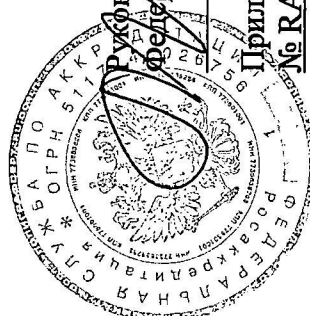


РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)
Федеральной службы по аккредитации
Д.И.ЕВАН.З.И.

подпись инициалы, фамилия

Приложение к аттестату аккредитации

№ RA.RU.516360

17 АВГ 2019

ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

1. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер А-А1)
2. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 1.
3. 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Клочевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братцев Козулиных, д.69.
5. 671260, Республика Бурятия, Прибайкальский район, с. Турунтаево, ул. 1 квартал, дом № 5.
6. 671920, Республика Бурятия, Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Кирова, дом № 6.
7. 671950, Республика Бурятия, Закаменский район, г. Закаменск, ул. Больничная, дом № 6.
8. 671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Ленина, дом № 44.
9. 671450, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Кижинга, ул. Шолоховская, дом № 2.
10. 671200, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кабанск, пер. Больничный, дом № 1.
11. 671010, Республика Бурятия, Тункинский район, с. Кырен, ул. Каландаришвили, дом № 20.
12. 671340, Республика Бурятия, Мухоршибирский район, с. Мухоршибирь, ул.30 лет Победы, д.12.
13. 671360, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Бичура, ул. Советская, дом № 38.
14. 671703, Республика Бурятия, Северобайкальский район, г. Северобайкальск, ул. Дружбы, д. 7.
15. 671160, Республика Бурятия, Селенгинский район, г. Гусиноозерск, ул. Школьная, дом № 26.
16. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 9.
17. 671841, Республика Бурятия, Кяхтинский район, г. Кяхта, ул. Пролетарская, дом № 14.
18. 671050, Республика Бурятия, Иволгинский район, с. Иволгинск, ул. Партизанская, дом № 77.
19. 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с.Хоринск, ул. Октябрьская, дом № 67а.
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145.
21. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с. Сосново-Озерское, ул. Первомайская, д.145а (архив)
22. 670047, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Спартака, дом № 5 (Литер В, В1, В2)

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
20. 671430, Республика Бурятия, Еравнинский район, с.Сосново-Озерское,ул.Первомайская,д.145						
1.	ГОСТ 4011-72п.2	Вода питьевая	36.00.11	2201	Железо	0,10 - 2,00 мг/дм³
2.	ГОСТ 4011-72п.3	Вода питьевая	36.00.11	2201	Железо	0,05 - 2,00 мг/дм³

1	2	3	4	5	6	7
3.	ГОСТ 4245-72 п. 2	Вода питьевая	36.00.11	2201	Хлориды (Cl ⁻)	от 10,0 и выше мг/дм ³
4.	ГОСТ 4245-72 п. 3	Вода питьевая	36.00.11	2201	Хлориды (Cl ⁻)	0,5 - 10 мг/дм ³
5.	ГОСТ 4386-89 п. 1	Вода питьевая	36.00.11		Фториды (F ⁻)	0,05- 1,00 мг/дм ³
6.	ГОСТ 4974-2014 п. 6	Вода питьевая в том числе расфасованная в емкости, и воду подземных и поверхностных источников	36.00.11 11.07.11.120	2201	Марганец	0,01- 5,00 мг/дм ³
7.	ГОСТ 6709-72 п. 3.3	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Остаток после выпаривания	0,1-10,0 мг/дм ³
8.	ГОСТ 6709-72 п. 3.5				Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
9.	ГОСТ 6709-72 п. 3.6				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2 мг/дм ³
10.	ГОСТ 6709-72 п. 3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
11.	ГОСТ 6709-72 п. 3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02 мг/дм ³
12.	ГОСТ 6709-72 п. 3.10				Железо(Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05 мг/дм ³
13.	ГОСТ 6709-72 п. 3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
14.	ГОСТ 6709-72 п. 3.16				Водородный показатель (pH)	-1-19 ед. pH
15.	ГОСТ 6709-72 п. 3.17				Удельная электрическая проводимость	10 ⁻⁴ -10 ⁴ См/м
16.	ГОСТ 18164-72 п. 3.1	Вода питьевая	36.00.11		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
17.	ГОСТ 23268.1-91 п. 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Прозрачность и цвет, запах, вкус	обнаружено/не обнаружено описание
18.	ГОСТ 23268.8-78 п. 3	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112 21.20.9	2201	Нитрит-ион (по NO ₂)	обнаружено/не обнаружено
19.	ГОСТ 23268.12-78	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112 21.20.9 20.42	2201, 61016112,61 13 00, 14,6115,6117 6301- 63084101- 4103, 4302,430351 06-5095110 00 000 05111, 5112, 5113 00 000	Окисляемость перманганатная	0,1- 10 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
				05701-5704,5705 00,4823		
20.	ГОСТ 23268.17-78 п. 2	Вода минеральная питьевая лечебная, лечебно-столовая и природная столовая	11.07.11.112	2201	Хлорид- ион (Cl ⁻)	0,7- 1000,0 мг/дм ³
21.	ГОСТ 31868-2012 Метод А	Вода питьевая(расфасованная в емкости), природная (подземная и поверхностная)	11.07.11.120 36.00.1	61016112,61 13 00,6114,6115 ,61176301- 63084101- 41034302,43 03 5106,510951 10 00 000 05111, 5112, 5113 00 000 05701- 5704,5705 004823	Цветность	1-70 градус
22.	ГОСТ 31868-2012 Метод Б		20.42		Цветность	от 1 градуса
23.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная),	36.00.1111.07. 11.120		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	25 -500 мг/дм ³
24.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3		21.20.9		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2,0-50,0 мг/дм ³
25.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	11.07.11.12036 .00.1		Жесткость общая	от 0,1°Ж
26.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00.1111.07. 11.12036.00.1		Аммиак и ионов аммония	0,1-3,0 мг/дм ³
27.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)			Нитриты (по NO ₂)	0,003-0,3 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
28.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)			Нитраты (по NO ₃)	0,1-2,0 мг/дм ³
29.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая (в том числе расфасованная в емкости), природная (поверхностная, подземная, поверхностная)	36.00.11 11.07.11.12036 .00.1		Окисляемость перманганатная	0,5 – 10,0 мгО/дм ³
30.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	
31.	ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1.	Вода питьевая, природная (поверхностная, подземная),	36.00.1136.00.1 14.12	61016112,61 13	Запах	0,25-100 мгО/дм ³ 0-5 балл
32.	ГОСТ 57164-2016 п. 5.8.2.			00,6114,6115 ,6117, 6301- 6308,4101- 4103,4302,43 03,5106- 5109,5110 00 000 0, 5111, 5112, 5113 00 000 0, 5701- 5704,5705 00, 4823	Вкус привкус Мутность	0-5 балл 1-8ЕМФ
33.	ГОСТ 57164-2016 п. 6.					
34.	РД 52.24.381-2017 (взамен РД 52.24.381-2006)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12		Нитриты (по NO ₂)	0,010 -0,25 мг/дм ³
35.	РД 52.24.395-2017(взамен РД 52.24.395-2007)	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12		Жесткость общая	0,06-13,0 ммоль/дм ³
36.	РД 52.24.405-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12 38.1, 71.20.11		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2,0-40,0 мг/дм ³
37.	РД 52.24.407-	Природные воды, очищенные	36.00.1		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³

