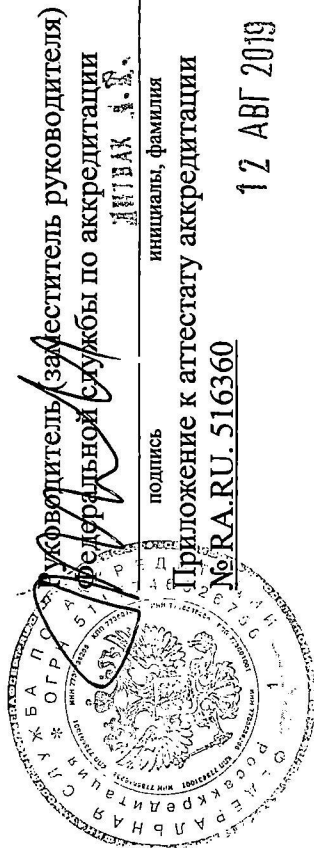




ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЛАБОРАТОРНОГО ЦЕНТРА
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»

- | № п/п | Документы, устанавливающие правила и методы исследований (испытаний), измерений | Наименование объекта | Код ОКПД2 | Код ТН ВЭД ЕАЭС | Определяемая характеристика (показатель) | Диапазон определения |
|-------|---|----------------------|-----------|-----------------|--|----------------------|
| 1. | ГОСТ 4011-72 п.2 | Вода питьевая | 36.00 | | Массовая концентрация общего железа/железо | 0,1-2,0 мг/дм³ |
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. Ключевская, дом № 45 «б».
4. 671610, Республика Бурятия, Баргузинский район, с. Баргузин, ул. Братъев 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
1.	ГОСТ 4011-72 п.2	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация общего железа/железо	0,1-2,0 мг/дм³

2.	ГОСТ 4011-72 п.3				Массовая концентрация общего железа/железо	0,05-2,0 мг/дм ³
3.	ГОСТ 4152-89	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация мышьяка/мышьяк	0,01-0,1 мг/дм ³
4.	ГОСТ 4245-72 п.2	Вода питьевая	36.00		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	от 10,0 - 500,0 мг/дм ³
5.	ГОСТ 4245-72 п.3		36.00		Хлориды (хлор-иона) (Cl ⁻)	0,5 - 10,0 мг/дм ³
6.	ГОСТ 4386-89 Вариант А	Вода питьевая	36.00		Фториды (F ⁻)	0,05-5,0 мг/дм ³ при
7.	ГОСТ 4388-72 п. 2	Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация меди/ медь	0,02-0,5 мг/дм ³
8.	ГОСТ 4974-2014 п.6	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и вода подземная и поверхностная источников питьевого водоснабжения	36.00		Массовая концентрация марганца/марганец	0,01-5,00 мг/дм ³
9.	ГОСТ 6709-72 п.3.5	Вода дистиллированная	20.13.52.120		Аммиак и аммонийные соли (NH ₄)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02мг/дм ³
10.	ГОСТ 6709-72 п.3.6				Нитраты (NO ₃)	менее 0,2 мг/дм ³ / более 0,2мг/дм ³
11.	ГОСТ 6709-72 п.3.7				Сульфаты (SO ₄)	менее 0,5 мг/дм ³ / более 0,5 мг/дм ³
12.	ГОСТ 6709-72 п.3.8				Хлориды (Cl)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02мг/дм ³
13.	ГОСТ 6709-72 п.3.10				Железо (Fe)	менее 0,05 мг/дм ³ / более 0,05мг/дм ³
14.	ГОСТ 6709-72 п.3.11				Кальций (Ca)	менее 0,8 мг/дм ³ / более 0,8 мг/дм ³
15.	ГОСТ 6709-72 п.3.12				Медь (Cu)	менее 0,02 мг/дм ³ / более 0,02мг/дм ³
16.	ГОСТ 6709-72 п.3.15				Массовая концентрация веществ, восстанавливающих KMnO ₄ (O)	менее 0,08 мг/дм ³ / более 0,08 мг/дм ³
17.	ГОСТ 6709-72 п.3.16				pH воды	-1-20 pH
18.	ГОСТ 6709-72				Удельная электрическая	10 ⁻⁴ -10 ⁻¹ См/м

