 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Мышьяк |  | ГОСТ 26930-86 |
| 2 | Свинец |  | МУК 4.1.986-00 |
| 3 | Ртуть |  | ГОСТ 26927-86 |
| 4 | Кадмий |  | МУК 4.1.986-00 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32122-2013 |
| 6 | Гексахлорциклогексан (альфа,бета,гамма-изомеры) |  | ГОСТ 32122-2013 |
| 7 | массовая доля влаги |  | ГОСТ 31762-2012 |
| 8 | массовая доля жира |  | ГОСТ 31762-2012 |
| 9 | кислотность |  | ГОСТ 31762-2012 |

Плодоовощная продукция

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 30349-96 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 30349-96 |
| 7 | Нитраты  |  | МУ 5048-89 п.1-2 |
| ***паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 2 | Личинки гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 3 | Цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.3016-12 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Плодоовощная продукция (ягоды мороженные)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 30349-96 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 30349-96 |
| 7 | Нитраты  |  | МУ 5048-89 п.1-2 |
| 8 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 33977-2016 |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 2 | Личинки гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 3 | Цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.3016-12 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Плодоовощная продукция (соки, джемы, варенья, ягодные напитки и пр.)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты  |  | ГОСТ 30349-96 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Все виды полных консервов (соки пакетированные)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 30425-97 |
| 2 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis;  |  | ГОСТ 30425-97 |
| 3 | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B.polymixa; |  | ГОСТ 30425-97 |
| 4 | Мезофильныеклостридии; Неспоробразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и(или)дрожжи; |  | ГОСТ 30425-97 |
| 5 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;  |  | ГОСТ 30425-97 |
| 6 | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymixa;  |  | ГОСТ 30425-97 |
| 7 | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы |  | ГОСТ 30425-97 |

Консервы: фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки; фруктовые и овощные концентрированные соки

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ Р 52711-2007 |
| 2 | БГКП(колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 52711-2007 |
| 3 | Дрожжи |  | ГОСТ Р 52711-2007 |
| 4 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ Р 52711-2007 |

Консервы

Наименование объекта исследований\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |

Биологически активные добавки к пище

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 4 | S.aureus/ Коагулазоположительные стафилококки / стафилококкиS.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 6 | Бактерии рода Shigella |  | ГОСТ 32010-2013 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | B.Cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80; (ГОСТ 30349-96 для БАД содержажих плоды и овощи) |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80; (ГОСТ 30349-96 для БАД содержажих плоды и овощи) |
| 7 | Гептахлор |  | МУ 2142-80 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Сухие крупяные продукты экструзионной технологии (хлопья кукурузные, подушечки и т.д.)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | E.coli |  | ГОСТ 30726-2001 |
| 4 | S.aureus/ Коагулазоположительные стафилококки / стафилококкиS.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 6 | Бактерии рода Shigella |  | ГОСТ 32010-2013 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | B.Cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |

Кондитерские изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 |  |  |  |
| 2 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 3 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 5 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 7 | афлатоксин В1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.31.2008.04629 |
| 8 | Дезоксиниваленол  |  | МУ 5177-90ФР 1.31.2008.04631 |
| ***Физико-химические показатели*** (только при предоставлении ГОСТ/ТУ) |
| 1 | Массовая доля общей сернистой кислоты (только если указано в составе продукта на этикетке) |  | ГОСТ 26811-2014 |
| 2 | Сорбиновая кислота (только если указано в составе продукта на этикетке) |  | МВИ МН 806-98 |
| 3 | Бензойная кислот (только если указано в составе продукта на этикетке) |  | МВИ МН 806-98 |
| 4 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 5900-2014п. 7 |
| 5 | Органолептика |  | ГОСТ 5897-90п. 2.2.2 |

Орехи

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 |  |  |  |
| 2 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 3 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 5 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 7 | Афлатоксин В1  |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.31.2008.04629 |

Шоколад, мармелад

Наименование объекта исследований\*:

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4 | Плесневые грибы/ плесень/ плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-201 |

Конфеты глазированные с корпусами

Наименование объекта исследований\*:

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 4 | Плесневые грибы/ плесень/ плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 5 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-201 |

Крупы, макаронные изделия

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Крупность |  | ГОСТ 26312.4-84 п. 3.3 |
| 2 | Влажность |  | ГОСТ 26312.7-88 |
| 3 | Зольность |  | ГОСТ 26312.5-84 |
| 4 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 5 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 6 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 7 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 8 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 9 | афлатоксин Б1 |  | ГОСТ 30711-2001ФР 1.31.2008.04629 |
| 10 | дезоксиниваленол |  | МУ 5177-90ФР 1.31.2008.04631 |
| 11 | Зеараленон |  | МУ 5177-90, ФР 1.31.2008.04630 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
|  |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  |  | ГОСТ 27559-87 |

Масла растительные

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Массовая доля золы |  | ГОСТ 5474-66 |
| 2 | Цветность |  | ГОСТ 5477-2015 П.5 |
| 3 | Массовая доля фосфорсодержащих веществ |  | ГОСТ 31753-2012 п.4 |
| 4 | Массовая доля влаги и летучих веществ |  | ГОСТ 11812-66 п.1 |
| 5 | Кислотное число |  | ГОСТ 31933-2012 п. 7 |
| 6 | Перекисное число |  | ГОСТ 26593-85 |
| 7 | Йодное число |  | ГОСТ 5475-69 |
| 8 | Бензапирен |  | М 04-15-2009 |
| 9 | Железо |  | ГОСТ 30178-96 |
| 10 | Медь |  | ГОСТ 30178-96 |
| 11 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 12 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 13 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 14 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 15 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32122-2013 |
| 16 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32122-2013 |
| 17 | Степень термического окисления фритюрного жира |  | ГОСТ Р 54607.3-2014 (п.6.2) |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Мука всех видов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 6 | афлатоксин Б1 |  | ГОСТ 30711-2001ФР.1.31.2008.04629 |
| 7 | Дезоксивинилваленол |  | МУ 5177-90ФР 1.31.2008.04631 |
| 8 | Зеараленон |  | МУ 5177-90ФР 1.31.2008.04630 |
| 9 | Качество и количество клейковины |  | ГОСТ 27839-2013 п. 9.2 |
| 10 | Белизна |  | ГОСТ 26361-2013 |
| 11 | Влажность |  | ГОСТ 9404-88 |
| 12 | Металломагнитная примесь |  | ГОСТ 20239-74 |
| 13 | Кислотность по болтушке |  | ГОСТ 27493-87 |
| 14 | Расчетный показатель*:* Зараженность муки возбудителями картофельной болезни хлеба. Показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами*:* влажность муки |  | ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии «Инструкция по предукреждению картофельной болезни на хлебопекарных преприятиях»от 25.11.2011 г. |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Пиво