1	2	3	4	5	6	7
	2017(взамен РД 52.24.407-2006)	сточные воды	36.00.12 38.1, 71.20.11			
38.	РД 52.24.468-2005	Вода природная, очищенная сточная	36.00.1 36.00.12		Взвешенные вещества	от 5,0 мг/дм ³
39.	РД 52.24.486-2009	Вода поверхностная и очищенная сточная	36.00.12		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,0 мг/дм ³
40.	РД 52.24.496-2005 п.9.1	Вода поверхностная	36.00.1		Запах	0-5 балл
41.	РД 52.24.496-2005 п.9.2				Температура	-
42.	РД 52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00.1		Цветность	5-500 градус
43.	РД 52.24.497- 2005Вариант 2					5-500 градус
44.	ПНД Ф 14.1.2:4.3—95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.1136.00. 138.1, 71.20.11		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3,0 мг/дм ³
45.	ПНД Ф 14.1.2:4.50—96 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, поверхностная	36.00.11 36.00.12		Железо	0,05-10,0 мг/дм ³
46.	ПНД Ф 14.1.2:96- 97(издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды	36.00.136.00.1 238.1, 71.20.11		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000,0 мг/дм ³
47.	ПНД Ф 14.1.2:98-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды	36.00.136.00.1 2		Жесткость общая	0,1-50,0 °Ж
48.	ПНД Ф 14.1.2:110-97 (издание 2016 г.)	Природные (поверхностные и подземные) воды	36.00.1		Взвешенные вещества	3,0 -5000,0 мг/дм ³
49.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.1136.00. 120.42	61016112, 6113	Водородный показатель (рН)	1,0-14,0ед.рН
50.	ПНД Ф 14.1.2:4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная		00,6114,6115 61176301- 63084101-	Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мг/дм ³
51.	ПНД Ф 14.1.2:3:4.179- 2002 (издание 2012 г.)	Вода питьевая, природная	36.00.1136.00. 1	41034302,43 03, 5106-	Фториды (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³
52.	ПНД Ф 14.1.2:4.213-2002	Вода природная и питьевая	36.00.1136.00. 138.1, 71.20.11	5109, 5110 00 000 0, 5111, 5112, 5113 00 000 0,5701-	Мутность	1-100 ЕМФ

