

ЭКСПЛУАТАЦИЯ  
РОСАККРЕДИТАЦИИ



Руководитель (заместитель руководителя)  
Федеральной службы по аккредитации  
ЛИТВАК А. Г.

подпись                      инициалы, фамилия

251217

Приложение к аттестату аккредитации

№ \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

на 49 листах, лист 1

**Область аккредитации испытательного лабораторного центра  
Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе»**

**Адрес осуществления деятельности: дом 100, улица Советская, город Тара, Омская область, 646530**

№ п/п	Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений	Наименование объекта	Код ОКПД 2	Код ТН ВЭД ЕАЭС	Определяемая характеристика (показатель)	Диапазон определения
1	2	3	4	5	6	7
1	Органолептический метод: ГОСТ 7269-2015 п.5.1.	Пищевые продукты: Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	10.11.11.110.10	0202 10 000	внешний вид запах консистенция продукта	-
			10.11.11.120	0202 20 500		-
			10.11.12.120	0203 11 900		-
			10.11.13.110	0203 12 110		-
2	ГОСТ 4288-76 п.2.3.31.	продукты их переработки	10.11.20.110	0204 10 000	внешний вид запах консистенция продукта	-
			10.11.20.120	0206 10 910 0		-
			10.11.31.110	0206 22 000 9		-
3	ГОСТ Р 52196-2011		10.11.31.140	0206 30 000 2	вкус запах внешний вид консистенция	-
			10.11.32.110	1601 00 910 0		-
			10.11.32.140	1601 00 990 0		-
			10.12.40.111	1602 10 009 0		-

4	ГОСТ 20235.1-74	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	01.47.21.000	1602 32 190 0	внешний вид	-
			10.13.14.111	1602 32 900 0	запах	
			10.13.14.112	1602 39 290 0	консистенция продукта	
5	Гравиметрический метод: ГОСТ 9793-74 п.4.1.		10.13.14.113	1602 41 100 0		
6	ГОСТ 4288-76 п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2.		10.13.14.114	1602 42 900 0	массовая доля влаги	-
			10.13.14.119	1602 49 150 0	массовая доля влаги	-
7	ГОСТ 31930-2012. п.8.2.		10.13.14.122	1601 00 100 0		
			10.13.14.123	1602 49 190 0	массовая доля влаги	(0-10)%
8	Титриметрический метод: ГОСТ 9957-2015 п.7.1.		10.13.14.124	1602 49 300 0		
9	ГОСТ Р 51480-99		10.13.14.129	1602 90 720 0	массовая доля хлористого натрия	(0,1-7,0) %
10	ГОСТ 4288-76 п.2		10.13.14.130	1602 10 009 0	кислотность	-
11	ГОСТ 10574-91 п.3.4.		10.13.14.300	1602 20 110 0	массовая доля крахмала	-
12	ГОСТ 26186-84 п.3		10.13.14.310	1602 20 900 0	массовая доля хлоридов	-
13	ГОСТ 23042-86		10.13.14.400	1602 32 190 0	массовая доля жира	-
			10.13.14.410	1602 32 300 0		
14	Потенциометрический (ионометрический) метод: ГОСТ 8558.2-78 п.3		10.13.14.411	1602 32 900 0	нитраты	(0-0,005)%
			10.13.14.412	1602 39 290 0		
			10.13.14.413	1602 41 100 0		
15	Инверсионно – вольтамперметрический метод: ГОСТ 26929-94		10.13.14.419	1602 41 900 0	свинец	(0,02-10,0) мг/кг
16	ГОСТ 33824-2016		10.13.14.420	1602 4901100		
17	ГОСТ 26929-94		10.13.14.421	1602 49 150 0		
18	ГОСТ 33824-2016		10.13.14.422	1602 49 300 0	медь	(0,05-30,0) мг/кг
19	ГОСТ 26929-94		10.13.14.429	0207 11 100		
20	ГОСТ 33824-2016		10.13.14.430	0207 11 300	цинк	(0,5-100,0) мг/кг
21	ГОСТ 26929-94		10.13.14.431	0207 11 900		
22	ГОСТ 33824-2016	10.13.14.432	0207 13 100	кадмий	(0,003-50,0) мг/кг	
23	ГОСТ 26929-94	10.13.14.439	0207 13 300			
24	ГОСТ 31628-2012 МУ 31-05/04	10.13.14.512	0207 13 400	мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг	
		10.13.14.522	0207 13 500			
		10.13.14.600	0207 13 600			
25	Фотометрический метод: ГОСТ 8558.1-2015 п.8.1.	10.13.14.716	0207 13 910	массовая доля нитрита	(0,00002-0,012) %	
	Метод тонкослойной хроматографии:	10.13.14.718	1602 20 110 0			
		10.13.14.720	1602 31 110 0			
		10.13.14.722	1602 32 110 0			

26	МУ 2142-80	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки	10.13.14.724	1602 32 300 0 1602 39 210 0 040700 0407001900 0407003000	Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
27	Бактериологический метод: ГОСТ 32149-2013		10.13.14.726		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
28	ГОСТ 50396.1-2010		10.13.14.728		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
29	ГОСТ 10444.15-94		10.13.14.730		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
30	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD) (ISO 4832:2006, MOD)		10.13.14.731		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
31	ГОСТ 32149-2013		10.13.14.800		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
32	ГОСТ Р 54374-2011		10.13.14.810		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
33	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)		10.13.14.812		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
34	ГОСТ 31468-2012		10.13.14.813		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
35	ГОСТ 32010-2013		10.13.14.814		Бактерии рода Shigella	-
36	ГОСТ 32149-2013		10.13.14.823		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
37	МУ 4.2.2723-10		10.13.14.824		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
38	ГОСТ 32031-2012				Listeria monocytogenes	-
39	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	-
40	ГОСТ 10444.12-2013				Плесени	-
41	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
42	ГОСТ 7702.2.7-2013				Бактерии рода Proteus	-
43	ГОСТ 32149-2013				Бактерии рода Proteus	-
44	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи	-

45	ГОСТ 29185-2014	Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки			Сульфитредуцирующие клостриды	-	
46	ГОСТ 7702.2.6-2015				Возбудители порчи Clostridium perfringens	-	
47	ГОСТ 31744-2012(ISO 7937:2004)				Возбудители порчи Bacillus cereus	-	
48	ГОСТ 10444.8-2013				Возбудители порчи мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-	
49	ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998)				S. aureus	-	
50	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				S. aureus	-	
51	ГОСТ 32149-2013				S. aureus	-	
52	ГОСТ Р 54674-2011				E. coli	-	
53	ГОСТ 30726-01				Бактерии рода Enterococcus	-	
54	ГОСТ 28566-90						
55	Органолептический метод: ГОСТ 28283-2015 п.4.3.	Молоко и молочные продукты	10.51.11.110	0401 10 100 0	Внешний вид консистенция вкус запах	-	
			10.51.11.111	0401 20 110 0		-	
			10.51.11.120	0401 20 910 0		-	
			10.51.11.121	0401 30 110 0		-	
			10.51.11.130	0401 30 310 0	Внешний вид консистенция вкус и запах свет	-	
56	ГОСТ 29245-91 п.3		10.51.11.140	0401 30 910 0		-	
			10.51.11.141	0403 10 110 0		-	
			10.51.12.110	0403 10 130 0	массовая доля влаги и сухих веществ	-	
			10.51.12.111	0403 10 190 0		-	
			10.51.12.112	0403 10 310 0		-	
57	Гравиметрический метод: ГОСТ 3626-73 п.2			10.51.12.113	0403 10 330 0	массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО)	-
58	ГОСТ 29246-91 п.2-3			10.51.11.190	0403 10 390 0		-
59	ГОСТ 30305.1-95			10.51.21.110	0406 10 2001		-
60	ГОСТ Р 52791-2007		10.51.22.110	0402 10 910 0	массовая доля жира	-	
			10.51.22.120	0402 21 180 0		-	
			10.51.30.100	0402 21 180 0		-	
			10.51.30.110	0402 10 110 0			
61	Экстрактивно-весовой метод: ГОСТ 5867-90 п.2.		10.51.30.111	0402 21 110 0			