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 31711-2012 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31711-2012 |
| 3 | Бактериирода Salmonella/ Сальмонеллы  |  | ГОСТ 31711-2012 |
| 6 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 31711-2012 |

Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы, концентраты напитков в потребительской таре, напитки на зерновом сырье)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 30712-2001 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 30712-2001 |
| 4 | S.aureus/Коагулазоположительные стафилококки / стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 7 | Дрожжи  |  | ГОСТ 30712-2001 |
| 8 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 30712-2001 |

Продукты детского, лечебного питания и их компонентов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | МУК 4.2.577-96 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | МУК 4.2.577-96 |
| 3 | Сальмонеллы/ Бактерии рода Salmonella |  | МУК 4.2.577-96 |
| 4 | Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/S.aureus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 5 | Бифидобактерии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 6 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | МУК 4.2.577-96 |
| 7 | Дрожжи |  | МУК 4.2.577-96 |
| 8 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 9 | E.coli |  | МУК 4.2.577-96 |
| 10 | B.cereus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 11 | Ацидофильные бактерии/ Ацидофильные микроорганизмы |  | МУК 4.2.577-96 |
| 12 | Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 13 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 30705-2000 |
| 14 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 30706-2000 |
| 15 | Дрожжи |  | ГОСТ 30706-2000 |

Готовые изделия с кремом

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | МУК 4.2.762-99 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | МУК 4.2.762-99 |
| 3 | Бактерии рода Salmonella |  | МУК 4.2.762-99 |
| 4 | Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/S.aureus |  | МУК 4.2.762-99 |
| 5 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | МУК 4.2.762-99 |
| 6 | Дрожжи |  | МУК 4.2.762-99 |

Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 7 | дезоксивинилваленон |  | МУ 5177-90ФР 1.31.2008.04631 |
| 8 | афлатоксин Б1 |  | ГОСТ 30711-2001ФР.1.31.2008.04629 |
| 9 | зеараленон |  | МУ 5177-90ФР.1.31.2008.04630 |
| 10 | Пористость мякиша |  | ГОСТ 5669-96 |
| 11 | Влажность мякиша |  | ГОСТ 21094-75 |
| 12 | Кислотность мякиша |  | ГОСТ 5670-96 |
| 13 | Массовая доля сахара |  | ГОСТ 5672-68 п. 3 |
| 14 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5668-68 п.5 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Минеральные воды

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | МР 96/225-97 |
| 2 | Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы)фекальные |  | МР 96/225-97 |
| 3 | P.aeruginosa/Pseudomonasaeruginosa |  | МР 96/225-97 |
| 4 | Общее количество бактерий/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | МР 96/225-97 |

Вода расфасованная в емкости

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общее микробное число 22 0С/ ОМЧ при 22°СОбщее микробное число 370С/ ОМЧ при 37°С |  | МУ 2.1.4.1184-03 |
| 2 | Глюкозоположительныеколиформные бактерии |  | МУ 2.1.4.1184-03 |
| 3 | P.aeruginosa/ Pseudomonasaeruginosa |  | МУ 2.1.4.1184-03 |
|  | ГОСТ 54755-2011 |
| 4 | Общее количество бактерий |  | ГОСТ 18963-73 |
| 5 | БГКП |  | ГОСТ 18963-73 |
| 6 | E.coli |  | ГОСТ 54755-2011 |
| **Паразитологические показатели** |
| 1 | Яйца, личинки гельминтов |  | МУК 4.2.2314-08  |
| 2 | Цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08  |
| 3 | Ооцистыкриптоспоридий |  | МУК 4.2.2314-08  |

Вода расфасованная в емкости

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | остаточный хлор (связанный) |  | ГОСТ 18190-72 п.2 |
| 9 | остаточный хлор (свободный) |  | ГОСТ 18190-72 п. 3 |
| 10 | хлороформ |  | ГОСТ 31951-2012 п.5 |
| 11 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| 12 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 13 | сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 14 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 15 | кальций |  | ГОСТ 31869-2012 п. метод А |
| 16 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 17 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 18 | нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 19 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 20 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 21 | перманганатнаяоксиляемость |  | ГОСТ Р 55684-2013 способ Б |
| 22 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 23 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012 п. 6.2 |
| 24 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 3 метод 1 |
| 25 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 26 | железо |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 27 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 28 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 29 | марганец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 30 | медь |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 31 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 32 | цинк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 33 | серебро |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 34 | фосфаты |  | ГОСТ 31867-2012 п. 5 |
| 35 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 36 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | бор |  | ГОСТ 31949-2012 |
| 38 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 39 | бенз(а)пирен |  | ГОСТ 31860-2012 |
| 40 | селен |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 41 | АПАВ |  | ГОСТ 31857-2012 п. 3 метод 1 |
| 42 | барий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 43 | олово |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 44 | бериллий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 45 | стронций |  | ГОСТ 31869-2012 метод А |
| 46 | литий |  | ГОСТ 31869-2012 метод А |
| 47 | натрий |  | ГОСТ 31869-2012 метод А |
| 48 | калий |  | ГОСТ 31869-2012 метод А |
| 49 | магний |  | ГОСТ 31869-2012 метод А |
| 50 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 51 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 52 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 53 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | ГОСТ 31841-2012 |
| 54 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | Методика радиационного контроля «Суммарная альфа-бета-активность природных вод (пресных и минерализованных). Подготовка проб и выполнение измерений. № 40073.3Г178/01.00294-2010 от «22» апреля 2013г.Суммарная альфа- и бета-активность водных проб. Методика измерений альфа-бета радиометром УМФ-2000.№ 01.00260-2014/2018-01/03. |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  |

Сухие крупяные продукты экструзионной технологии (хлопья кукурузные, подушечки и т.д.)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк  |  | М-02-1009-08 |
| 3 | Кадмий |  | МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  |  |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| 7 | Афлатоксин В1 |  | ГОСТ 30711-2001 |
| 8 | Органолептика  |  |  |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32161-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Водка

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт |  | ГОСТ 30536-2013 |
| 2 | Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм3 безводного спирта |  | ГОСТ 30536-2013 |
| 3 | Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм3 безводного спирта |  | ГОСТ 30536-2013 |
| 4 | Щелочность |  | ГОСТ 32035-2013 п. 5.4 |
| 5 | Крепость |  | ГОСТ 32035-2013 п. 5.3.1 |
| 6 | Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм3 безводного спирта |  | ГОСТ 30536-2013 |
| 7 | Свинец |  | МУК 4.1.986-00 |
| 8 | Кадмий |  | МУК 4.1.986-00 |
| 9 | Ртуть |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 10 | Мышьяк |  | М-02-1009-08 |
| 11 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, Вкус, запах) |  |  |