1	2	3	4	5	6	7
				5704,5705 00,4823		
53.	ГОСТ 26483-85	Почва	36.00.1136.00.1		Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН
54.	ГОСТ 26951-86		71.20.11		Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг
55.	ГОСТ 4288-76 п.2.2	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленого мяса	01.47.2 10.11 10.11.31.14010 .12, 10.13. 10.89.12	0201, 0202 0203, 0204, 0205, 0206, 0207, 02080209, 0210, 0407, 0408, 1501, 1502,	Масса	1-500,00 г
56.	ГОСТ 4288-76 п.2.3				Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
57.	ГОСТ 4288-76 п.2.4				Подготовка проб к определению химических показателей	-
58.	ГОСТ 4288-76 п.2.5				Массовая доля влаги	0,7-80 %
59.	ГОСТ 4288-76 п.2.6				Кислотность	4-25 °Г
60.	ГОСТ 8558.1-2015 п.7	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, посолочные смеси, рассолы			Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
61.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты			Внешний видЦветСостояние поверхностиЗапахКонсистенцияВкус	Описание Описание
62.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты			Массовая доля влаги	1,0-85 %
63.	ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы			Массовая доля крахмала	0,03-15,4 %
64.	ГОСТ 9957-2015 п.6.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты			Подготовка проб	-
65.	ГОСТ 9957-2015 п.7				Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
66.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты			Массовая доля нитрита натрия	20-200 мг/кг 0,002-0,02 %
67.	ГОСТ 3623-2015 п. 7.	Пастеризованное молоко, сливки,	10.51	04010403040	Фосфатаза	Не определен

1	2	3	4	5	6	7
		пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты, сливочное масло		404050406		
68.	ГОСТ 3627-81 п. 2, п.4	Сыр, творог, масло сливочное.	10.51.310.51.4	04050406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
69.	ГОСТ 5867-90 п.2	Молоко и молочные продукты.		04010403040 404050406	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
70.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011	Молоко и молочные продукты.	10.51	04010403040 404050406	Внешний вид Запах Консистенция	описание
71.	ГОСТ 24065-80	Молоко	10.51.1	0401	Сода	Присутствует/ отсутствует
72.	ГОСТ 24066-80	Сырое молоко	10.51.1	0401	Аммиак	Присутствует/ отсутствует
73.	ГОСТ 24067-80	Молоко	10.51.1	0401	Перекись водорода	Присутствует/ отсутствует
74.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко и молочные продукты.	10.51	04010403040 4	Подготовка проб к анализу	-
75.	ГОСТ 26809.2-2014	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51	04050406	Подготовка проб к анализу	-
76.	ГОСТ 29245-91 п.3	Молочные консервы			Вкус и запах, консистенция, цвет	описание
77.	ГОСТ 29245-91 п.4				Герметичность металлических банок	описание
78.	ГОСТ 29245-91 п.5				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	описание
79.	ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1	Сухие молочные и моллосодержащие консервы	10.51.5	0402	Массовая доля влаги	0,5-25 %
80.	ГОСТ 30305.1-95 п.4	Стуценные молочные консервы	10.51.5	0402	Массовая доля влаги	2,0-50 %
81.	ГОСТ 30305.3-95 п.5	Стуценные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51.5	0402	Кислотность	1,0-0150°Т
82.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.51	04010403040 404050406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
83.	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51	04010403 04040405040	Кислотность	2-250°Т

1	2	3	4	5	6	7
84.	ГОСТ Р 54758-2011	Молоко и продукты его переработки	10.51	04010403040 404050406	Плотность	1015-1040 кг/м³
85.	ГОСТ Р 54761-2011	Молоко и молочные продукты	10.51	04010403040 404050406	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка	0,5-99,0%
86.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.6	Сыры, сыры плавленные	10.53.4	04062004063 00406400406	Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0%
87.	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.10			90	Массовая доля хлористого натрия	1,0-8,0 %
88.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	03020303030 40305030603 070308	Внешний вид и цвет Консистенция Запах Вкус	описание
89.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	03020303030 40305030603 070308	Подготовка к анализу средней пробы	-
90.	ГОСТ 7636-85 п.2 п.3.3.1, 3.3.2				Массовая доля воды	1,0-90%
91.	ГОСТ 7636-85 п.2 п.3.5.1				Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8%
92.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	16041605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание
93.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	16041605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0 %
94.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61.3	1103	Влажность	0,5-50%
95.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61.2	1101 1102	Цвет Запах Вкус Хруст	описание
96.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.2	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89.13.111	210210	Внешний вид и цвет	описание
97.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.3				Запах и вкус	
98.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.4				Массовая доля сухого вещества	
99.	ГОСТ Р 54731-2011 п. 6.8				Подъемная сила	1-90
100.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89.13.111	210210	Внешний вид и цвет	описание

1	2	3	4	5	6	7
101.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.4				Массовая доля влаги	1,0-90,0%
102.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71.11	1905	Форма Поверхность Цвет Вкус и запах	описание
103.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Пористость	50,0-95,0 %
104.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Кислотность	0,2-50,0°Т
105.	ГОСТ 5672-68	хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, хрустящие хлебцы, соломка	10.71.11	1905	Массовая доля сахара	1,0-20,0 %
106.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.11	1905	Влажность	0-80,0%
107.	ГОСТ 5897-90 п.2	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12 10.82	1704 1905	Внешний вид, вкус, запах, цвет.	описание
108.	ГОСТ 5898-87 п.2,3	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12 10.82	1704 1905	Кислотность	0,2-50,0 °Т
109.	ГОСТ 5898-87 п.4				Щелочность	0,2-50,0 град
110.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12 10.82	1704 1905	Массовая доля влаги	0,5-50,0%
111.	ГОСТ 5900-2014 п. 8				Массовая доля сухих веществ	1,0-50,0%
112.	ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские и полуфабрикаты	10.71.12 10.72.12 10.82	1704 1905	Подготовка проб	-
113.	ГОСТ 12576-2014 п.8	Белый сахар, сахар - песок	10.81	1701	Внешний вид и цвет Запах Чистота раствора	описание
114.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81	1701	Влага и сухие вещества	0,1-1,00%
115.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.3	20012002200 42005200620 072008	Подготовка проб	-
116.	ГОСТ 8756.1-79	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.3	20012002200 42005200620 072008	Внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус. Масса нетто. Массовая доля составных частей.	описание
117.	ГОСТ 8756.10-2015	Продукты переработки фруктов и овощей	10.3	20012002200 42005200620 072008	Массовая доля мякоти. Объемная доля мякоти	1,0-30,0%; 0,0-20,0 %