		Молоко и молочные продукты	10.51.30.112	0402 21 170 0	массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	-
			10.51.30.120	0402 21 190 0	кислотность	(2-250) °Т
62	Титриметрический метод: ГОСТ 3624-92 п.3		10.51.30.320	0402 21 910 0		
			10.51.30.500	0403 10 510 0		
			10.51.30.510	0403 10 530 0		
63	ГОСТ 3627-81 п. 2-6		10.51.30.520	0403 10 590 0	массовая доля хлористого натрия	(0,5-3,0)%
			10.51.40.100	0406 10 200		
			10.51.40.110	0406 20 000 0		
64	Визуальный метод ГОСТ 3623-2015		10.51.40.111	0406 10 500 2	пастеризация	-
			10.51.40.112	0406 10 500 1		
			10.51.40.120	0406 30 100 0		
			10.51.40.121	0406 40 100 0		
			10.51.40.130	0406 90 310		
65	Инверсионно – вольтамперометрический метод: ГОСТ 26929-94		10.51.40.131	0406 90 780		
66	ГОСТ 33824-2016		10.51.40.132	0406 90 820	свинец	(0,01-6,0) мг/кг
67	ГОСТ 26929-94		10.51.40.160	0405 10 110 0	медь	(0,1-0,5) мг/кг
68	ГОСТ 33824-2016		10.51.40.161	0405 20 100 0	цинк	(0,2-50) мг/кг
69	ГОСТ 26929-94		10.51.40.170	0405 20 300 0		
70	ГОСТ 33824-2016		10.51.40.172	0405 20 900 0	кадмий	(0,0015-1,5) мг/кг
71	ГОСТ 26929-94		10.51.40.179	0405 90 100 0	мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
72	ГОСТ 33824-2016		10.51.40.199	0405 10 110 0		
73	ГОСТ 31628-2012		10.51.40.200	0405 20 100 0		
74	МУ 31-05/04		10.51.40.210	0405 20 300 0		
			10.51.40.211	0405 20 900 0		
			10.51.40.212	0405 90 100 0		
			10.51.40.213	2105 00 910	Пестициды: ДДТ и его метаболиты	(0,005-2,0) мг/кг
75	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80		10.51.40.216	2105 00 990	Гексахлорцикло-гексан (α,β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг
			10.51.40.300	2105 00 100		
76	ГОСТ 23452-2015		10.51.40.310	0402 29 110 0	Пестициды: ДДТ и его метаболиты	((0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
			10.51.40.311	0402 29 150 0	Гексахлорциклогексан (α,β, γ-изомеры)	
			10.51.40.312	0402 29 910 0		
			10.51.40.313			
			10.51.40.314			
77	Бактериологический метод: ГОСТ 32901-2014		10.51.40.315		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
			10.51.51.110			
			10.51.51.111			
			10.51.51.112			
78	МУК 4.2. 577 - 96		10.51.51.113		Количество мезофильных аэробных и факультативно	-

		Молоко и молочные продукты	10.51.51.120	анаэробных микроорганизмов	
79	ГОСТ 32901-2014		10.51.51.130	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
80	МУК 4.2. 577 - 96		10.51.51.131	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
81	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)		10.51.52.100	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
82	МУ 4.2.2723-10		10.51.52.110	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
83	МУК 4.2. 577 - 96		10.51.52.111	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
84	ГОСТ 32010-2013		10.51.52.112	Бактерии рода Shigella	-
85	ГОСТ ISO 6785-2015		10.51.52.120	Патогенные, в том числе сальмонеллы	-
86	ГОСТ 30347 – 16		10.51.52.130	Стафилококки S.aureus	-
87	МУК 4.2. 577 – 96		10.51.52.140	Стафилококки S.aureus	-
88	ГОСТ 32031-2012		10.51.52.150	Листерии Listeria monocytogenes	-
89	МУК 4.2.1122-02		10.51.52.170	Листерии Listeria monocytogenes	-
90	ГОСТ 10444.11 -2013		10.51.52.190	Молочнокислые микроорганизмы	-
91	ГОСТ 33491-2015,		10.51.52.200	Бифидобактерии	-
92	ГОСТ 33924-2016		10.51.52.210	Бифидобактерии	-
93	МУК 4.2. 577 - 96		10.51.52.211	Е. coli	-
94	МУК 4.2. 577 - 96		10.51.52.212	В.cereus	-
95	МУК 4.2. 577 – 9		10.51.52.900	Плесени, дрожжи	-
96	ГОСТ 33566-2015		10.51.56.151	Соматические клетки	-
97	ГОСТ 23453-14		10.51.56.152		
			10.51.56.153		
			10.51.56.200		
			10.51.10.110		
			10.51.10.111		
			10.51.10.120		
			10.51.10.150		
			10.51.10.151		

98	Органолептический метод: ГОСТ 26664-85 п.2.4.3. п.2.4.7. п. 2.4.4. п. 2.4.5. п. 4	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	10.20.110 10.20.112 10.20.122 10.20.13.120 10.20.13.121 10.20.13.122 10.20.14.120 10.20.15.120 10.20.23.110 10.20.23.112 10.20.23.120 10.20.23.122 10.20.23.123 10.20.23.130 10.20.24.110 10.20.24.112 10.20.24.113 10.20.24.120 10.20.24.122 10.20.24.123 10.20.25.110 10.20.25.111 10.20.25.112 10.20.25.113 10.20.25.114 10.20.25.115 10.20.25.119 10.20.25.120 10.20.25.190	0305 20 000 0 0305 51 900 0 0305 59 190 0 0306 12 050 1 0306 12 100 0 0307 42 110 0 0307 43 150 0 0307 43 310 0	внешний вид вкус запах цвет массовая доля составных частей	- - - - -
99	Гравиметрический метод: ГОСТ 7636-85 п. 3.3.				массовая доля влаги	(5,0-95) %
100	ГОСТ 26808-86 п.2				массовая доля сухих веществ	(8,0-99,5) %
101	Титриметрический метод: ГОСТ 27207-87				массовая доля поваренной соли	-
102	Инверсионно – вольтамперметрический метод: ГОСТ 26929-94				свинец	(0,02-10,0) мг/кг
103	ГОСТ 33824-2016				медь	(0,05-30,0) мг/кг
104	ГОСТ 26929-94				цинк	(0,05-100,0) мг/кг
105	ГОСТ 33824-2016				кадмий	(0,003-50,0) мг/кг
106	ГОСТ 26929-94				мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
107	ГОСТ 33824-2016				ртуть	(0,004-2,0) мг/кг
108	ГОСТ 26929-94				массовая доля фосфатов	-
109	ГОСТ 33824-2016					
110	ГОСТ 31628-2012					
111	МУ 31-05/04					
112	МУ 08-47/167					
113	Фотометрический метод: МУК 4.1.3217-14					
	Метод тонкослойной хроматографии:					

114	МУ 2142-80	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
115	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
116	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
117	ГОСТ 29185-14				Сульфитредуцирующие клостридии	-
118	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
119	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
120	ГОСТ 32010-2013				Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
121	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи, плесени	-
122	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				<i>S.aureus</i>	-
123	ГОСТ 32031-2012				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
124	МУК 4.2.1122-02				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
125	ГОСТ 30726-01				<i>E coli</i>	-
126	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода <i>Proteus</i>	-
127	ГОСТ 10444.8-2013				Возбудители порчи: <i>B.cereus</i>	-
128	ГОСТ 31744-2012				Возбудители порчи: <i>Cl.perfringens</i>	-
129	ГОСТ 10444.11-2013	Возбудители порчи: мезофильные ми молочно-кислые микроорганизмы	-			

130	Инструкция №5319-91МЗ ССР п.13.1 П.13.2. П.13.3. П.13.4. П.13.6. П.13.7.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Дрожжи, плесени Бактерии рода Proteus Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	- - - - -
131	Органолептический метод: ГОСТ 24557-89	Зерно, мукомольно- крупяные и хлебобулочные изделия	10.61.12.000	1902 11 000	внешний вид состояние мякиша форма изделия поверхность  пористость массовая доля начинки  влажность  кислотность массовая доля сахара  свинец медь цинк кадмий	- - - -
132	Гравиметрический метод: ГОСТ 5669-96 п.3.4.56		10.61.21.113	1902 19 100 0		-
133	ГОСТ 24557-89 п.3.3.		10.61.21.114	1902 19 900 0		-
134	ГОСТ 21094-75 п.3.4.5.		10.61.21.120	1902 20		-
135	Титриметрический метод: ГОСТ 5670-96 п.3.4.56.		10.62.13.180	1902 30 100 0		-
136	ГОСТ 5672-68 п.3		10.71.11.100	1902 30 900 0		до 85%
137	Инверсионно – вольтамперметрический метод: ГОСТ 26929-94		10.71.11.111	1904 10 100 0		30 - 1500 г
138	ГОСТ 33824-2016		10.71.11.112	1904 20 100 0		(5,0-95,0) %
139	ГОСТ 26929-94		10.71.11.119	1905 10 000 0		-
140	ГОСТ 33824-2016		10.71.11.120	1905 20 100		(1,0-50,0) %
141	ГОСТ 26929-94		10.71.11.121	1905 40 100		
142	ГОСТ 33824-2016		10.71.11.122	1905 40 900		
143	ГОСТ 26929-94		10.71.11.130	1905 90 300		
144	ГОСТ 33824-2016		10.71.11.170	1905 90 550		
		10.71.11.176	1905 90 900			
		10.71.11.179				
		10.71.11.190				
		10.71.12.110				
		10.71.12.111				
		10.71.12.112				
		10.71.12.113				
		10.71.12.114				
		10.71.12.115				
		10.71.12.120				
		10.71.12.121				
		10.71.12.122				
		10.71.12.123				

145	ГОСТ 31628-2012	Зерно, мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия	10.71.12.124		мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг	
146	МУ 31-05/04		10.71.12.125				
147	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80		10.71.12.129			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
			10.71.12.190				
			10.72.11.000				
			10.72.11.150				
			10.72.11.120				
148	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94		10.72.11.110			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
			10.72.12.112				
			10.72.12.114				
			10.72.12.115				
149	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)		10.72.12.116			S. aureus	-
			10.72.12.120				
			10.72.12.130				
150	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)		10.72.12.140			Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
		10.72.12.150					
151	ГОСТ 10444.8-2013	10.73.11.110			B. cereus	-	
152	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	10.73.11.120			Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	
153	МУ 4.2.2723-10	10.73.11.130			Патогенные, в том числе сальмонеллы	-	
		10.73.11.140					
154	ГОСТ 10444.12-2013	10.73.11.150			Плесени, дрожжи	-	
155	ГОСТ 28560-90	10.73.11.160			Бактерии рода Proteus	-	
156	Органолептический метод: ГОСТ 12576-89 п.3.1. п.3.2. п.3.3.	Сахар и кондитерские изделия, мед	10.81.11	1701 12 100	цвет вкус запах	- - -	
			10.82.20.320	1701 12 900			
			10.82.23.130	1701 11 100			
157	ГОСТ 7060-79 п. 1.6.		10.82.23.140	1704 90 650 0	цвет вкус запах форма внешний вид консистенция	- - - - - -	
			10.82.23.141	1704 90 710 0			
			10.82.23.170	1704 90 750 0			
			10.82.23.180	1704 90 300 0			
			10.82.23.210	1704 90 510 0			
			10.82.23.220	1905 20 300 0			
10.82.23.230	1905 20 900 0						