Коньяк

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 2 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 3 | Ртуть |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 4 | Мышьяк |  | ГОСТ 26930-86 |
| 5 | Массовая концентрация летучих кислот |  | ГОСТ 32001-2012 |
| 6 | Сахара |  | ГОСТ 13192-73 п. 2 |
| 7 | Объемная доля этилового спирта |  | ГОСТ 32095-2013 |
| 8 | Массовая концентрация средних эфиров |  | ГОСТ 14139-76 |
| 9 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, Вкус, запах) |  |  |

Вино

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | Свинец |  | МУК 4.1.986-00 |
| 2 | Мышьяк |  | ГОСТ 26930-86 |
| 3 | Кадмий |  | МУК 4.1.986-00 |
| 4 | Ртуть |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 5 | Массовая концентрация общего диоксида серы |  | ГОСТ 32115-2013 |
| 6 | Объемная доля этилового спирта |  | ГОСТ 32095-2013 |
| 7 | Массовая концентрация летучих кислот |  | ГОСТ 32001-2012 |
| 8 | Массовая концентрация титруемых кислот |  | ГОСТ 32114-2013 |
| 9 | Сахара |  | ГОСТ 13192-73 |
| 10 | Массовая концентрация приведенного экстракта |  | ГОСТ 32000-2012 |
| 11 | Массовая концентрация лимонной кислоты |  | М 04-47-2012 |
| 12 | Органолептика (Внешний вид, Цвет, Вкус, запах) |  |  |

Воздух рабочей зоны

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | азот диоксид  |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012  |
| 2 | азота оксид |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012  |
| 3 | азота оксид и азота диоксид |  | МУК 4.1.2473-09 |
| 4 | азотную кислоту |  | МИ 4215-01-56591409-2010 |
| 5 | акролеин |  | МВИ № 65-04  |
| 6 | аммиак |  | Комета-М3 Руководство по эксплуатации ФГИМ 413415.001.570 РЭ |
| 7 | ацетатальдегид |  | МИ 4215-016-56591409-2011  |
| 8 | ацетилен |  | ГОСТ 12.1.014-84 |
| 9 | ацетон (пропан-2-он) |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012 |
| 10 | бенз(а)пирена (средне-сменная концентрация) |  | М-02-14-2007 |
| 11 | бензин |  | МИ-4215-013-56591409-2010 |
| 12 | бензол |  | МВИ № 66-04 |
| 13 | бутан |  | МВИ № 65-04 |
| 14 | бутилацетат |  |  МВИ № 66-04 |
| 15 | бутиловый спирт |  |  МВИ № 66-04 |
| 16 | бутилцеллозольв |  | МВИ № 65-04 |
| 17 | винилацетат |  | МВИ № 66-04 |
| 18 | винилхлорид |  | МВИ № 64-04 |
| 19 | гексан |  | МВИ № 65-04 |
| 20 | гептан |  | МВИ № 65-04 |
| 21 | гидрофторид (фтористый водород) |  | ГОСТ 12.1.014-84 |
| 22 | гидрохлорид (соляная кислота, хлористый водород) |  | МВИ 4215-001А-56591409-2012 |
| 23 | диоксид кремния |  | МУ № 5887-91 вып. 12 М. 1994 г.  |
| 24 | диметилбензол (ксилолы о-,п-,м-) |  | МИ-4215-014-56591409-2010 |
| 25 | диметиловый эфир терефталевой кислоты |  | МУ № 2576-82 вып. 6-7 М. 1982 г. |
| 26 | диметилформамид |  | МВИ № 65-04 |
| 27 | динил |  | МУ № 5868-91 вып. 11М. 1992 г. |
| 28 | железо (оксиды железа) (средне-сменная концентрация) |  | МВИ 4215-008-56591409-2009 |
| 29 | изоамиловый спирт |  | МВИ № 66-04 |
| 30 | изобутиловый спирт (изобутанол) |  | МВИ № 66-04 |
| 31 | изооктиловый спирт |  | МВИ № 46-07 |
| 32 | изопропилбензол |  | МВИ № 64-04 |
| 33 | изопропиловый спирт (изопропанол) |  | МВИ № 66-04 |
| 34 | карбоновые кислоты |  | МУ № 1683-77 вып. 1-5 М. 1981 г. |
| 35 | керосин |  | МИ-4215-013-56591409-2010 |
| 36 | марганец в сварочном аэрозоле (оксиды марганца) |  | МВИ-4215-008-56591409-2009 |
| 37 | масла индустриальные |  | МИ-4215-013-56591409-2010 |
| 38 | метан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 39 | метанол (метиловый спирт) |  | МИ-4215-012-56591409-2010 |
| 40 | метилацетат |  | МВИ № 46-07 |
| 41 | метилен хлористый (дихлорметан) |  | МВИ № 64-04 |
| 42 | метилцеллозольв |  | МВИ № 65-04 |
| 43 | метилэтилкетон |  | МВИ № 66-04 |
| 44 | нонан |  | МВИ № 65-04 |
| 45 | озон |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012 |
| 46 | пентан |  | МВИ № 64-04 |
| 47 | перхлорэтилен (тетрахлорэтилен) |  | МВИ № 65-04 |
| 48 | пропанол (пропиловый спирт) |  | МВИ № 66-04 |
| 49 | пропилбензол |  | МВИ № 64-04 |
| 50 | пыль (средне-сменная концентрация) |  | ИКП-5Руководство по эксплуатации ШДЭК 416 339.002 РЭ |
| 51 | ртуть |  | М 03-06-2004 |
| 52 | свинец (оксиды свинца) (средне-сменная концентрация) |  | МВИ-4215-008-56591409-2009 |
| 53 | серная кислота |  | МИ-4215-011-56591409-2010 |
| 54 | сернистый ангидрид (двуокись серы) |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012  |
| 55 | сероводород |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012 |
| 56 | синтетические моющие средства |  | МУ № 4872-88 вып. 24 М. 1994 г. |
| 57 | скипидар |  | МВИ № 46-07 |
| 58 | смывы: свинец |  | МУ № 5126-89 вып. 1 М. 1992 г. |
| 59 | сольвент-нафта |  | МИ 4215-013-56591409-2010 |
| 60 | стирол (этенилбензол) |  | МИ-4215-014-56591409-2010 |
| 61 | терефталевую кислоту |  | МУ № 5855-91 вып. 11 М. 1992 г. |
| 62 | толуол (метилбензол) |  | МИ-4215-014-56591409-2010 |
| 63 | трихлорэтилен |  | МВИ № 64-04 |
| 64 | уайт-спирит |  | МИ-4215-013-56591409-2010 |
| 65 | углеводороды алифатические предельные С1-С10 (сумарно) |  | ПНД Ф 13.1:2:3.25-99 |
| 66 | углерод оксид (окись углерода, угарный газ) |  | РЭ «Палладий-3» |
| 67 | углерод четыреххлористый (тетрахлорметан) |  | МИ 4215-019-56591409-2011 |
| 68 | уксусную кислоту (этановая кислота) |  | МИ-4215-011-56591409-2010 |
| 69 | формальдегид |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012 |
| 70 | фенол (гидроксибензол) |  | МВИ-4215-001А-56591409-2012 |
| 71 | хлор |  | Комета-М2 Руководство по эксплуатации ФГИМ 413415.001.570 РЭ |
| 72 | хлорбензол |  | МИ 4215-019-56591409-2011  |
| 73 | хлороформ (трихлорметан) |  | МИ 4215-019-56591409-2011 |
| 74 | хрома оксиды  |  | МИ 4215-024-56591409-2013 |
| 75 | хромовый ангидрид и соли хромовой кислоты |  | МУ № 1633-77 вып. 1-5 М. 1981 г |
| 76 | циклогексан |  | МВИ № 46-07 |
| 77 | циклогексанон  |  | МВИ № 66-04 |
| 78 | цинк, цинка оксид |  | МУ № 1634-77 вып. 1-5 М. 1981 г. |
| 79 | щелочи едкие (аэрозоли) |  | МИ 4215-011-56591409-2010 |
| 80 | эпихлоргидрин (хлорметил) |  | МВИ № 66-04 |
| 81 | этилацетат |  | МВИ № 66-04 |
| 82 | этилбензол |  | МВИ № 64-04 |
| 83 | этилена окись (эпоксиэтан) |  | МВИ № 66-04 |
| 84 | этилмеркаптан  |  | МВИ-4215-017-56591409-2011 |
| 85 | этиловый спирт (этанол) |  | МИ-4215-012-56591409-2010 |
| 86 | этиловый эфир  |  | МВИ № 46-07 |
| 87 | этилцеллозольв |  | МВИ № 65-04 |
| 88 | углеводороды предельные С12-С19 |  | МИ 4215-013-56591409-2010 |
| 89 | метилмеркаптан |  | МВИ 4215-017-56591409-2011 |
| 90 | трихлорметан |  | МИ 4215-019-56591409-2011 |
| 91 | пыль (максимально-разовая) |  | ИКП-5 Руководство по эксплуатации ШДЭК 416 339.002 РЭ |
| 92 | этан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 93 | этилен (этен) |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 94 | и-бутан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 95 | бутен |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 96 | пропан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 97 | пропен |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |

Атмосферный воздух, воздух замкнутых помещений

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | азота диоксид |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 2 | азота оксид |  | ЭЛАН Паспорт ЭКИТ 5.940.000 ПС |
| 3 | азотную кислоту |  | МВИ-4215-003-56591409-2009 |
| 4 | ацетон (пропан-2-он) |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 5 | аммиак |  | МВИ-4215-003-56591409-2009 |
| 6 | ангидрид сернистый (диоксид серы) |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 7 | ацетальдегид  |  | МИ 4215-028-56591409-2016  |
| 8 | азота оксид и азота диоксид (из одной пробы) |  | РД 52.04.186-89 п.5.2.1.8 |
| 9 | бензол  |  | МВИ-4215-005-56591409-2009 |
| 10 | н-бутан |  | МВИ №65-04 |
| 11 | бутиловый спирт (бутанол) |  | АЮВ 0.005.169  |
| 12 | бутилацетат  |  | АЮВ 0.005.169  |
| 13 | бенз(а)пирен (средне-суточная концентрация) |  | М-02-14-2007 |
| 14 | бензин |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 15 | и-бутан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 16 | бутилцеллозольв |  | МВИ № 65-04 |
| 17 | бутен (бутелен) |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 18 | винилацетат (этенилацетат) |  | МВИ № 46-07 |
| 19 | взвешенные вещества (пыль) |  | ИКП-5 руководство по эксплуа тации ШДЭК 416339.002 РЭ; |
| 20 | гексан |  | МВИ №65-04 |
| 21 | гептан |  | МВИ №65-04 |
| 22 | гидрофторид |  | МВИ-4215-003-56591409-2009 |
| 23 | диметилбензол (ксилол)(смесь о-м-п-изомеров)  |  | МВИ-4215-005-56591409-2009 |
| 24 | железо (дижелезотриоксид) (средне-суточная концентрация) |  | РД 52.04.186-89 п.5.2.5.2 |
| 25 | изобутиловый спирт (изобутанол) |  | МВИ №66-04 |
| 25 | изопропиловый спирт (изопропанол) |  | МВИ №66-04 |
| 26 | одноосновные карбоновые кислоты С1-С9 (уксусная кислота, этановая кислота) |  | РД 52.04.186-89 п.5.3.3.3 |
| 27 | марганец и его соединения в пересчете на Mn IV |  | РД 52.04.186-89 п.5.2.5.3 |
| 28 | метанол (метиловый спирт)  |  | МИ-4215-023-56591409-2012 |
| 29 | метан  |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 30 | нонан |  | МВИ № 65-04 |
| 31 | пропиловый спирт (пропанол ) |  | МВИ № 66-04 |
| 32 | перхлорэтилен (тетрахлорэтилен) |  | МВИ № 65-04 |
| 33 | пентан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 34 | пропан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 35 | пропен (пропилен) |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 36 | ртуть |  | М 03-06-2004 |
| 37 | сероводород (дигидросульфид) |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 38 | сажу (углерод) |  | МВИ-4215-006-56591409-2009 |
| 39 | серную кислоту и сульфаты |  | МВИ-4215-003-56591409-2009 |
| 40 | свинец и его соединения  |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 41 | стирол (этенилбензол) |  | МВИ 4215-005-56591409-2009 |
| 42 | скипидар |  | МВИ № 46-07 |
| 43 | толуол (метилбензол) |  | МВИ-4215-005-56591409-2009 |
| 44 | трихлорэтилен |  | МВИ № 64-04 |
| 45 | углеводороды алифатические предельные (С1-С10)(сумарно) |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 46 | углерода оксид (окись углерода, угарный газ) |  | ЭЛАН Паспорт ЭКИТ 5.940.000 ПС |
| 47 | формальдегид |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 48 | фенол (гидроксибензол) |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 49 | хлористый водород (гидрохлорид, соляная кислота) |  | МВИ-4215-003-56591409-2009 |
| 50 | хлор |  | МВИ-4215-002-56591409-2009 |
| 51 | хром (VI) (средне-суточная концентрация) |  | РД 52.04.186-89 п.5.2.5.10 |
| 52 | хлорбензол |  | МИ 4215-022-56591409-2012  |
| 53 | циклогексан |  | МВИ №46-07 |
| 54 | цинк (средне-суточная концентрация) |  | РД 52.04.186-89 п.5.2.5.11 |
| 55 | этилацетат  |  | МВИ № 66-04 |
| 56 | этилбензол  |  | МВИ-4215-005-56591409-2009 |
| 57 | этанол (этиловый спирт)  |  | МВИ № 64-04 |
| 58 | этан |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 59 | этен (этилен) |  | ПНД Ф 13.1:2:3.23-98 |
| 60 | этилена окись (эпоксиэтан) |  | МВИ № 66-04 |
| 61 | четыреххлористый углерод (тетрахлорметан) |  | МВИ 4215-022-56591409-2012 |
| 62 | углеводороды предельные С12-С19 |  | МВИ 4215-007-56591409-2009 |
| 63 | метантиол (метилмеркаптан) |  | МВИ 4215-026-56591409-2014 |
| 64 | трихлорметан |  | МВИ 4215-022-56591409-2012 |
| 65 | щелочь (гидроксид натрия) (максимально-разовая концентрация) |  | МВИ 4215-003-56591409-2009 |
| 66 | этиловый эфир |  | МВИ № 46-07 |
| 67 | этилцеллозольв |  | МВИ № 65-04 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
|  | ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | остаточный хлор (связанный) |  | ГОСТ 18190-72 п.2 |
| 9 | остаточный хлор (свободный) |  | ГОСТ 18190-72 п. 3 |
| 10 | хлороформ |  | ГОСТ 31951-2012 п.5 |
| 11 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| 12 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 13 | сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 14 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 15 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 16 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 17 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 19 | нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 20 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 21 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 22 | перманганатнаяоксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 23 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 24 | йод |  | МУК 4.1.1090-2002 |
| 25 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012 п. 6.2 |
| 26 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 27 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 3 метод 1 |
| 28 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 29 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 30 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 31 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 32 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 33 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 34 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 35 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 36 | серебро |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 38 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 39 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 40 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 41 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 42 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 43 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 44 | селен |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 45 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 46 | барий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | сурьма |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 48 | олово |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 50 | бериллий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 52 | литий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 53 | натрий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 54 | калий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 55 | хлориды |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 56 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 57 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 58 | сульфаты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 59 | аммоний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | нитраты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 61 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 62 | барий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 67 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,её соли,эфиры |  | МУ 1541-76; ГОСТ 31841-2012 |
| 69 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 70 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 71 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 73 | формальдегид |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |
| ***Радиологические показатели*** |
|  | Удельная суммарная альфа-активность |  | Методика радиационного контроля «Суммарная альфа-бета-активность природных вод (пресных и минерализованных). Подготовка проб и выполнение измерений. № 40073.3Г178/01.00294-2010 от «22» апреля 2013г.Суммарная альфа- и бета-активность водных проб. Методика измерений альфа-бета радиометром УМФ-2000.№ 01.00260-2014/2018-01/03. |
|  | Удельная суммарная бета-активность |  |
|  | Удельная активность радон (222Rn) |  | МВИ №40090.3Н700.Методика №40090.8К 212 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Eschrechia coli |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 4 | Энтерококки |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 5 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 7 | Сальмонеллы |  | МУ 4.2.2723-10 |
| 8 | Pseudomonas aeruginosa |  | МР МЗ СССР от 24.05.1984г. |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | яйца, личинки гельминтов, цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08 |