1	2	3	4	5	6	7
118.	ГОСТ 8756.18-79	Консервированные пищевые продукты	10.3	20012002200 42005200620 072008	Внешний вид и состояние внутренней поверхности металлической тары	описание
119.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83.13	0902	Массовая доля влаги	0,2-30,0 %
120.	ГОСТ 32572-2013 п.10.2	Чай	10.83.13	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	Описание
121.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей.	10.3	20012002200 42005200620 072008	Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
122.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.3	20012002200 42005200620 0720081602	Массовая доля хлоридов	0,2-30,0%
123.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы, соки	10.3	20012002200 42005200620 0720081602	pH	2-12 ед.pH
124.	ГОСТ 33977-2016 п.5	Продукты переработки плодов и овощей	10.3		Массовая доля влаги	От 0,2 – св 10%
125.	ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей	10.3	20012002200 42005200620 072008	Нитраты	5-2500 мг/кг
126.	МУ 5048-89	Овоши		07010702070 30704070507 0607070807	Нитраты	50-3000 мг/кг
127.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые	10.89.1110.89. 19		Подготовка проб	
128.	ГОСТ 15113.3-77 п.2		10.89.1110.89. 19		Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	описание
129.	ГОСТ 15113.4-77 п.2		10.89.1110.89. 19		Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
130.	ГОСТ 15113.5-77 п.2		10.89.1110.89. 19		Кислотность	0,07-17,5 °Г
131.	ГОСТ 15113.7-77 п.2		10.89.1110.89.		Массовая доля хлористого натрия	0,3-36,0 %

1	2	3	4	5	6	7
			19			
132.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	15071508150 91511151215 141515	Запах, цвет, прозрачность	описание
133.	ГОСТ 6687.2-90 п. 4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07	2202	Массовая доля сухих веществ	0-35 %
134.	ГОСТ 6687.4-86 п.5	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07	2202	Кислотность	1,0-20,0к.ед
135.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусле, квас	11.07	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
136.	ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные	10.32	2009	Растворимые сухие вещества	2-80 %
137.	ГОСТ ISO 750-2013 п.7.2	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32	2009	Титруемая кислотность	0,1-10,0%
138.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.32	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	-
139.	ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая	10.84.3	25012501009 1	Внешний вид, цвет, вкус и запах	описание
140.	ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	10.84.30.130	25010091	Массовая доля йода	20-60 мкг/г
141.	ГОСТ Р 54607.1-2011	Продукция общественного питания	10.85.1		Подготовка проб	
142.	ГОСТ Р 54607.2-2012	Продукция общественного питания	10.85.1		Определение средней массы	0-500,0г
143.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	10.85.1		Цвет, запах фритюрного жира	описание
144.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2				Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров	менее 1% более 1%
145.	ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1				Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на пероксидазу)	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная)
146.	МУ № 4237-86	Готовые блюда	10.85.1		Сухие вещества	(50-300) г/порция (100-700) г/суточной порции (0,5-1,0) г/порция
					Золы	

1	2	3	4	5	6	7
					Белок Жир Белки+углеводы Калорийность	(0,1-2,0) г/суточной порции (10-60) г/порция (20-120) г/суточной порции (1,0-100,0) г/порция (10,0-150,0) г/суточной порции - -
147.	МУ № 1-40/3805	Готовые блюда	10.85.1		Качество термической обработки	достаточная/ недостаточная (реакция положительная/отрицательная
148.	ГОСТ 4512-2016	-	-	-	Приготовление растворов для колориметрического и нефелометрического анализа	-
149.	ГОСТ 4517-2016	-	-	-	Приготовление вспомогательных реактивов и растворов	-
150.	ГОСТ 4919.1-2016	-	-	-	Приготовление растворов индикаторов	-
151.	ГОСТ 4919.2-2016	-	-	-	Приготовление буферных растворов	-
152.	ГОСТ 25794.1-83	-	-	-	Приготовление титрованных растворов для кислотно-основного титрования	-
153.	ГОСТ 25794.2-83	-	-	-	Приготовление титрованных растворов для окислительно-восстановительного титрования	-
154.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин технический	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
155.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора	0-60,0 %
156.	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная	20.20.14	380894	Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
157.	Р 4.2.2643.-10	Дезинфекционные средства	20.20.14	380894	Активный хлор	0-65,0 %
158.	МУК 4.3.2812-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория	-	-	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
		жилой застройки.				
159.	МУК 4.3.2756-10	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	- -	- -	Температура воздуха относительная влажность воздуха	(от 0 до 50)°C (10-98)%
160.	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки	-	-	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
161.	ГОСТ Р 24940-2016	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки. Территория жилой застройки.	- -	- -	уровни естественной и искусственной освещенности	(10-200000) лк
162.	ГОСТ 30494-2011	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	-	-	Температура воздуха относительная влажность воздуха,	(от 0 до 50)°C (3-98)%
163.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА-ПКМ модель 43»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.	-	-	Температура воздуха относительная влажность воздуха уровни искусственной освещенности	(от 0 до 50)°C (10-98)% (10-200000) лк