158	ГОСТ 14031-2014 п.5.1.1. п.5.1.2.	Сахар и кондитерские изделия, мед	10.82.23.290	1905 31 110 0 1905 31 190 0 1905 32 050 0 1905 32 110 0 1905 32 190 0 0409 00 000 0	внешний вид	-		
					вкус	-		
					запах	-		
					форма	-		
159	ГОСТ Р 54644-2011 п.5						вкус	-
							запах	-
							цвет	-
							консистенция	-
160	Гравиметрический метод: ГОСТ Р 54642-2011 п.8., п. 9						массовая доля влаги и сухих веществ	(0,10-1,00) %
161	ГОСТ 5900-2014 п.7.8.						массовая доля влаги	(5,0-95,0) %
162	ГОСТ 5897-90 п.5.6.						массовая доля начинки	30 - 1500 г
163	ГОСТ 5901-2014 п.8.9.						массовая доля золы	(1,0- 15,0) г/кг
164	Титриметрический метод: ГОСТ 5898-87 п.2.3.4.						кислотность и щелочность	-
165	ГОСТ 5903-89 п.3.4.						массовая доля сахара	-
166	Инверсионно – вольтамперметрический метод: ГОСТ 26929-94						свинец	(0,02-10,0) мг/кг
167	ГОСТ 33824-2016						медь	(0,05-30,0) мг/кг
168	ГОСТ 26929-94						цинк	(0,05-100,0) мг/кг
169	ГОСТ 33824-2016			кадмий	(0,003-50,0) мг/кг			
170	ГОСТ 26929-94			мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг			
171	ГОСТ 33824-2016							
172	ГОСТ 26929-94							
173	ГОСТ 33824-2016							
174	ГОСТ 31628-2012							
175	МУ 31-05/04							
176	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан (α,β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг			

177	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94	Сахар и кондитерские изделия, мед			Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
178	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
179	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				S.aureus	-
180	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
181	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
182	ГОСТ 32010-2013				Бактерии рода Shigella	-
183	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи, плесени	-
184	Органолептический метод: ГОСТ 31821-2012 п.5	Флодоовощная продукция	10.32.11.110	0805 22 000 0	внешний вид вкус запах цвет	-
			10.32.11.120	0701 90 500 0		
10.32.12.110	0702 00 000					
10.32.12.120	0703 10 110 0					
10.32.13.110	0703 20 000 0					
185	ГОСТ 1726-85 п.1		10.32.13.120	0703 90 000 0	внешний вид вкус запах цвет	-
			10.32.15.110	0704 90 100		
10.32.15.120	0706 10 000					
10.32.16.110	0706 90 900 1					
10.32.16.120	0707 00 050					
186	ГОСТ 1724-85 п.1		10.32.17.110	0709 30 000 0	внешний вид вкус запах цвет	-
			10.32.17.120	0807 11 000 0		
			10.32.17.130	0803 00 110 0		
187	ГОСТ 1722-85 п.1		10.32.17.140	0804 10 000 1	внешний вид вкус запах цвет	-
		10.32.18.110	0804 20 100 0			
		10.32.18.111	0804 30 000 1			
		10.32.18.112	0804 40 000 0			
		10.32.18.113				

188	ГОСТ 1721-85 п.1	Плодоовощная продукция	10.32.18.114	0805 10 200 0	внешний вид	-
			10.32.18.115	0805 40 000 0	вкус	-
			10.32.18.116	0805 50 100 0	запах	-
			10.32.18.117	0806 10 100 0	цвет	-
			10.32.18.118	0808101000	внешний вид	-
189	ГОСТ 7178-2015 п.5		10.32.18.119	0808 10 800	вкус	-
			10.32.18.120	0808 20 100 0	запах	-
			10.32.18.121	0808 20 900 0	цвет	-
			10.32.18.122	0809 10 000 0	внешний вид	-
			10.32.18.123	0809 20 050 0	вкус	-
190	ГОСТ 7177-2015 п.5		10.32.18.124	0809 30 100 0	запах	-
			10.32.18.125	0809 40 050 0	цвет	-
			10.32.18.126	0810 10 000 0	внешний вид	-
			10.32.18.127	0810 20 100 0	вкус	-
			10.32.18.128	0810 90 500 0	запах	-
191	ГОСТ 13908-68 п.1		10.32.19.110	0709 51 000 0	цвет	-
			10.32.19.111	0709 59 100 0	внешний вид	-
			10.32.19.112	0709 59 500 0	вкус	-
			10.32.19.113	0810 40 100 0	запах	-
			10.32.19.114	0810 40 300 0	цвет	-
192	ГОСТ Р 51809-2001 п.5		10.32.19.115	0810 40 500 0	внешний вид	-
			10.32.19.116	7129 05 000	вкус	-
			10.32.19.117	7129 05 000	запах	-
			10.32.19.118	0813 10 000 0	цвет	-
			10.32.19.119	0813 20 000 0	внешний вид	-
193	ГОСТ Р 51783-2001 п.5		10.32.19.120	0813 30 000 0	вкус	-
			10.32.19.121	0813 40 100 0	запах	-
			10.32.19.122	0813 40 300 0	цвет	-
			10.32.19.123	0803 00 900 0	внешний вид	-
			10.32.19.124	0804 10 000 9	вкус	-
194	ГОСТ 4427-82 п.2		10.32.19.125	0804 20 900 0	запах	-
			10.32.19.126	0804 30 000 9	цвет	-
			10.32.19.127	0806 20 100 0	внешний вид	-
			10.32.19.128	0806 20 300 0	вкус	-
			10.32.19.129	0806 20 900 0	запах	-
195	ГОСТ 16270-70 п.1		10.32.19.130	0806 20 900 0	цвет	-
			10.32.19.131	0712 31 000 0	внешний вид	-
			10.32.19.132	0712 39 000 0	вкус	-
			10.32.19.133		запах	-
			196	ГОСТ 21122-75 п.2		



214	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	Плодоовощная продукция			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
215	ГОСТ 30349-96				Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	от 0,005 мг/кг от 0,001 мг/кг
216	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
217	ГОСТ 32031-2012				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
218	МУК 4.2.1122-02				<i>Listeria monocytogenes</i>	-
219	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
220	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
221	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	-
222	ГОСТ 32010-2013				Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
223	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи, плесени	-
224	ГОСТ 10444.11-13				Молочнокислые микроорганизмы	-
225	ГОСТ 10444.8-2013				Спорообразующие микроорганизмы: <i>B. cereus</i>	-
226	ГОСТ 10444.7-86				Мезофильные клостридии: <i>C. botulinum</i> <i>C. perfringens</i> прочие	- - -

227	ГОСТ 10444.9-88	Плодоовощная продукция			Мезофильные клостридии: C. botulinum C. perfringens прочие	- - -
228	ГОСТ 29185-2014				Мезофильные клостридии: C. botulinum C. perfringens прочие	- - -
229	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	-
230	МР № 11-3/8- 09				Иерсинии	-
231	ГОСТ 30726-2001				E.coli	-
232	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				S. aureus	-
233	Паразитологический метод: МУК 4.2.3016-12 п.6.1 п.6.2. п 7.1.-до п.7.4				Яйца гельминтов цисты патогенных кишечных простейших личинки	- - -
234	Органолептический метод: ГОСТ 5472-50 п.3 п 4.3 п. 5.6. п.7 п.4	Масличное сырье и жировые продукты	10.41.24.000	1509 10 100 0	внешний вид запах цвет вкус степень прозрачности	- - - - -
			10.41.29.000	1510 00 100 0		
			10.41.54.000	1512 11 910		
			10.41.59.000	1517 10 100 0		
			10.41.60.110	1517 10 900 0		
			10.41.19.000	1517 90 100 0		
			10.42.10.110	1517 90 930 0		
			10.42.10.111	2103 90 900 1		
			10.42.10.112	0405 10 110 0		
			10.42.10.113	0405 20 100 0		
235	ГОСТ 31761-2012 п.5		10.42.10.120	0405 20 300 0	внешний вид консистенция цвет запах вкус прозрачность	- - - - - -
			10.42.10.121	0405 20 900 0		
			10.42.10.122	0209 00 110 0		
			10.42.10.130	0209 00 190 0		
			10.42.10.131	0209 00 300 0		
			10.42.10.132			
236	ГОСТ 8285-91 п.2.2.1. п.2.2.3. п.2.2.2.				внешний вид консистенция цвет	- - -