Вода питьевая централизованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | остаточный хлор (связанный) |  | ГОСТ 18190-72 п.2 |
| 9 | остаточный хлор (свободный) |  | ГОСТ 18190-72 п. 3 |
| 10 | хлороформ |  | ГОСТ 31951-2012 п.5 |
| 11 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| 12 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 13 | сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 14 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 15 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 16 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 17 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 19 | нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 20 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 21 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 22 | перманганатнаяоксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 23 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 24 | йод |  | МУК 4.1.1090-2002 |
| 25 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012 п. 6.2 |
| 26 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 27 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 3 метод 1 |
| 28 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 29 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 30 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 31 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 32 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 33 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 34 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 35 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 36 | серебро |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 38 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 39 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 40 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 41 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 42 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 43 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 44 | селен |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 45 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 46 | барий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | сурьма |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 48 | олово |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 50 | бериллий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 52 | литий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 53 | натрий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 54 | калий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 55 | хлориды |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 56 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 57 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 58 | сульфаты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 59 | аммоний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | нитраты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 61 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 62 | барий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 67 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | МУ 1541-76; ГОСТ 31841-2012 |
| 69 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 70 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 71 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 73 | формальдегид |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | Методика радиационного контроля «Суммарная альфа-бета-активность природных вод (пресных и минерализованных). Подготовка проб и выполнение измерений. № 40073.3Г178/01.00294-2010 от «22» апреля 2013г.Суммарная альфа- и бета-активность водных проб. Методика измерений альфа-бета радиометром УМФ-2000.№ 01.00260-2014/2018-01/03. |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  |
| 3 | Удельная активность радон (222Rn) |  | МВИ №40090.3Н700.Методика №40090.8К 212 |

Вода питьевая централизованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Eschrechia coli (вне ОА) |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 4 | Энтерококки (вне ОА) |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 5 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 6 | Споры сульфитредуцирующихклостридий |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 7 | Сальмонеллы |  | МУ 4.2.2723-10 |
| 8 | Pseudomonas aeruginosa |  | МР МЗ СССР от 24.05.1984г. |
| 9 | Определение ДНК возбудителя Legionellapneumophila методом ПЦР |  | Набор реагентов «АмплиСенсLegionellapneumophila -FL» |
| 10 | Энтеровирусы |  | МУК 4.2.2029-05 |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | яйца, личинки гельминтов, цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08 |

Вода плавательных бассейнов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | остаточный хлор (связанный) |  | ГОСТ 18190-72 п.2 |
| 9 | остаточный хлор (свободный) |  | ГОСТ 18190-72 п. 3 |
| 10 | хлороформ |  | ГОСТ 31951-2012 п.5 |
| 11 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| 12 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 13 | сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 14 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 15 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 16 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 17 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 19 | нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 20 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 21 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 22 | перманганатнаяоксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 23 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 24 | йод |  | МУК 4.1.1090-2002 |
| 25 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012 п. 6.2 |
| 26 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 27 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 3 метод 1 |
| 28 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 29 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 30 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 31 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 32 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 33 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 34 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 35 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 36 | серебро |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 38 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 39 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 40 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 41 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 42 | гидроксиб |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 43 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 44 | селен |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 45 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 46 | барий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | сурьма |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 48 | олово |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 50 | бериллий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 52 | литий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 53 | натрий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 54 | калий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 55 | хлориды |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 56 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 57 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 58 | сульфаты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 59 | аммоний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | нитраты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 61 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 62 | барий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 67 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | МУ 1541-76; ГОСТ 31841-2012 |
| 69 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 70 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 71 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 73 | формальдегид |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |

Вода плавательных бассейнов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | E.coli |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 3 | Энтерококки |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 4 | Pseudomonas aeruginosa/ Pseudomonas aeruginos |  | МР МЗ СССР от 24.05.1984г. |
| 5 | Лецитиназоположи-Тельные стафилококки/ Staphylococcus aureus |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 6 | Возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 7 | Определение ДНК возбудителя Legionellapneumophila методом ПЦР |  | Набор реагентов для выявления «АмплиСенсLegionellapneumophila -FL» |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | яйца, личинки гельминтов, цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08 |

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | цветность |  | ГОСТ 31868-2012 |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | остаточный хлор (связанный) |  | ГОСТ 18190-72 п.2 |
| 9 | остаточный хлор (свободный) |  | ГОСТ 18190-72 п. 3 |
| 10 | хлороформ |  | ГОСТ 31951-2012 п.5 |
| 11 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.2 способ 1 |
| 12 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 п. 4 метод А |
| 13 | сухой остаток |  | ГОСТ 18164-72 п. 3.1 |
| 14 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 15 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 16 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 п. 6 метод 3 |
| 17 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 19 | нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 20 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 п.3 |
| 21 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 22 | перманганатнаяоксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 23 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 24 | йод |  | МУК 4.1.1090-2002 |
| 25 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012 п. 6.2 |
| 26 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 27 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 3 метод 1 |
| 28 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 29 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 30 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 31 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 32 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 33 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 34 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 35 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 36 | серебро |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 38 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 39 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 40 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 41 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 42 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 43 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 44 | селен |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 45 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 46 | барий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | сурьма |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 48 | олово |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 50 | бериллий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 52 | литий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 53 | натрий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 54 | калий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 55 | хлориды |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 56 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 57 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 58 | сульфаты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 59 | аммоний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | нитраты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 61 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 62 | барий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 67 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | МУ 1541-76; ГОСТ 31841-2012 |
| 69 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 70 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 71 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 73 | формальдегид |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 2 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Eschechiacoli |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 4 | энтерококки |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 5 | колифаги |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 6 | Сальмонеллы |  | МУ 4.2.2723-10 |

Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

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 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 4 | взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009 |
| 5 | растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 6 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 7 | АПАВ  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 8 | бихроматную (ХПК) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.190-2003 |
| 9 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 10 | нефтепродукты  |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 11 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 12 | нитриты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 13 | нитраты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 14 | жесткость |  | ПНД Ф 14.1:2:3.98-97 |
| 15 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 16 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 17 | аммиак  |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 19 | на фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| 20 | температура |  | РД 52.24.496-2018 п.9.1 |
| 21 | жир |  | ПНД Ф 14.1:2.122-97 |
| 22 | фенол  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 23 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 24 | общий хлор (остаточный активный хлор) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.113-97 |
| 25 | перманганатную окисляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 26 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 27 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 28 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 29 | нитриты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 30 | нитраты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 31 | щелочность  |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.2 способ 1 |
| 32 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 33 | аммиак  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 34 | фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 35 | фториды  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 36 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 38 | цианиды |  | ПНД Ф 14.1:2.56-96 п.10 |
| 39 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 4 метод 2 |
| 40 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 41 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 42 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 43 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 44 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 45 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 46 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 48 | серебро  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 50 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 52 | селен  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 53 | сурьму  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 54 | барий  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 55 | олово  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 56 | кремний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 57 | бериллий  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 58 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 59 | литий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | натрий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 61 | калий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 62 | барий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | МУ 4120-86 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | МУ 4120-86 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | МУ 4120-86 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | МУ 4120-86 |
| 67 | пестицид ДДД |  | МУ 4120-86 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | МУ 4120-86 |
| 69 | на пестицид γ-ГХЦГ  |  | МУ 4120-86 |
| 70 | на пестициды гексахлорбензол |  | МУ 4120-86 |
| 71 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 73 | формальдегид  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |

Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/обобщенные колиформные бактерии/ общие (обобщенные)колиформные бактерии |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | E.coli |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 3 | Энтерококки |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 4 | Колифаги |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 5 | Бактерии рода Salmonella/возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 6 | бактерии рода Salmonella/возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУК 4.2.1884-04 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | я/гельминтов, личинки гельминтов, цисты патогенных простейших кишечника |  | МУК 4.2.1884-04 |

Вода сточная

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 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 4 | взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009 |
| 5 | растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 6 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 7 | АПАВ  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 8 | бихроматную (ХПК) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.190-2003 |
| 9 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 10 | нефтепродукты  |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 11 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 12 | нитриты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 13 | нитраты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 14 | жесткость |  | ПНД Ф 14.1:2:3.98-97 |
| 15 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 16 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 17 | аммиак  |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 19 | на фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| 20 | температура |  | РД 52.24.496-2018 п.9.1 |
| 21 | жир |  | ПНД Ф 14.1:2.122-97 |
| 22 | фенол  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 п. 9.1 метод А |
| 23 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 п. 9 схема А |
| 24 | общий хлор (остаточный активный хлор) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.113-97 |
| 25 | перманганатную окисляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 26 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 27 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 28 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 29 | нитриты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 30 | нитраты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 31 | щелочность  |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.2 способ 1 |
| 32 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 33 | аммиак  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 34 | фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 35 | фториды  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.157-99 |
| 36 | алюминий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 37 | хром |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 38 | цианиды |  | ПНД Ф 14.1:2.56-96 п.10 |
| 39 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 4 метод 2 |
| 40 | свинец |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 41 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 42 | кадмий |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 43 | кобальт |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 44 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 45 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 46 | никель |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 47 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
| 48 | серебро  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 49 | молибден |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 50 | мышьяк |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 51 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 52 | селен  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 53 | сурьму  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 54 | барий  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 55 | олово  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 56 | кремний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 57 | бериллий  |  | ГОСТ Р 57162-2016 |
| 58 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 59 | литий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 60 | натрий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 61 | калий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 62 | барий  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.167-2000 |
| 63 | пестицид α-ГХЦГ  |  | МУ 4120-86 |
| 64 | пестицид β-ГХЦГ |  | МУ 4120-86 |
| 65 | пестицид ДДТ |  | МУ 4120-86 |
| 66 | пестицид ДДЕ |  | МУ 4120-86 |
| 67 | пестицид ДДД |  | МУ 4120-86 |
| 68 | пестициды: 2.4-Д к-та,еёсоли,эфиры |  | МУ 4120-86 |
| 69 | на пестицид γ-ГХЦГ  |  | МУ 4120-86 |
| 70 | на пестициды гексахлорбензол |  | МУ 4120-86 |
| 71 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 72 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 73 | формальдегид  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.84-96 |