1	2	3	4	5	6	7
164.	МУК 4.2.2747 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье: мясо, мясная продукция	10.11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	наличие: личинки трихинелл	-
165.	МУК 4.2.2747 п.4.2				цистицерков (финн)	-
166.	МУК 4.2.2747 п.7.1.1.				личинки трихинелл	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
167.	МУК 4.2.2747 п.7.2.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.21- 03.22 10.20		цистицерки (финны)	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
168.	МУК 4.2.2747 п.7.2.2				Личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: нематод, цестод, трематод	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
169.	МУК 3.2.988 п. 3.2.1-3.2.10				нематод, цестод, трематод	
170.	МУК 3.2.988 п.3.2.11.1	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них			трематод	
171.	МУК 3.2.988 п.3.2.11.3				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
172.	МУК 4.2.3016 п.3	Плодоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция. Свежеотжатые соки	01.13 01.21 01.22.- 01.25	0701-0707 0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено от 1 экз. (число в 50 л)
173.	МУК 4.2.3016 п.7.1-п.7.3					
174.	МУК 4.2.2314 п. 5.1.2	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения. Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков. Вода, расфасованная в емкости. Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201	Яйца гельминтов, Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено от 1 экз. (число в 50 л)
175.	МУК 4.2.2314 п.5.1.3.1				Яйца гельминтов, Цисты лямблий, Ооцисты криптоспоридий	Обнаружено/не обнаружено от 1 экз. (число в 50 л)
176.	МУК 4.2.2314 п.5.1.3.2				Яйца гельминтов, Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено от 1 экз. (число в 25 л)
177.	МУК 4. 2.1884 п.3.3	Почва. Сточная вода. Осадки сточных вод. Навоз, навозные стоки. Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено от 1 экз./кг
178.	МУК 4. 2.1884 п.3.4				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
179.	МУК 4.2.2661 п.4.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено
180.	МУК 4.2.2661 п. 6.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						(от 1 экз.)
181.	МУК 4.2.2661 п. 7.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
182.	МУК 4.2.2661 п. 8.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
183.	МУК 4.2.2661 п. 10.2				Яйца гельминтов	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
184.	МУК 4.2.2661 п.4.5				Личинки гельминтов	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз./кг)
185.	МУК 4.2.2661 п.4.7				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз./100г)
186.	МУК 4.2.2661 п.6.3				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
187.	МУК 4.2.2661 п.7.3				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
188.	МУК 4.2.2661 п.10.4				Цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
189.	МУК 4.2.3145 п.1.1.1.1.	Биологический (клинический) материал от людей	-	-	Гельминты и их фрагменты	Обнаружено/не обнаружено (от 1 экз.)
190.	МУК 4.2.3145 п.1.1.1.2.1				Яйца гельминтов	
191.	МУК 4.2.3145 п.1.1.1.4. (метод перинального отпечатка по Грэхэм, по Рабиновичу)				Яйца гельминтов	
192.	МУК 4.2.3145 п.1.1.2.2 (метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	
193.	МУК 4.2.3145 п.2.1.1.				цисты патогенных кишечных простейших	

1	2	3	4	5	6	7
194.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.61; 10.86; 10.83; 10.89.19.210	11.05; 07.12; 04.01	B. cereus/Бактерии B. cereus	от 10 КОЕ/г(см ³)
195.	ГОСТ 10444.9	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13; 10.20; 10.39; 10.84; 10.89; 10.86;	02.07	Мезофильные факультативно-анаэробные клостридии, в том числе C. perfringens	от 10 КОЕ/г(см ³)
196.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено / не обнаружено
197.	ГОСТ 10444.12	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13, 10.20, 10.32, 10.39, 10.51, 10.61, 10.62, 10.72, 10.82, 10.86, 10.89, 11.05	1601; 1604; 1901 10; 1904; 1905; 2001; 2206	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
198.	ГОСТ 10444.14	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)