	п. 2.2.2. п.2.2.5.	Масличное сырье и жировые продукты	10.84.12.130		запах	-
			10.84.12.140		вкус	-
			10.84.12.190		прозрачность	-
237	Гравиметрический метод: ГОСТ 5474-66 п.2., п.3, п.4.				массовая доля золы	(1-15) г\кг
238	ГОСТ 5481-2014 п.5, от п.5.1. до п.6.1				массовая доля не жировых примесей	(0,4-30,0) %
239	ГОСТ 31762-2012 От п.4.4. до п. 4.7.				массовая доля влаги	(5,0-95,0) %
240	ГОСТ 8285-91 п.2.3., п.2.4.				массовая доля влаги и летучих веществ	-
241	Титриметрический метод: ГОСТ 26593-85 от п.1 до п.9				перекисное число	-
242	ГОСТ 8285-91 п.2.4.2., п.2.4.3.				кислотное число	(1-75) мгКОН/г
243	ГОСТ 31933-2012 от п.7.1. до п.8				поваренная соль	(0-1,5) %
244	ГОСТ 32189-2013 п.5.20.3.1				кислотность	(0,05-10)%
245	ГОСТ 31762-2012 п.4.13-4.3.1				массовая доля жира	(5,0-80,0) %
246	Бутирометрический метод: ГОСТ 31762-2012 п. 4.8 - п. 4.8.3.				степень окислительной порчи	-
247	Визуальный метод: ГОСТ 8285-91 п.2.4.				свинец	(0,02-10,0) мг/кг
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:				медь	(0,05-30,0) мг/кг
248	ГОСТ 26929-94		цинк	(0,05-100,0) мг/кг		
249	ГОСТ 33824-2016					
250	ГОСТ 26929-94					
251	ГОСТ 33824-2016					
252	ГОСТ 26929-94					
253	ГОСТ 33824-2016					

254	ГОСТ 26929-94	Масличное сырье и жировые продукты				кадмий	(0,003-50,0) мг/кг
255	ГОСТ 33824-2016					мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
256	ГОСТ 31628-2012					Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
257	МУ 31-05/04						
258	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
259	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94						
260	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
261	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579 : 2002)					Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-
262	МУ 4.2.2723-10					Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	-
263	ГОСТ 32010-2013					Бактерии рода <i>Shigella</i>	-
264	ГОСТ 10444.12-2013					Дрожжи, плесени	-
265	ГОСТ 29185-2014					сульфитредуцирующие кlostридии	-
266	ГОСТ 32031-2012					<i>Listeria monocytogenes</i>	-
267	МУК 4.2.1122-02					<i>Listeria monocytogenes</i>	-
268	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888- 1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	<i>S.aureus</i>	-				

269	Органолептический метод: ГОСТ 6687.5-86	Напитки	п.2.2.3.	11.05.10.130	2202 10 000 0	вкус аромат цвет	-
			п.2.3.1.	11.05.10.140	2202 91 000 0		
			п.2.3.2.	11.05.10.150	2202 00 010 0		
			п.2.3.3.	11.05.10.160	2202 00 090 0		
270	ГОСТ 30060-93		п.3.4.1	11.07.11.110	2202 00 100 0	внешний вид вкус и аромат прозрачность	-
			п.3.4.4. п.3.4.3.	11.07.11.111			
271	ГОСТ 12789-87		п.3	11.07.11.112		цвет	-
272	ГОСТ 31711-2012		п.5	11.07.11.120		вкус и аромат прозрачность	- -
273	Расчетный метод: ГОСТ 30060-93		п.3.4.5.	11.07.11.121		полнота налива	-
274	Потенциометрический (ионометрический) метод: ГОСТ 31764-2012		п.1 - п.8	11.07.11.122		pH	-
275	Гравиметрический метод: ГОСТ 12787-81		п.3	11.07.19.140		массовая доля сухих веществ	-
276	ГОСТ 6687.5-86		п.3	11.07.19.190		полнота налива	-
277	Титриметрический метод: ГОСТ 6687.4-86		от п.1 до п.6			кислотность	-
278	ГОСТ 32114-2013		п.1 - п.5.			массовая концентрация титруемых кислот	-
279	ГОСТ 12788-87		п.1 - п.2.5.4.			кислотность	-
280	Инверсионно – вольтамперометрический метод: ГОСТ 26929-94					свинец	(0,004-0,2) мг/кг
281	ГОСТ 33824-2016					-медь	(0,002-2,0) мг/кг
282	ГОСТ 26929-94					-цинк	(0,01-20,0) мг/кг
283	ГОСТ 33824-2016						
284	ГОСТ 26929-94						

285	ГОСТ 33824-2016	Напитки					
286	ГОСТ 26929-94					-кадмий	(0,001-0,02) мг/кг
287	ГОСТ 33824-2016						
288	ГОСТ 31628-2012					-мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
289	МУ 31-05/04						
	Бактериологический метод:						
290	ГОСТ 10444.15-94					Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
291	ГОСТ 30712-2001					Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
292	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD), ГОСТ 30712-2001					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
293	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579 : 2002)					Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
294	МУ 4.2.2723-10					Бактерии рода Shigella	-
295	ГОСТ 32010-2013					Cl.perfringens	-
296	ГОСТ 31744-2012					Дрожжи, плесени	-
297	ГОСТ 10444.12-2013						
	Органолептический метод:	Другие продукты	56.29.20.110	2501 00 911 0			
298	ГОСТ 4288-76 п.2.3.3.2		21.10.51.126	2501 00 919 0		вкус	-
299	ГОСТ 9959-2015		10.84.30.110			цвет	-
300	ГОСТ 7269-2015 п.5.5. п.5.6.		10.84.30.130			консистенция	-
			10.84.30.140			запах	-
	Титриметрический метод:		56.29.20.110				
301	ГОСТ 3624-92 п.3		56.29.20.120			кислотность	-
302	ГОСТ Р 54669-2011 п.7		56.29.20.130				
303	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14.		56.29.20.190				
304	ГОСТ 5898-87 п.2, п.4		10.89.19.150				

305	ГОСТ 3627-81 п.1, п.5	Другие продукты				массовая доля хлористого натрия	-
306	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10					массовая доля сахара	-
307	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12.					витамин С	-
308	ГОСТ 9957-2015 п.7					Йод	(20-60) мкг/г
309	ГОСТ 5903-89 п.6						
310	ГОСТ 7047-55 п.3						
311	ГОСТ Р 51575-2000 п.4.2.						
	Гравиметрический метод:						
312	ГОСТ 9793-74 п.4					массовая доля влаги и сухих веществ	(5,0-95,0) %
313	ГОСТ 33319-2015 от п.1 до п.11					массовая доля влаги и сухих веществ	(1,0-85,0) %
314	МУ 4237-86					массовая доля влаги и сухих веществ	-
	Расчетный метод:						
315	МУ № 4237-86					калорийность	-
	Колориметрический метод:						
316	МУ №1-40/3805 от 11.11.91					качество термической обработки	-
317	Инструкция № 143-5/129-19-90 от 20.06.90г.					степень окисления	-
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:						
318	ГОСТ 26929-94					свинец	(0,02-10,0) мг/кг
319	ГОСТ 33824-2016					медь	(0,05-30,0) мг/кг
320	ГОСТ 26929-94					цинк	(0,05-100,0) мг/кг
321	ГОСТ 33824-2016					кадмий	(0,003-50,0) мг/кг
322	ГОСТ 26929-94					мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
323	ГОСТ 33824-2016						
324	ГОСТ 26929-94						
325	ГОСТ 33824-2016						
326	ГОСТ 31628-2012						
327	МУ 31-05/04						

328	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	Другие продукты			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
329	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-
330	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
331	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579 : 2002)				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
332	МУ 4.2.2723-10				Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
333	ГОСТ 32010-2013				Бактерии рода Shigella	-
334	ГОСТ 30726-01				E. coli	-
335	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				S. aureus	-
336	ГОСТ 28560-90				Бактерии рода Proteus	-
337	ГОСТ 29185-2014				сульфитредуцирующие клостридии	-
338	ГОСТ 32031-2012				Listeria monocytogenes	-
339	МУК 4.2.1122-02				Listeria monocytogenes	-
340	ГОСТ 10444.8-2013				B.cereus	-
341	ГОСТ 10444.12-2013				Дрожжи, плесени	-
342	ГОСТ 32064-2013 (ISO 21528-1:2004, ISO 21528-2:2004)			Семейство Enterobacteriaceae	-	
343	ГОСТ 31744-2012 (ISO 7937:2004)			Clostridium perfringens	-	

	Инверсионно – вольтамперметрический метод:	Биологически активные добавки к пище	10.99.19.210	210690 9803 2106 90 9804 2106 90 9809 2106 90 5100 2106 90 3000		
344	ГОСТ 26929-94				свинец	(0,02-10,0) мг/кг
345	ГОСТ 33824-2016				медь	(0,05-30,0) мг/кг
346	ГОСТ 26929-94				цинк	(0,05-100,0) мг/кг
347	ГОСТ 33824-2016				кадмий	(0,003-50,0) мг/кг
348	ГОСТ 26929-94				мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
349	ГОСТ 33824-2016					
350	ГОСТ 26929-94					
351	ГОСТ 33824-2016					
352	ГОСТ 31628-2012					
353	МУ 31-05/04					
354	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80				Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	( (0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
355	ГОСТ 30349-96				Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	от 0,005 мг/кг от 0,001 мг/кг
356	Бактериологический метод: ГОСТ 10444.15-94	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-			
357	ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, MOD), (ISO 4832:2006, MOD)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-			
358	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579 : 2002)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-			
359	МУ 4.2.2723-10	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-			