Вода сточная до очистки

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/ обобщенные колиформные бактерии / общие (обобщенные)колиформные бактерии |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 2 | Фекальные стрептококки (энтерококки)/энтерококки |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 3 | Колифаги |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 4 | Бактерии рода Salmonella |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 5 | Eschechiacoli |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 6 | Возбудители кишечных инфекций/возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ МЗ СССР от 28.05.1980г. |
| 7 | Энтеровирусы |  | МУК 4.2.2029-05 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов, цисты кишечных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

Вода сточная после очистки

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/ обобщенные колиформные бактерии / общие (обобщенные)колиформные бактерии |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 2 | Фекальные стрептококки (энтерококки)/энтерококки |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 3 | Колифаги |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 4 | Бактерии рода Salmonella |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 5 | Eschechia coli |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 6 | Возбудители кишечных инфекций/возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ МЗ СССР от 28.05.1980г. |
| 7 | Энтеровирусы |  | МУК 4.2.2029-05 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | яйца гельминтов, цисты кишечных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

Вода дистиллированная

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | ионы амония |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 2 | нитрат-ионы |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 3 | сульфат-ионы |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 4 | хлорид-ионы |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 5 | алюминий |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 6 | железо |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 7 | кальций |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 8 | медь |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 9 | свинец |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 10 | цинк |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 11 | вещества, восстанавливающие марганцевокислый калий |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 12 | удельная электрической проводимость (УЭП)  |  | ГОСТ Р 58144-2018 |
| 13 | pH |  | ГОСТ Р 58144-2018 |

Дезенфицирующие средства

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | лабораторное исследование дез.средство (сухое) |  | ГОСТ 11086-76 |
| 2 | лабораторное исследование дез.средство (раствор) |  | ГОСТ 11086-76 |

Почва, грунт, донные отложения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели*** |
| 1 | свинец |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 2 | цинк |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 3 | никель |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 4 | кадмий |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 5 | мышьяк |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 6 | ртуть |  | ПНД Ф 16.1:2:2.2.80-2013 |
| 8 | медь |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 9 | марганец |  | М-МВИ-80-2008 п.4 |
| 10 | нитраты  |  | ГОСТ 26951-86 |
| 11 | хлориды (титриметрический метод) |  | ГОСТ 26425-85 п. 1 |
| 12 | определение РН |  | ГОСТ 26423-85 |
| 13 | определение сульфаты (спектрофотометрический метод) |  | ГОСТ 26426-85 п.2 |
| 14 | бенз(а)пирена |  | ПНД Ф 16.1:2:2.2:2.3:3.39-03 |
| 15 | нефтепродукты |  | ПНД Ф 16.1:2.21-98 |
| 16 | хлориды  |  | ПНД Ф 16.1:2:2.3:2.2.69-2010 |
| 17 | сульфаты  |  | ПНД Ф 16.1:2:2.3:2.2.69-2010 |
| 18 | нитрат-ионов  |  | ПНД Ф 16.1:2:2.3:2.2.69-2010 |
| 19 | обменный аммоний аммоний |  | ГОСТ 26489-85 |
| 21 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 26489-85 |
| 22 | пестицид β-ГХЦГ |  | ПНД Ф 16.1:2:2.2:2.3.74-2012 |
| 23 | пестицид ДДТ |  | МУ 1766-77 |
| 24 | пестицид ДДЕ |  | МУ 1766-77 |
| 25 | пестициды ДДД |  | МУ 1766-77 |
| 26 | пестициды: 2.4-Д к-та, её соли, эфиры  |  | МУ 1766-77 |
| 27 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | МУ 1766-77 |
| 28 | пестициды гексахлорбензол |  | МУ 1766-77 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Эффективная удельная активность природных радионуклидов (Аэфф.) |  | Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционногогамма-спектрометра с программным обеспечением«ПРОГРЕСС» №40151.16397/RA.RU.311243-2015 от 05.09.2016г. |
| 2 | Удельная активность 226Ra |  |
| 3 | Удельная активность 232Th |  |
| 4 | Удельная активность 40К |  | Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «ПРОГРЕСС» № 40090.3Н700 |

Почва, грунт, донные отложения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Индекс энтерококков /Энтерококки (фекальные) |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 2 | Индекс БГКП/ Обобощенные колиформные бактерии (ОКБ), в том числе Е.coli |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 3 | Патогенные бактерии, в т.ч. Сальмонеллы  |  | МУК 4.2.3695-21 |
| ***паразитологические показатели*** |
| 5 | яйца гельминтов, личинки гельминтов, цисты кишечных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |

Санитарно-бактериологические исследования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| 1 | **воздух помещений**(Воздух ЛПО) |  | МУК 4.2.2942-11  |
| 2 | **стерильность**: перевязочный материал, инструмент, шовный материал и другие(Изделия медицинского назначения) |  | МУК 4.2.2942-11  |
| 3 | **смывы на БГКП**(лечебные организации) |  | МУК 4.2.2942-11  |
| 4 | **смывы на S. aureus**(ЛПО с объектов внешней среды, операционного поля) |  | МУК 4.2.2942-11  |
| 5 | **смывы на БГКП, S. aureus, P. aeruginosa**(ЛПО с объектов внешней среды, операционного поля) |  | МУК 4.2.2942-11  |
| 7 | **смывы на плесени, дрожжи** |  | МУК 4.2.734-99  |
| 9 | исследование **биотестов** для бактериального контроля **суховоздушных стерилизаторов**(с предоставлением биотеста) |  | Инструкция по применению индикаторов биологических одноразовых для контроля воздушной стерилизации «БиоТЕСТ-В-ВИНАР» №154.328.2011 ИП  |
| 10 | исследование **биотестов** для контроля **паровых стерилизаторов, дезкамер**(с предоставлением биотеста)  |  | Инструкция по применению индикаторов биологических одноразовых для контроля режимов стерилизации и дезинфекции «Биостер» |
| 11 | **смывы на БГКП** (с поверхностей: пищеблоков, овощехранилищ, с оборудования для хранения овощей, с объектов внешней среды) |  | МР 4.2.0220-21  |
| 12 | **смывы на S. aureus**(с поверхностей: пищеблоков, овощехранилищ, с оборудования для хранения овощей, с объектов внешней среды) |  | МР 4.2.0220-21  |
| 13 | исследование **воздуха на плесневые грибы** (холодильные камеры в молочных цехах) |  | МР 2.3.2.2327-08 п.7.1; 7.2  |
| 14 | исследование **воздуха на плесневые грибы** (холодильные камеры) |  | ИК № 5319-91  |
| 15 | **смывы на плесневые грибы**(молочные цеха) |  | МР 2.3.2.2327-08 п.7.1; 7.2  |
| 16 | **смывы на плесневые грибы**(с поверхностей, оборудования, объектов внешней среды) |  | ИК № 5319-91  |
| 17 | **смывы на МАФАнМ**(с поверхностей технологического оборудования и потребительской упаковки  |  | ИК № 5319-91  |
| 18 | **воздух на МАФАнМ** в производственных помещениях, холодильных камерах  |  | ИК № 5319-91  |
| 19 | **смывы на сальмонеллы**(Клинический материал, пищевые продукты и объекты окружающей среды) |  | МУ 4.2.2723-10  |
| 20 | **смывы на синегнойную палочку** |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 21 | **смывы на яйца гельминтов** |  | МУК 4.2.2661-10 (Смывы с поверхностей) |
| 22 | **смывы на ОКБ** (бассейны) |  | МР 4.2.0220 |
| 23 | лекарственные формы **на пирогенность** |  | Дополнение МЗ СССР № 5191-90 от 11.09.90г. к МУ МЗ СССР № 3182-84 от 29.12.84г. |
| 24 | лекарственные формы **на стерильность**  до стерилизации, дистиллированная вода |  | МУ № 97/120 от 1997г. |
| 25 | аптечная посуда, пробки **на стерильность (БГКП, Общее микробное число)** |  | МУ МЗ СССР № 3182-84 |
| 26 | исследование стерильных аптечных форм **на стерильность** |  | ГФ РФ XII. Часть 1 ОФС 42-0066-07 |