1	2	3	4	5	6	7
199.	ГОСТ 26968 п.4.1.	Сахар.	10.81	19.02; 19.04; 19.05	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/г(см ³)
200.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы	От 10 КОЕ/г(см ³)
201.	ГОСТ 28360	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.20; 10.61; 10.71; 10.85; 10.86	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Бактерии родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> /Бактерии рода <i>Proteus</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
202.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	от 1 КОЕ/г(см ³) Обнаружено /не обнаружено
203.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51.11.110-140, 190 10.51.11 190 10.51.21.110, 10.51.21.120 10.51.56.120, 130, 140, 400, 420.420 10.13.14 111; 10.85.13 10.32.19.141 01.26.11.000 01.26.12.000 01.26.90.000 10.41.19.000 03.21.11 000 03.21.12.110-130, 190 03.21.20.110-130, 190 03.21.30.000 03.21.41.000 03.21.44.000	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Сульфитредуцирующие клостридии/ Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			03.21.49.000 03.21.50.110- 180.210 10.61.1-4 10.71.11.110, 10.71.11.120 10.71.11.12 10.72.12.19 10.61.10.71, 01.13.10.11.			
204.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52; 10.86	0401-0406	<i>S.aureus</i> / Стафилококки <i>S.aureus</i>	Обнаружено /не обнаружено
205.	ГОСТ 30705	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
206.	ГОСТ 30706	Молочные продукты для детского питания	10.86	1901 10	Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г(см ³)
207.	ГОСТ 30425 п.7.7	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.39;10.51; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	Промышленно-стерильно/промышленно-нестерильно
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы групп <i>B.cereus</i> и <i>B.polytuxa</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B.subtilis</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
					Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>);	Обнаружено /не обнаружено
230.					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено
231.	ГОСТ 30425 п.7.8.				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено /не обнаружено
232.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
233.	ГОСТ 30425 п.7.10				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
234.	ГОСТ 30712 п.6.1.	Безалкогольные напитки	11.05; 11.07; 11.07.19	2202; 2201; 2206	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
235.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных микроорганизмов(КМАзМ)/ Количество мезофильных аэробных микроорганизмов	от 1 КОЕ/г(см ³)
236.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
237.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 1 КОЕ/г(см ³)
238.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302- 0308;0401- 0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806;	Е.coli	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
				1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203		
239.	ГОСТ 31468	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12	0207-0210	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
240.	ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
241.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП (колиформы)/Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
242.	ГОСТ 31746 6888-1:1999, 2:1999, 3:2003)	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	S.aureus/ Стафилококки S.aureus;	Обнаружено /не обнаружено
243.	ГОСТ 32010	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Бактерии рода Shigella	Обнаружено /не обнаружено
244.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42; 10.51; 10.52; 10.61; 10.71; 10.72; 10.73; 10.81; 10.82; 10.83; 10.85;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522;	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
			10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
245.	ГОСТ 32149 п.7	Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП) Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Бактерии рода Proteus; Staphylococcus aureus /S.aureus	От 10 КОЕ/г(см³) Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
246.	ГОСТ 32149 п.8					
247.	ГОСТ 32149 п.9					
248.	ГОСТ 32149 п.10					
249.	ГОСТ 32149 п.11					
250.	ГОСТ 33566	Молоко и молочная продукция	10.51	0401-0410;	Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы/Дрожжи (Д), Плесени (П)	от 10 КОЕ/г(см³)
251.	ГОСТ 10444.15	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0207; 0302; 0710; 0811; 1601; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202;	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
252.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.2	Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы	10.12, 10.13	0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
253.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.3				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
254.	ГОСТ 7702.2.6 п.8.4				Сульфитредуцирующие клостридии	Обнаружено /не обнаружено
255.	ГОСТ 7702.2.7	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты, из мяса птицы.	10.12, 10.13	0201-0210;	Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено
256.	ГОСТ ISO 7218 п.10	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.1, 10.11, 10.12, 10.13, 10.20, 10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.51, 10.52, 10.71, 10.72, 10.82, 10.85, 10.86, 10.89, 11.05, 11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Подсчет микроорганизмов	-
257.	ГОСТ Р 50396.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см³)

1	2	3	4	5	6	7
				2101-2106; 2201-2203;		
258.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
259.	ГОСТ Р 54674 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13	0207-0210	S. aureus	Обнаружено /не обнаружено
260.	ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565-75)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
261.	ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811-79)	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Колиформные бактерии, Escherichia coli/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
262.	ГОСТ Р 54755 п.9.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	11.07	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено / не обнаружено
263.	ГОСТ 32901 п.5.	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120; 10.51.12.112;10. 51.51.110	0401;0406;040 7; 0402;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ³)
264.	ГОСТ 32901 п.8.4				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено / не обнаружено
265.	ГОСТ 32901 п.8.5.1				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено / не обнаружено
266.	ГОСТ 32901 п.8.5.3				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
267.	ГОСТ 32901 п.8.8				КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г(см ³)
268.	МУК 4.2.577-96 п.7.1	Продукты детского, лечебного питания и их компонентов.	10.86	1901 10	Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
269.	МУК 4.2.577-96 п.7.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено / не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
270.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено /не обнаружено
271.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/S.aureus	Обнаружено /не обнаружено
272.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
273.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено /не обнаружено
274.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Количество дрожжей и плесневых грибов/Дрожжи/Плесень/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г
275.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г(см ³)
276.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				B.cereus/Бактерии B.cereus	Обнаружено /не обнаружено
277.	МУК 4.2.999-00	Кисломолочная продукция	10.51	0403	Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г
278.	МУК 4.2.1122-02	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;	Listeria monocytogenes/Листерии L.monocytogenes ;	Обнаружено /не обнаружено
279.	МУК 4.2.1847-04 п.7	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.32; 10.51; 10.85; 10.86;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814;	Подготовка пробы	-