360	ГОСТ 32010-2013	Биологически активные добавки к пище			Бактерии рода Shigella	-		
361	ГОСТ 30726-01				E. coli	-		
362	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)				S. aureus	-		
363	ГОСТ 10444.12-2013				Плесени , дрожжи	-		
364	ГОСТ 10444.11-2013				Микроорганизмы, пробиотики	-		
365	ГОСТ 10444.8-2013				B. cereus	-		
366 367	Инверсионно – вольтамперометрический метод: ГОСТ 26929-94 ГОСТ 33824-2016	Продукты детского питания	10.11.11.130	0405 90	свинец	(0,02-10,0) мг/кг		
			10.11.12.140	0406 10				
			10.11.13.140	0406 20				
			10.11.20.170	0406 30				
			10.11.31.130	0405 10				
			10.11.31.150	0405 20				
			10.11.32.130	0402 29 110 0				
			10.11.32.150	007 10 99				
368 369	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 33824-2016		10.12.10.110	2007 10 911 0			медь	(0,05-30,0) мг/кг
370 371	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 33824-2016		10.12.10.170	9007 10 991 0			цинк	(0,05-100,0) мг/кг
			10.12.40.117	2009 90 390 1				
372 373	ГОСТ 26929-94 ГОСТ 33824-2016		10.86.10.100	0401 10			кадмий	(0,003-50,0) мг/кг
			10.86.10.110	0406 40				
374 375	ГОСТ 31628-2012 МУ 31-05/04		10.86.10.121	0406 90 130 0			мышьяк	(0,005-5,0) мг/кг
		10.86.10.122	2005 10 001 0					
376	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	10.86.10.123	2007 10 101 0	Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг			
		10.86.10.124	0401 20					
		10.86.10.125	0401 30					
		10.86.10.126						
		10.86.10.129						
		10.86.10.130						
377	Бактериологический метод: МУК 4.2.577-96	Продукты детского питания	10.86.10.131		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	-		
			10.86.10.132					
			10.86.10.133					
			10.86.10.134					
			10.86.10.136					
		10.86.10.137						

378	МУК 4.2.577-96		10.86.10.144 10.86.10.200 10.86.10.210		Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	-
379	МУК 4.2.577-96		10.86.10.211		E.coli	-
380	МУК 4.2.577-96		10.86.10.212		S. aureus	-
381	ГОСТ 29185-14		10.86.10.213 10.86.10.219 10.86.10.220		Сульфитредуцирующие кlostридии	-
382	МУК 4.2.577-96		10.86.10.230		Дрожжи, плесени	-
383	МУК 4.2.577-96		10.86.10.231		B.cereus	-
384	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579: 2002)		10.86.10.232 10.86.10.233 10.86.10.240 10.86.10.243 10.86.10.245 10.86.10.246		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
385	МУ 4.2.2723-10		10.86.10.247		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-
386	ГОСТ 32010-2013		10.86.10.249		Бактерии рода Shigella	-
387	ГОСТ 32031-2012		10.86.10.300		Listeria monocytogenes	-
388	МУК 4.2.1122-02		10.86.10.310 10.86.10.400		Listeria monocytogenes	-
389	ГОСТ 10444.8-2013		10.86.10.500 10.86.10.510 10.86.10.511 10.86.10.512 10.86.10.513		Возбудители порчи B. cereus	-
390	ГОСТ 10444.11-2013				Возбудители порчи мезофильные молочнокислые микроорганизмы	-
391	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74 п.2	Вода	01 31 00		запах	(0-5) баллов
392	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1.	Вода централизованных систем	36 00 11			
393	ГОСТ 3351-74 п.3	водоснабжения,			привкус	(0-5) баллов
394	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.	вода				
395	Потенциометрический (ионометрический) метод:: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	централизованного горячего водоснабжения			pH	(1-14) ед.pH
396	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012 П.5 (Метод Б)				цветность	

397	ГОСТ 3351-74 п.5	Вода централизованных систем водоснабжения, вода централизованного горячего водоснабжения			мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
398	ГОСТ Р 57164-2016 п.6				железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
399	ГОСТ 4011-72 п.2				алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
400	ГОСТ 18165-2014 п.6 (Метод Б)				СПАВ	(0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
401	ГОСТ 31857-2012 п.5				фенол	(0,002-0,03) мг/дм <sup>3</sup>
402	РД 52.24.488-2006				сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
403	ГОСТ 31940-2012 п.6				аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
404	ГОСТ 33045-2014 п.5 п. 9. п.6.				нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
	Титриметрический метод:				нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
405	ГОСТ 4245-72 п. 2				хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
406	ГОСТ 31954-2012 п.4				общая жесткость	
407	ГОСТ 18190-72 п.3				остаточный активный хлор	свободный (0,05-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
408	ПНДФ 14.2:4.154-99				окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
409	Гравиметрический метод ГОСТ 18164-72				сухой остаток	-
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:				кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
410	МУ 31-03/04				свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
411	ГОСТ 31866-2012				медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
412	МУ 31-03/04				цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
413	ГОСТ 31866-2012				мышьяк	(0,01-0,1) мг/дм <sup>3</sup>
414	МУ 31-03/04				мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм <sup>3</sup>
415	ГОСТ 31866-2012				марганец	(0,002-0,5) мг/дм <sup>3</sup>
416	МУ 31-09/04	ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм <sup>3</sup>			
417	ГОСТ 31866-2012	ртуть	(0,00004-0,002) мг/дм <sup>3</sup>			
418	МУ 31-10/04					
419	ГОСТ 31866-2012					
420	ГОСТ 31866-2012					
421	МУ 08-47/162					

	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	Вода централизованных систем водоснабжения, вода централизованного горячего водоснабжения			Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
423	Бактериологический метод: МУК 4.2.1018-01		термотолерантные колиформные бактерии	-		
424	МУК 4.2.1018-01		общие колиформные бактерии	-		
425	МУК 4.2.1018-01		общее микробное число	-		
426	МУК 4.2.1018-01		колифаги	-		
427	МУК 4.2.1018-01		споры сульфитредуцирующих клостридий	-		
428	МУ 4.2.2723-10		патогенные бактерии группы кишечных инфекций	-		
429	Паразитологический метод: МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2. п.5.1.3. п.5.1.3.1. п.5.1.3.2 .		Яйца, личинки гельминтов и цисты лямблий Ооцисты криптоспоридий	- - - -		
430	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74 п.2	Вода питьевая, расфасованная в емкости	01 3100	2201 10	запах	(0-5) баллов
431	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1.					

432	ГОСТ 3351-74 п.3	Вода питьевая, расфасованная в емкости
433	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2.	
434	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	
435	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012 п.5	
436	ГОСТ 3351-74 п.5	
437	ГОСТ Р 57164-2016 п.6	
438	ГОСТ 4011-72 п.2	
439	ГОСТ 18165-2014 п.6	
440	ГОСТ 31857-2012 п.5	
441	РД 52.24.488-06	
442	ГОСТ 31940-2012 п.6	
443	ГОСТ 33045-2014 п.5 п. 9 п.6	
444	Титриметрический метод: ГОСТ 4245-72 п.2	
445	ГОСТ 31954-2012 п.4	
446	ПНДФ 14.2:4.154-99	
447	Гравиметрический метод ГОСТ 18164-72	
448	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-03/04	
449	ГОСТ 31866-2012	
450	МУ 31-03/04	
451	ГОСТ 31866-2012	
452	МУ 31-03/04	
453	ГОСТ 31866-2012	
454	МУ 31-03/04	
455	ГОСТ 31866-2012	

привкус	(0-5) баллов
рН	(1-14) ед.рН
цветность	
мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
СПАВ	(0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
фенол	(0,002-0,03) мг/дм <sup>3</sup>
сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
общая жесткость	-
окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
сухой остаток	-
кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>

456	МУ 31-09/04	Вода питьевая, расфасованная в емкости
457	ГОСТ 31866-2012	
458	МУ 31-10/04	
459	ГОСТ 31866-2012	
460	ГОСТ 31866-2012	
461	МУ 08-47/162	
462	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	
	Бактериологический метод:	
463	МУК 4.2.1018-01	
464	МУ 2.1.4.1184-03	
465	МУК 4.2.1018	
466	МУ 2.1.4.1184-03	
467	МУК 4.2.1018-01	
468	МУ 2.1.4.1184-03	
469	МУК 4.2.1018-01	
470	Паразитологический метод: МУК 4.2 2314-08 п.5.1.2. п.5.1.3. п.5.1.3.1 п.5.1.3.2.	

мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм <sup>3</sup>
мышьяк	(0,0010-0,20) мг/дм <sup>3</sup>
марганец	(0,002-0,5) мг/дм <sup>3</sup>
ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм <sup>3</sup> (0,00004-0,002) мг/дм <sup>3</sup>
Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан (α,β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
ОМЧ при температуре 37°С	-
ОМЧ при температуре 22°С	-
Общие колиформные бактерии	-
Термотолерантные колиформные бактерии	-
Глюкозоположительные колиформные бактерии	-
Споры сульфитредуцирующих клубридий	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	-
Колифаги	-
	-
	-
яйца , личинки гельминтов и цисты лямблий	-
ооцисты криптоспоридий	-
	-

471	Потенциометрический (ионометрический) метод: ГОСТ 6709-72	Дистиллированная вода	20.13.56.120	2853001000	- рН	-
472	Кондуктометрический метод: ГОСТ 6709-72				удельная электрическая проводимость	(0,1-99,9) мкСм/см
473	Визуальный метод: ГОСТ 6709-72 п.3.5. п.3.6 п.3.7. п.3.8. п.3.10. п.3.15. п.3.12. п.3.13. п.3.14. п.3.9.а п.3.11.				аммиак и аммонийные соли	-
					нитраты	-
		сульфаты	-			
		хлориды	-			
		железо	-			
		вещества, восстанавливающие КМпО <sub>4</sub>	-			
		медь	-			
		свинец	-			
		цинк	-			
		алюминий	-			
кальций	-					
474	Гравиметрический метод: ГОСТ 6709-72 п.3.3.		массовая концентрация остатка после выпаривания	-		
475	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74 п.2	Вода источников централизованного водоснабжения	013100	220100000 220110000	запах	(0-5) баллов
476	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1.					
477	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97				рН	(1-14) ед.рН
478	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012 п.5				цветность	-

479	ГОСТ 3351-74 п.5	Вода источников централизованного водоснабжения
480	ГОСТ Р 57164-2016 п.6	
481	ГОСТ 4011-72 п.2	
482	ГОСТ 18165-2014 п.6	
483	ГОСТ 31857-2012 п.5	
484	РД 52.24.488-2006	
485	ГОСТ 31940-2012 п.6	
486	ГОСТ 33045-2014 п.5 п.9 п.6	
	Титриметрический метод:	
487	ГОСТ 4245-72 п.2	
488	ГОСТ 31954-2012 п.4	
489	ПНДФ 14.2:4.154-99	
490	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97	
491	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97	
	Гравиметрический метод	
492	ГОСТ 18164-72	
493	ПНДФ 14.1:2.110-97	
	Инверсионно – вольтамперометрический метод:	
494	МУ 31-03/04	
495	ГОСТ 31866-2012	
496	МУ 31-03/04	
497	ГОСТ 31866-2012	
498	МУ 31-03/04	
499	ГОСТ 31866-2012	
500	МУ 31-03/04	
501	ГОСТ 31866-2012	
502	МУ 31-09/04	
503	ГОСТ 31866-2012	
504	МУ 31-10/04	
505	ГОСТ 31866-2012	

мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
СПАВ	(0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
фенол	(0,002-0,03) мг/дм <sup>3</sup>
сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
общая жесткость	-
окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
БПК <sub>5</sub>	-
растворенный кислород	-
сухой остаток	-
взвешенные вещества	-
кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм <sup>3</sup> (0,0010-0,20) мг/дм <sup>3</sup>
марганец	(0,002-0,5) мг/дм <sup>3</sup>

506	ГОСТ 31866-2012	Вода источников централизованного водоснабжения				-ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм <sup>3</sup> (0,00004-0,002) мг/дм <sup>3</sup>
507	МУ 08-47/162						
508	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80						
509	Бактериологический метод: МУК 4.2.1018-01						
510	МУК 4.2.1018-01						
511	МУК 4.2.1018-01						
512	МУК 4.2.1018-01						
513	МУК 4.2.1018-01						
514	Паразитологический метод: МУК 4.2 2314-08 п.5.1.2. п.5.1.3. п.5.1.3.1. п.5.1.3.2.						
515	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74 п.2					Вода источников нецентрализованного водоснабжения	013100
516	ГОСТ Р57164-2016 п.5.8.1						
517	ГОСТ 3351-74 п.3						
518	ГОСТ Р57164-2016 п.5.8.2						
519	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)					рН	(1-14) ед.рН

520	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012 п.5	Вода источников нецентрализованног о водоснабжения			цветность	-
521	ГОСТ 3351-74 п.5				мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
522	ГОСТ Р57164-2016 п.6				железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
523	ГОСТ 4011-72 п.2				алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
524	ГОСТ 18165-2014 п.6				СПАВ	(0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
525	ГОСТ 31857-2012 п.5				фенол	(0,002-0,03) мг/дм <sup>3</sup>
526	РД 52.24.488-2006				сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
527	ГОСТ 31940-2012 п.6				аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
528	ГОСТ 33045-2014 п.5 п.9 п.6				нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
					нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
529	Титриметрический метод: ГОСТ 4245-72 п.2				хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
530	ГОСТ 31954-2012 п.4				общая жесткость	
531	ПНДФ 14.2:4.154-99				окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
532	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				БПК <sub>5</sub>	-
533	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				растворенный кислород	-
534	Гравиметрический метод ГОСТ 18164-72				сухой остаток	-
535	ПНДФ 14.1:2.110-97				взвешенные вещества	-
536	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-03/04				кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
537	ГОСТ 31866-2012				свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
538	МУ 31-03/04				медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
539	ГОСТ 31866-2012				цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
540	МУ 31-03/04					
541	ГОСТ 31866-2012					
542	МУ 31-03/04					
543	ГОСТ 31866-2012					

544	МУ 31-09/04	Вода источников нецентрализованног о водоснабжения				мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм <sup>3</sup>						
545	ГОСТ 31866-2012						(0,0010-0,20) мг/дм <sup>3</sup>						
546	МУ 31-10/04												
547	ГОСТ 31866-2012												
548	ГОСТ 31866-2012												
549	МУ 08-47/162												
550	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80										Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг	
551	Бактериологический метод: МУК 4.2.1018-01											общие колиформные бактерии	-
552	МУК 4.2.1018-01											термотолерантные колиформные бактерии	-
553	МУК 4.2.1018-01											колифаги	-
554	МУК 4.2.1018-01	общее микробное число	-										
555	Паразитологический метод: МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2. п.5.1.3. п.5.1.3.1. п.5.1.3.2	яйца личинки гельминтов цисты лямблий ооцисты криптоспоридий	- - - -										
556	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74 п.2	Вода открытых водоемов (1 категории)										запах	(0-5) баллов
557	ГОСТ Р57164-2016 п.5.8.1.												
558	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)						рН	(1-14) ед.рН					

559	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012 п.5	Вода открытых водоемов (1 категории)	цветность	-
560	ГОСТ 3351-74 п.5		мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
561	ГОСТ Р57164-2016 п.6		железо	(0,1-2,0) мг/дм <sup>3</sup>
562	ГОСТ 4011-72 п.2		алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
563	ГОСТ 18165-2014 п.6		СПАВ	(0,015-0,25) мг/дм <sup>3</sup>
564	ГОСТ 31857-2012 п.5		фенол	(0,002-0,03) мг/дм <sup>3</sup>
565	РД 52.24.488-06		сульфаты	(2-50) мг/дм <sup>3</sup>
566	ГОСТ 31940-2012 п.6		аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
567	ГОСТ 33045-2014 п.5		нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
	п.9		нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
	п.6		хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
568	Титриметрический метод: ГОСТ 4245-72 п.2		общая жесткость	-
569	ГОСТ 31954-2012 п.4		окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
570	ПНДФ 14.2:4.154-99		БПК <sub>5</sub>	-
571	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97		растворенный кислород	-
572	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97		сухой остаток	-
573	Гравиметрический метод ГОСТ 18164-72		взвешенные вещества	-
574	ПНДФ 14.1:2.110-97		нефтепродукты	От 0,3 мг/дм <sup>3</sup>
575	ПНДФ 14.1:2.116-97		кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
576	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-03/04		свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
577	ГОСТ 31866-2012		медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
578	МУ 31-03/04			
579	ГОСТ 31866-2012			
580	МУ 31-03/04			
581	ГОСТ 31866-2012			

582	МУ 31-03/04	Вода открытых водоемов (1 категории)				цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
583	ГОСТ 31866-2012					мышьяк	(0,002-0,500) мг/дм <sup>3</sup> (0,0010-0,20) мг/дм <sup>3</sup>
584	МУ 31-09/04					марганец	(0,002-0,5) мг/дм <sup>3</sup>
585	ГОСТ 31866-2012					ртуть	(0,00005-0,010) мг/дм <sup>3</sup> (0,00004-0,002) мг/дм <sup>3</sup>
586	МУ 31-10/04					Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг (0,005-2,0) мг/кг
587	ГОСТ 31866-2012						
588	ГОСТ 31866-2012					Возбудители кишечных инфекций	-
589	МУ 08-47/162						
590	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80						
591	Бактериологический метод: МУК 4.2.2723-10						
592	МУК 4.2.1884-04						
593	МУК 4.2.1884-04						
594	МУК 4.2.1884-04						
595	МУК 4.2.2218-07						
596	Паразитологический метод: МУК 4.2.1884-04 п.3.3. п.3.4. п.3.5.1.	яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших ооцисты криптоспоридий личинки	- - - - -				
597	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97						
598	Фотометрический метод: ПНДФ 14.1:2:4.50-96	рН	(1-14) ед.рН				
		железо	(0,05-10,0) мг/дм <sup>3</sup>				