Физические факторы

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Физические факторы неионизирующей природы*** |
| 1 | Микроклимат |  | ГОСТ 30494-2011 |
| 2 | Освещенность |  | ГОСТ 24940-2016 |
| ***Физические факторы ионизирующей природы*** |
| 1 | Радиологическое исследование 1-го термолюминесцентного индивидуального дозиметра (определение индивидуального эквивалента дозы)Термолюминесцентный дозиметр (DTU-01, DTU-02, ДТЛ-02) |  | МУ 2.6.1.3015-12, МИ № 40121.2М332, Руководство по эксплуатации ФВКМ.41118.010РЭ |

Косметические средства

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Микробиологические показатели** |
| 1 | Общее количество мезофильных, аэробных и факультативноанаэробных бактерий/ Общее количество мезофильных , аэробных и факультативно аэробных микроорганизмов |  | МУК 4.2.801-99 |
| 2 | Eschechia coli |  | МУК 4.2.801-99 |
| 3 | Staphylococcus aureus |  | МУК 4.2.801-99 |
| 4 | Pseudomonas aeruginosa |  | МУК 4.2.801-99 |
| 5 | Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы |  | МУК 4.2.801-99 |
| 6 | Стерильность |  | МУК 4.2.801-99 |
| 7 | Candida albicans |  | ГОСТ ISO 18416-2013 |
| 8 | КМАФАнМ/ Общее количество мезофильных , аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ ISO 21148-2013 |
| 9 | КМАФАнМ/ Общее количество мезофильных , аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ ISO 21149-2013 |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | Водная вытяжка: рН |  | ГОСТ 29188.2-2014 |

Игрушки детские из пластмассы

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | Толуол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 2 | Индекс токсичности |  | МУ 1.1.037-95 |
| 3 | Формальдегид |  | ГОСТ 22648-77 |
| 4 | Ацетальдегид |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 5 | Метанол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 6 | Этилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 7 | Изопропанол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 8 | Пропанол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 9 | Кадмий |  | ПНДФ 14.1:2:4.139-98 |
| 10 | Свинец |  | ПНДФ 14.1:2:4.139-98 |
| 11 | Хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 12 | Гексан |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 13 | Гептан |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 14 | Стирол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 15 | Изобутанол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 16 | Бутанол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 17 | м-Ксилол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 18 | о-Ксилол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 19 | п-Ксилол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 20 | Этилбензол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 21 | Акрилонитрил |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 22 | Бензол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 23 | Метилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 24 | Бутилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |

Игрушки детские из резины

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | Индекс токсичности |  | МУ 1.1.037-95 |
| 2 | Стирол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 3 | Акрилонитрил |  | МУК 4.1.3166-14 |

Упаковка из полимерных материалов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | Этилацетат |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 2 | Ацетальдегид |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 3 | Гексан |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 4 | Гептан |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 5 | Ацетон |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 6 | Метанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 7 | Пропанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 8 | Изопропанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 9 | Бутанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 10 | Изобутанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 11 | Формальдегид |  | ГОСТ 22648-77 |

СИЗ

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | ацетон |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 2 | бензол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 3 | метиловый спирт |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 4 | толуол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 5 | акрилонитрил |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 6 | ксилолы |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 7 | стирол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 8 | альфаметилстирол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 9 | этилбензол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 10 | изопропилбензол |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 11 | бутиловый спирт |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 12 | гексан |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 13 | гептан |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 14 | изобутиловый спирт |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 15 | пропиловый спирт |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 16 | изопропиловый спирт |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 17 | этилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 18 | бутилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 19 | метилацетат |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 20 | ацетальдегид |  | МУК 4.1.3166-14 |
| 21 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 22 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 23 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 24 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |

Упаковка из картона

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Токсиколого-гигиенические показатели** |
| 1 | Этилацетат |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 2 | Бутилацетат |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 3 | Ацетальдегид |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 4 | Формальдегид |  | РД 52.24.492-2006 |
| 5 | Ацетон |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 6 | метанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 7 | изопропанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 8 | бутанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 9 | изобутанол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 10 | Бензол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 11 | Толуол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 12 | Хром |  | ПНДФ 14.1:2:4.139-98 |
| 13 | Свинец (Pb) |  | ПНДФ 14.1:2:4.139-98 |
| 14 | Цинк (Zn) |  | ПНДФ 14.1:2:4.139-98 |
| 15 | О-ксилол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 16 | М-ксилол |  | МУК 4.1.3166-2014 |
| 17 | П-ксилол |  | МУК 4.1.3166-2014 |

Вода очищенная из баллона

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Микробиологические показатели** |
| 1 | Общее количество микроорганизмов  |  | ГФ РФ, XII издание, часть 1, 2007г. |
| 2 | сем. Enterobacteriaceae  |  | ГФ РФ, XII издание, часть 1, 2007г. |
| 3 | P.aeruginosa  |  | ГФ РФ, XII издание, часть 1, 2007г. |
| 4 | S.aureus  |  | ГФ РФ, XII издание, часть 1, 2007г. |

Раствор кальция хлорида, калия йодида

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Микробиологические показатели** |
| 1 | стерильность |  | ГФ РФ, XII издание, часть 1, 2007г. |

Посуда стеклянная, пробки пенициллиновые

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| **Микробиологические показатели** |
| 1 | КМАФАнМ |  | МУ 3182-84 |
| 2 | БГКП  |  | МУ 3182-84 |