1	2	3	4	5	6	7
				0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203;		
280.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.1	Овоши, фрукты, поверхность объектов внешней среды методом смылов			Yersinia enterocolitica	Обнаружено /не обнаружено
281.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.2				Yersinia pseudotuberculosis	
282.	МУ 3.1.1.2438-09 Приложение 2 п.1.3					
283.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.2.2	Пиво, безалкогольные напитки	11.05; 11.07	2201; 2206	Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 10 КОЕ/см ³
284.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов	От 1КОЕ/см ³
285.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
286.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.1.	Детское питание, изготовленное на молочных кухнях	10.86	1901 10	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Общее микробное число)/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	от 10 КОЕ/г(см ³)
287.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)/ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено /не обнаружено
288.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.3.				Эшерихии коли/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
289.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.4.				Коагулоположительные стафилококк (<i>S.aureus</i>)/ <i>S.aureus</i>	Обнаружено /не обнаружено
290.	СанПиН 42-123-4423-87 п.2.4.5.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
291.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.6	Минеральные воды	11.07	-	Общее количество бактерий/Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
292.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.3.				Колиформные бактерии/Бактерии группы кишечных палочек (БГКП);	Обнаружено /не обнаружено
293.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.4.				Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные;	Обнаружено /не обнаружено
294.	МР № 96/225 от 07.04.1997г приложение 4.1 п.4.1.2.5.				Синегнойная палочка/ <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено /не обнаружено
295.	МУК 4.2.762-99 п.4.1.	Готовые изделия с кремом	10.17.12	19 10	Количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	от 10 КОЕ/г(см ³)
296.	МУК 4.2.762-99 п.4.2.				Бактерии группы кишечных палочек (колиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
297.	МУК 4.2.762-99 п.4.3.				Бактерии рода <i>Salmonella</i>	Обнаружено /не обнаружено
298.	МУК 4.2.1018-01 п.8.1.	Вода питьевая, вода бассейнов, вода аквапарков. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ/мл
299.	МУК 4.2.1018-01 п.8.2.	Вода, расфасованная в емкости.			Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии и	Обнаружено /не обнаружено 100мл от 0,3 КОЕ/100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/100мл
300.	МУК 4.2.1018-01 п.8.3.				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии и	Обнаружено /не обнаружено 100мл от 0,3 КОЕ/100мл
301.	МУК 4.2.1018-01 п.8.5.				Колифаги	Обнаружено /не обнаружено

1	2	3	4	5	6	7
						в 100мл, От 1 БОЕ/100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ/100 мл
302.	МУК 4.2.1018-01 п.8.4.				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/20мл
303.	МУК 4.2.1884-04 п.2.7	Вода поверхностных водных объектов в пунктах питьевого, хозяйственно-бытового и рекреационного водопользования.	36.00.11, 36.00.12	2201,2202	Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии и(ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии и	Обнаружено /не обнаружено 100 мл от 0,3КОЕ/100мл
304.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии(ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии и(ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии и	Обнаружено /не обнаружено 100мл от 0,3КОЕ/100мл
305.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ/100 мл
306.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено /не обнаружено
307.	МУК 4.2.1884-04 приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено /не обнаружено в 20мл
308.	МУК 4.2.1884-04 приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/100 мл
309.	МУК 4.2.1884-04 приложение 7				число стафилококков Staphylococcus aureus;	от 2 КОЕ / 100 мл
310.	МУК 4.2.2218-07 п.5.2.2.	Вода поверхностных водных	36.00.136.00.11 36.00.12.000	1601 00	Холерный вибрион	Обнаружено /не обнаружено
311.	МУК 4.2.2218-07 п.5.3.					
312.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода, расфасованная в емкости.	11.07	2201,2202	Общее микробное число(ОМЧ) при температуре 37°C; притемпературе 22°C;	От 1КОЕ /1мл
313.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии и(ТКБ);	Обнаружено /не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/ 100мл

1	2	3	4	5	6	7
					Глюкозоположительные колиформные бактерии;	НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл
314.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9	Вода питьевая			Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
315.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружено /не обнаружено в 1000мл
316.	ГОСТ 18963 п.4.1	Вода питьевая, дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	36.00.11	2201,2202	Общее микробное число (ОМЧ)	от 1 КОЕ/1 см ³
317.	ГОСТ 18963 п.4.2				Бактерии группы кишечной палочки	Положительный/отрицательный коли-индекс от 3 КОЕ НВЧ коли-индекса от 0,1 КОЕ/ 1дм ³ коли-титр от менее 0,9 не обнаружено КОЕв 100мл от 0,3 КОЕ /100мл от 1 КОЕ/см ³
318.	ГОСТ 31955.1 (ИСО 9308-1:2000)	Вода питьевая	36.00.11	2201,2202	E.coli;	
319.	МУ № 2657-82 п.5	Поверхность объектов методом смывом	-	3003 3005 3006 10 3006 10 300 0	Общая бактериальная обсемененность (ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus Энтеробактерии	Обнаружено /не обнаружено
320.	МУ № 3182-84 п.2	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель; сухие лекарственные вещества для изготовления инъекционных растворов, аптечная посуда, пробки, прокладки, воронки, цилиндры и прочие вспомогательные материалы (смыывная жидкость), воздух	20.13.52.12021. 20.10.261; 21.20.23.190; 71.20.11	-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Плесневые дрожжевые грибы	Обнаружено /не обнаружено от 0,1 КОЕ/1 см ³
321.	МУ № 3182-84 п.3				Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); Количество золотистого стафилококка Количество дрожжевых, плесневых грибов	Обнаружено /не обнаружено От 1 КОЕ /1 см ³ От 1 КОЕ /1м ³ От 1 КОЕ / 1м ³
					Общее количество микроорганизмов	От 1 КОЕ / 1м ³