220100000  
220110000

599	ПНДФ 14.1:2.105-97	Вода водоемов в местах купания			фенол	(10-1000) мг/дм <sup>3</sup>
600	РД 52.24.405-2005				сульфаты	(2-40) мг/дм <sup>3</sup>
601	ПНДФ 14.1:2.1-95				аммиак	(0,05-4,0) мг/дм <sup>3</sup>
602	ПНДФ 14.1:2.4:4-95				нитраты	(0,1-100) мг/дм <sup>3</sup>
603	ПНДФ 14.1:2:4.3-95				нитриты	(0,02-3) мг/дм <sup>3</sup>
604	Титриметрический метод: ПНДФ 14.1:2:3.96-97				хлориды	(10-5000) мг/дм <sup>3</sup>
605	ПНДФ 14.1:2:3.98-97				общая жесткость	
606	ПНДФ 14.1:2:4.154-99				окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
607	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				БПК <sub>5</sub>	-
608	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				растворенный кислород	-
609	Гравиметрический метод ПНДФ 14.1:2:4.114-97				сухой остаток	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
610	ПНДФ 14.1:2.110-97				взвешенные вещества	-
611	ПНДФ 14.1:2.116-97				нефтепродукты	(0,30-50,0) мг/дм <sup>3</sup>
612	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-03/04				кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
613	ГОСТ 31866-2012					
614	МУ 31-03/04				свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
615	ГОСТ 31866-2012					
616	МУ 31-03/04				медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
617	ГОСТ 31866-2012					
618	МУ 31-03/04				цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
619	ГОСТ 31866-2012					
620	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80	Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан (α,β, γ-изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг			

	Бактериологический метод:	Вода водоемов в местах купания				
621	МУК 4.2.2723-10				возбудители кишечных инфекций	-
622	МУК 4.2.1884-04				общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии колифаги	- - -
623	МУК 4.2.2218-07				V. cholerae	-
624	Паразитологический метод: МУК 4.2.1884-04 п.3.3. п.3.4. п.3.5.1.			яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших ооцисты криптоспоридий личинки	- - - -	
625	Органолептический метод: ГОСТ 3351-74	Вода купально-плавательных бассейнов	013100	запах	(0-5) баллов	
626	ГОСТ Р 57164-2016					
627	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97(2004)				рН	(1-14) ед.рН
628	Фотометрический метод: ГОСТ 31868-2012				цветность	-
629	ГОСТ 3351-74				мутность	(0,58-4,64) мг/дм <sup>3</sup>
630	ГОСТ Р 57164-2016				аммоний	(0,10-300) мг/дм <sup>3</sup>
631	ГОСТ 33045-2014				нитраты	(0,1-200) мг/дм <sup>3</sup>
					нитриты	(0,003-0,30) мг/дм <sup>3</sup>
632	ГОСТ 18165-2014				алюминий	(0,04-0,56) мг/дм <sup>3</sup>
633	Титриметрический метод: ГОСТ 4245-72				хлориды	(10-200) мг/дм <sup>3</sup>
634	ГОСТ 18190-72				остаточный свободный хлор	свободный (0,05-5,0) мг/дм <sup>3</sup>

635	ПНДФ 14.2:4.154-99	Вода купально-плавательных бассейнов			окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
636	Бактериологический метод: МУК 4.2.2723-10				возбудители кишечных инфекций	-
637	МУК 4.2.1018-01				общие колиформные бактерии термотолерантные колиформные бактерии колифаги	-
638	МУК 4.2.1884-01				S.aureus	-
639	МУ 2.1.4.1184-03				P. aeruginosa	-
640	МР от 24.05.84г.				P. aeruginosa	-
641	Микроскопический метод: МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2. п.5.1.3. п.5.1.3.1. п.5.1.3.2.		яйца и личинки гельминтов цисты лямблий ооцисты криптоспоридий	- - -		
642	Потенциометрический (ионометрический) метод: ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97	Вода сточная очищенная	013300		рН	(1-14) ед.рН
643	Гравиметрический метод ПНДФ 14.1:2.110-97				Взвешенные вещества	-
644	ПНДФ 14.1:2:4.114-97				сухой остаток	(50-25000) мг/дм <sup>3</sup>
645	ПНДФ 14.1:2.116-97				нефтепродукты	от 0,3 мг/дм <sup>3</sup>
	Титриметрический метод:					
646	ПНДФ 14.1:2:3:4.123-97				БПК-5	-
647	ПНДФ 14.1:2:4.154-99				окисляемость	(0,25-100) мг/дм <sup>3</sup>
648	ПНДФ 14.1:2:3.98-97				жесткость	-
649	ПНДФ 14.1:2:3.96-97				хлориды	(10-250) мг/дм <sup>3</sup>

650	РД 52.24.405-95	Вода сточная очищенная			сульфаты	(2-40) мг/дм <sup>3</sup>
651	Фотометрический метод: ПНДФ 14.1:2:4.50-96				железо	(0,05-10,0) мг/дм <sup>3</sup>
652	ПНДФ 14.1:2:4.4-95				нитраты	(0,1-100) мг/дм <sup>3</sup>
653	ПНДФ 14.1:2:4.3-95				нитриты	(0,02-3) мг/дм <sup>3</sup>
654	ПНДФ 14.1:2.105-97				фенолы	(10-1000) мг/дм <sup>3</sup>
655	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-03/04				кадмий	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
656	ГОСТ 31866-2012				свинец	(0,0001-1,0) мг/дм <sup>3</sup>
657	МУ 31-03/04				медь	(0,0050-5,0) мг/дм <sup>3</sup>
658	ГОСТ 31866-2012				цинк	(0,0005-10) мг/дм <sup>3</sup>
659	МУ 31-03/04				Патогенные микроорганизмы	-
660	ГОСТ 31866-2012				Общие колиформные бактерии	-
661	МУ 31-03/04				Термотолерантные колиформные бактерии	-
662	ГОСТ 31866-2012				Колифаги	-
663	Бактериологический метод: МУК 4.2.2723-10				яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	-
664	МУ 2.1.5.800-99					
665	Паразитологический метод: МУК 4.2.2661-10 п.6.2. п.6.3.					
666	Титриметрический метод: ГОСТ 25263-82	Дезинфицирующие средства	93 9210 93 9217 93 9200		Массовая доля активного хлора	(0,25-60)%

667	ГОСТ Р 54562-2011	Дезинфицирующие средства			Массовая доля активного хлора	(15-30)%
668	ГОСТ 14193-78				Массовая доля активного хлора	(0,25-25)%
669	ГОСТ 11086-76				Массовая доля активного хлора	(1,7-190) г/дм <sup>3</sup>
670	ГОСТ 32386-2013				Массовая доля активного хлора	(0,2-8,0)%
671	Бактериологический метод: МУ № 3182-84	Лечебно-профилактические учреждения и аптеки воздух			общее микробное число	-
672	МУК 4.2.2941-11				патогенный стафилококк	-
671	Бактериологический метод: МУ № 287-113 от 30.12..98г	Хирургический инструментарий, перевязочный материал, руки хирургов, кожа операционного поля			стерильность	-
672	Бактериологический метод: МУК 4.2.1036-01	Контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов			эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
673	МУ МЗ СССР № 15/6-5 от 28.02.91г.				эффективность стерилизации с использованием биологических индикаторов	-
674	Бактериологический метод: МУ 3182-84	Вода очищенная			ОМЧ P. aeruginosa сем. Enterobacteriaceae S aureus	- - - -
675	Бактериологический метод: МУ МЗ № 2657-82 от 31.12.82г.	Помещения и оборудование (аптеки, ЛПУ, ДДУ, предприятия			Смывы с поверхностей бактерии семейства Enterobacteriaceae	-
676	МР МЗ от 03.06.86г.					

677	МУ 4.2.2723-10	общественного питания, промышленные предприятия)				неферментирующие грамотрицательные микроорганизмы	-				
678	МУ МЗ № 3182 от 29.12.84г.					S. aureus	-				
679	МУ 15-6/12 МЗ от 18.04.89г.										
680	МУК 4.2.2942-11										
681	МР 11-3/8-09 от 11.05.2004г					иерсинии	-				
682	Паразитологический метод: МУК 4.2.2661-10 п.10.2. п.10.3. п.10.4. п.15.1. п.15.4.					яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	- -				
683	Ионометрический (потенциометрический) метод ГОСТ 26483-85	Почва земельных участков				рН	-				
684	Инверсионно – вольтамперометрический метод: МУ 31-11/05					цинк	(1,0-100) мг/кг				
685	МУ 31-11/05					свинец	(0,50-60) мг/кг				
686	МУ 31-11/05					медь	(1,0-100) мг/кг				
687	МУ 31-11/05					кадмий	(0,10-20) мг/кг				
689	МУ 31-11/05					мышьяк	(0,10-40) мг/кг				
690	МУ 31-11/05					ионы марганца	(50-3000) мг/кг				
691	МУ 31-11/05					ртуть	(0,1-30) мг/кг				
692	Метод тонкослойной хроматографии: МУ 2142-80									Пестициды: ДДТ и его метаболиты Гексахлорцикло-гексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	(0,005-2,0) мг/кг

693	Бактериологический метод: ГОСТы: 17.4.4.02-84, 29269-91	Почва земельных участков			индекс БГКП-патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы индекс энтерококков	-
694	МР ФЦ/4022 от 24.12.2004г.					-
695	МУ 4.2.2723-10					
696	Паразитологический метод: МУК 4.2.2661-10 п.4.2. п.4.4. п.4.7.				яйца и личинки гельминтов цисты патогенных кишечных простейших	- -
697	Бактериологический метод: МУК 4.2.3065-2013	Клинический, операционный, секционный материал:			Выделение и идентификация микроорганизмов  рода <i>Corynebacterium</i>  рода <i>Bordetella</i>  рода <i>Neisseria</i>  рода <i>Streptococcus</i>  рода <i>Staphylococcus</i>  семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	-
698	МУК 4.2.1890-04					-
699	МЗ 3.1.2.0072-2013					-
700	МУК 4.2.1887-04					-
701	МУК 4.2.1890-04					-
702	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г					-
703	МУК 4.2.1890-04					-
704	Приказ МЗ № 535 от 22.04.85г.					-
705	МР № 10-11\31 от 14.04.86г.					-
706	Приказ МЗ № 345,					-
707	МУК 4.2.1890-04			-		
708	МУ № 04-723\3 от 17.12.84г,					-
709	МР № 10-11/31 от 14.04.86г,					
710	МУК 4.2.1890-04,					
711	Инструкция № 1135-73 МЗ от 20.03.73г,					
712	МР МЗ № 17 РС-4/5735 от 17.08.90г,					
713	МУ 4.2.2723-10					
714	МР 0100/13745-07-34 от 29.12.2007г.					
715						

716	МУК 4.2.992-00 МР от 31.03.88г	Клинический, операционный, секционный материал:
717	МУК 4.2.1890-04,	
718	МР № 10-11\31 от 14.04.86г.	
719	Приказ № 535 от 22.04.85г,	
720	МУ МЗ РФ № 283-84,	
721	МУК 4.2.1890-04	
722	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	
723	МУК 4.2.2218-07	
724	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г	
725	МР МЗ РФ 03.06.86г.	
726	МУК 4.2.1890-04	
727	Приказ МЗ РФ № 535 от 22.04.85г,	
728	МР МЗ РФ 03.06.86г.	
729	МУК 4.2.1890-04	
730	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	
731	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	
732	МУК 4.2.1890-04	
733	МР МЗ РФ № 10-11\31 от 14.04.86г.	
734	Инструкция № 1135-73 от 20.12.73г.	
735	МР МЗ СССР № 17 РС-4/5735 от 17.08.90г	
736	МУК 4.2.1890-04	
	Серологический метод:	Клинический, операционный, секционный материал

рода Candida	-
рода Haemophilus	-
рода Bifidobacterium	-
рода Vibrio	-
рода Acinetobacter	-
- рода Pseudomonas	-
- рода Lactobacterium	-
- рода Bacillus	-
- рода Clostridium	-
Обнаружение антител к возбудителям инфекций:	

737 738	Инструкция МЗСССР 1984г. МР 3.1.2.0072-13	Клинический, операционный, секционный материал			коклюш паракоклюш	-
739	МУ МЗ России 3.1.7.1189-03				бруцеллез	-
740	МУ 3.1.2007-05				туляремия	-
741	МУ № 04-723\3 от 17.12.84				сальмонеллез	-
742	Приказ МЗ РФ № 342 от 26.11.98г., приложение № 3				сыпной тиф	-
743	МУ № 04-723/3 от 17.12.84г.				дизентерия	-
744	Паразитологический метод: МУК 4.2.3145-2013 п.1.1.1.1. п.1.1.1.2.1. п.1.1.1.3. п.1.1.1.4.	Биологический материал: фекалии, перипанальный соскоб.			Исследование на наличие гельминтов и их фрагментов, личинок и яиц, цист патогенных кишечных простейших	-
745	Иммуноферментный метод: Инструкция к тест-системе для иммуноферментного выявления антигена вируса клещевого энцефалита	Клещ			Антиген вируса клещевого энцефалита	-
746	ГОСТ 12.1.005-88 п.4	Факторы среды обитания промышленных объектов (рабочие места, производственная зона), жилые и общественные здания, территория жилой застройки, лечебно- профилактические учреждения и аптеки				
747	Фотометрический метод МУ № 1638-77	Воздух рабочей зоны.			азота диоксид	-

748	МУ № 1637-77	Воздух рабочей зоны.
749	МУ № 4945-88 п.3.1.	
750	МУ № 4945-88 п.3.1.	
751	МУ № 4945-88 п.3.1.	
752	МУ № 4588-88	
753	МУ № 4588-88	
754	МУ № 2013-79	
755	МУ № 1645-77	
756	МУК № 5937-91	
757	МУ № 1639-77	
758	МУ № 1644-77	
759	Гравиметрический метод МУК 4436-87	
760	Линейно-колористический МУК № 5836-91	
761	ГОСТ 12.1.014-84	
762	Электрохимический Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-04 РЭ п.2	
763	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-07 РЭ п.2	

аммиак	-
железо	(1,5-15) мг/м <sup>3</sup>
марганец	(0,05-1,25) мг/м <sup>3</sup>
свинец	(0,005-0,12) мг/м <sup>3</sup>
серная кислота	(0,5-5) мг/м <sup>3</sup>
сернистый ангидрид	(5-50) мг/м <sup>3</sup>
свинец	-
хлористый водород	-
щелочные аэрозоли	(0,20-3,5) мг/м <sup>3</sup>
озон	-
хлор	-
Пыль	-
масла индустриальные	-
азота диоксид	(1-250) мг/м <sup>3</sup>
аммиак	(2-100) мг/м <sup>3</sup>
бензин	(50-4000) мг/м <sup>3</sup>
ртуть	(0,003-0,1) мг/м <sup>3</sup>
хлористый водород	(30-150) мг/м <sup>3</sup> (2-30) мг/м <sup>3</sup>
озон	(0,05-1,0) мг/м <sup>3</sup> (0,5-15,0) мг/м <sup>3</sup>
сероводород	(2-30) мг/м <sup>3</sup> (10-120) мг/м <sup>3</sup>
сернистый ангидрид	(2-130) мг/м <sup>3</sup> (5-350) мг/м <sup>3</sup>
углерода оксид	(5-350) мг/м <sup>3</sup>
углеводороды нефти	(50-4000) мг/м <sup>3</sup>
хлор	(0,5-20) мг/м <sup>3</sup>
углерода оксид	(0-2000) мг/м <sup>3</sup>
бензин	(0-300) мг/м <sup>3</sup>
углеводороды нефти	(0-2000) мг/м <sup>3</sup>
диоксид азота	(0-10) мг/м <sup>3</sup>
аммиак	(0-2000) мг/м <sup>3</sup>

764	РД 52.04.840-2015	Атмосферный воздух. Воздух закрытых помещений.					
765	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-07 РЭ п.2						
766	Руководство по эксплуатации ЯРКГ 2.840.003-07 РЭ п.2						
767	Физический метод: МУК 4.3.2812-10 п.1.2., п.4.3., п.4.7.	Факторы среды обитания промышленных объектов, предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли, коммунальных объектов, детских и подростковых объектов, транспорта. Жилые и общественные здания. Территория жилой застройки. Лечебно-профилактические учреждения и аптеки.					
768	ГОСТ 24940-2016 п.6.1., п.6.2.						
769	ГОСТ 33393-2015 п.6						
770	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного ТКА-ПКМ мод.08 п.6						
771	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного ТКА-ПКМ мод.43 п.6, п.7.1.-7.5.						
772	ГОСТ 30494-2011 п.6.1.-6.3., п.6.8.						
773	МУ № 4425-87 п.2Б						
774	МУК 4.3.2756-10 п.4.1., п.4.2., п.5						
775	Руководство по эксплуатации на измеритель параметров микроклимата Метеоскоп БВЕК.431110.06 РЭ п.5.2., п.5.3.1., п.6						
776	Руководство по эксплуатации прибора комбинированного ТКА-ПКМ мод.43 п.6, п.7.1., п.7.6-7.8.						
777	Руководство по эксплуатации измерителя параметров электрического и магнитного полей ВЕ-МЕТР-АТ-002						
						углерода оксид	(0-2000) мг/м <sup>3</sup>
						аммиак	(0-2000) мг/м <sup>3</sup>
						диоксид азота	(0-10) мг/м <sup>3</sup>
						бензин	(0-300) мг/м <sup>3</sup>
						Естественная и искусственная освещенность:	
						освещенность	(10-200000) лк
						коэффициент пульсации	(1-100) %
						освещенность	(10-200000) лк
						Микроклимат:	
						температура воздуха	(от-10 до +50) <sup>0</sup> С
						относительная влажность воздуха	(3-97) %
						скорость движения воздуха	(0,1-20) м/сек
						температура воздуха	(от 0 до +50) <sup>0</sup> С
						относительная влажность воздуха	(от 10 до +98) <sup>0</sup> С
						Электромагнитные поля, создаваемые ПЭВМ	
						Напряженность электрического поля в	

793	Р 2.2.2006-05 Приложение 16	Физиолого-гигиенические показатели			Напряженность трудового процесса: интеллектуальные нагрузки; сенсорные нагрузки; эмоциональные нагрузки; монотонность нагрузок; режим работы	-
794 795	Дозиметрический метод: МУ 2.6.1.2838-11 МУ 2.6.1.2398-08	Промышленные объекты, в том числе территории, отведенные под строительство промышленных объектов			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,010 мР/ч-9,999 Р/ч) (0,05-50) мкЗв/ч
796	МУ 2.6.1.2838-11	Территории, отведенные под строительство жилых и общественных зданий. Жилые и общественные здания. Выборочное обследование жилых зданий для оценки доз облучения населения.			Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,010 мР/ч-9,999 Р/ч)
797	МУ 2.6.1.2398-08				Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения	(0,05-50) мкЗв/ч

Главный врач Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе»,  
руководитель ИЛЦ

(должность уполномоченного лица)

*Н.М.Богочанова*

(подпись уполномоченного лица)



Н.М.Богочанова

(инициалы, фамилия уполномоченного лица)