1	2	3	4	5	6	7
322.	МУ № 3182-84 п.4	Поверхность объектов внешней среды, руки, сандеждаметодом смывов	-	-	Бактерии группы кишечных палочек Патогенный (золотистый) стафилококк	Обнаружено /не обнаружено
323.	МУ № 3182-84 п.5	Дистиллированная вода, в том числе для инъекционных растворов до стерилизации, глазные капли, смывы с аптечного стекла, инвентаря, оборудования и рук персонала	-	-	Синегнойная палочка Бактерии рода Протея	Обнаружено /не обнаружено
324.	Дополнения №5191-90 к МУ №3182-84	Дистиллированная вода, в том числе для приготовления инъекционных растворов, глазных капель, сухие лекарственные вещества.	20.13.52.120	-	Пирогенообразующие микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
325.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24	-	Общее количество микроорганизмов <i>S.aureus</i>	От 1 КОЕ / 1м ³
					Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ / 1м ³
326.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персоналаметодом смывов в организациях лечебного профиля	-	-	Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки <i>S.aureus</i> Сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
					Условно-патогенные бактерии <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
327.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения	-	-	Стерильность	Стерильно/нестерильно
328.	МР от 03.06.86. «Определение грамотрицательных потенциально патогенных бактерий- возбудителей внутрибольничных инфекций», п.3, п.5	Объекты внешней среды	-	-	Грамотрицательные потенциально патогенные микроорганизмы; Неферментирующие грамотрицательные бактерии (НГ ОБ);	Обнаружено /не обнаружено Обнаружено /не обнаружено
329.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной	71.20.11	-	Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП; Энтерококки/Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1г
330.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.					Коли-индекс от 1 клетки на 1 г

1	2	3	4	5	6	7
331.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.	охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).			патогенные энтеробактерии родов <i>Salmonella</i> и <i>Shigella</i> /Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено /не обнаружено
332.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.	Почва	71.20.11		Бактерии кишечных палочек/индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1г
333.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Биологический материал.	-	-	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
334.	МУ 143-9/316-17-89 п.1.3	Лечебные грязи	-	-	Энтерококки;	Наличие/отсутствует
335.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.2				Колиформные бактерии фекальные;	Наличие/отсутствует
336.	МУ 143-9/316-17-89 п.3.1.4				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Наличие/отсутствует
337.	МУ 15/6-5-91 инструкция к применению набора	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна /стерилизация неэффективна
338.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.1	Дезинфицирующие средства, их компоненты	20.20.14	3808 94	Бактерицидная активность	Активна /не активна
339.	Р 4.2.2643-10 п.5.1.2.2					
340.	МУК 4.2.1035-01 п.5	Дезинфекционные камеры			Эффективность дезинфекции с помощью биологического индикатора	Дезинфекция эффективна /дезинфекция неэффективна
341.	МУК 4.2.1035-01 п. 6.3.1					
342.	МУК 4.2.1035-01 п.10					
343.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. № 04-723/3 инструкция к применению набора реагентов	Биологический материал	-	3002 90 500 0	Бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae</i> род <i>Salmonella</i> род <i>Shigella</i> род <i>Escherichia</i> Антитела к возбудителям шигеллез (РПГА)	Выделено /не выделено
344.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллез (РПГА) <i>Staphylococcus aureus</i> ;	Отрицательная/положительная до титра 1:5120 Отрицательная/положительная до 1:5120 Обнаружено /не обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV- Обильный рост
345.	МР № 3923-85 от 14.08.85.				Неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы;	Выделено /не выделено

1	2	3	4	5	6	7
346.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Синегнойная палочка	Выделено / не выделено
347.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Энтерококки;	Обнаружено / не обнаружено
348.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.1. инструкция к применению набора реагентов				Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Хеддлсона)	Отрицательный/сомнительный/положительный /резко положительный
349.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2. инструкция к применению набора реагентов				Антитела к возбудителям бруцеллеза (р. Райта)	Отрицательный/положительная /резко положительный
350.	МУК 4.2.1887-04 п.7.2.3				Род Neisseria	Обнаружено / не обнаружено
	МУК 4.2.1887-04 п.7.5 инструкция к применению набора реагентов				Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РПГА (пассивный))	Титр от 1:20
351.	МУК 4.2.3115-13 п.6.1				S.pneumonia	Выделено / не выделено
352.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода Bordetella	Обнаружено / не обнаружено
353.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция к применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
354.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки Бактерии семейства Enterobacteriaceae Pseudomonas aeruginosa;	Не выделено / выделено (массивный рост/ не массивный рост)
355.	МУК 4.2.3065-13 п.11.				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено / не выделено
356.	МУК 4.2.3065-13 п.11. инструкция к применению набора				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20

Главный врач

М.П.

К.В. Булутов



Прошито, пронумеровано
33 (тридцать три) листов



Эксперт по аккредитации:

И.В. Новокшнова

Технический эксперт:

С.В. Кияшко