	п.3.17		Вода питьевая	36.00		электропроводимость при t-20°C	
19.	ГОСТ 18164-72		Вода питьевая	36.00		Общая минерализация (сухой остаток)	2,0-2000,0 мг/дм ³
20.	ГОСТ 18165-2014 п.4		Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная вода	36.00 11.07.11.120		Алюминий (Al ³⁺)	0,04-0,56 мг/дм ³
21.	ГОСТ 18190-72 п.2		Вода питьевая	36.00		Активный хлор	0,3- 300,0 мг/дм ³
22.	ГОСТ 18190-72 п.3					Свободный остаточный хлор	0,01-50,0 мг/дм ³ при
23.	ГОСТ 18190-72 п.4					Остаточный активный хлор	0,1-300,0 мг/дм ³ при
24.	ГОСТ 18293-72 п.3		Вода питьевая	36.00		Массовая концентрация свинца/свинца	0,005-1,0 мг/дм ³
25.	ГОСТ 18293-72 п.4					Массовая концентрация цинка/ цинк	0,005-5,0 мг/дм ³
26.	ГОСТ 18308-72		Вода питьевая	36.00		Молибден (Мо, суммарно)	0,0025-160,0 мг/дм ³
27.	ГОСТ 18309-2014 Метод А		Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (подземная и поверхностная)	36.00 11.07.11.120		Ортофосфаты (Полифосфаты (PO ₄ ³⁻))	0,01-0,4 мг/дм ³
28.	ГОСТ 31861-2012 п.4		Вода питьевая: вода централизованных систем питьевого водоснабжения, вода источников нецентрализованного водоснабжения, вода открытых водоемов, вода водоемов в местах купания (рекреационного водопользования)	36.00 11.07.11.120 11.07.11.112 21.20.9 20.13.52.120		Отбор проб	-
29.	ГОСТ 31866-2012		Вода питьевая, включая минеральную воду поверхностных и подземных источников	36.00		Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,0001-1,0 мг/дм ³
						Массовая концентрация меди/медь	0,0005-5,0 мг/дм ³
						Массовая концентрация свинца/свинца	0,0001-1,0 мг/дм ³
						Массовая концентрация цинка/цинк	0,0005-10,0 мг/дм ³
30.	ГОСТ 31868-2012 Метод А		Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, и	36.00 11.07.11.120		Цветность	1-70 градус

		природная (поверхностная и подземная)				
31.	ГОСТ 31940-2012 Метод 1	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная)	36.00 11.07.11.120		Сульфат-ион (сульфаты)	25-500 мг/дм³
32.	ГОСТ 31940-2012 Метод 3				Сульфат-ион (сульфаты)	2,0-50,0 мг/дм³
33.	ГОСТ 31954-2012 Метод А	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00 11.07.11.120		Жесткость общая	0,1-20,0 °Ж
34.	ГОСТ 31957-2012 Метод А п.5.3.2.	Вода питьевая (расфасованная в емкости), природная (поверхностная и подземная)	36.00.11 11.07.11.120		Щелочность	0,1-100,0 моль/дм³
35.	ГОСТ 31957-2012 Метод Б п.5.5.5				Гидрокарбонаты	6,1-6100,0 мг/дм³
36.	ГОСТ 32220-2013 п.9.1	Вода питьевая расфасованная в емкости	36.00.11 11.07.11.120		Внешний вид	Описание
37.	ГОСТ 32220-2013 п.9.2				Герметичность упаковки	Описание
38.	ГОСТ 32220-2013 п.9.3				Полнота налива	Описание
39.	ГОСТ 33045-2014 Метод А	Вода питьевая, в том числе расфасованная в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода	36.00 11.07.11.120		Аммиак и ионы аммония	0,1-300,0 мг/дм³ при
40.	ГОСТ 33045-2014 Метод Б				Нитриты	0,003-3,0 мг/дм³
41.	ГОСТ 33045-2014 Метод Д				Нитраты	0,1-2,0 мг/дм³
42.	ГОСТ Р 55683-2013	Вода питьевая, в том числе воду бассейнов	36.00		Остаточный активный (общий) хлор	0,15-2,0 мг/дм³
43.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ А	Вода питьевая, в том числе расфасованную в емкости, природная (поверхностная и подземная) вода	36.00 11.07.11.120		Окисляемость перманганатная	0,5-10,0 мгО/дм³
44.	ГОСТ Р 55684-2013 (ИСО 8467:1993) Способ Б				Окисляемость перманганатная	0,25-100,0 мгО/дм³
45.	ГОСТ Р 56237-2014 п.4	Вода питьевая системы централизованного водоснабжения	36.00		Отбор проб	-
46.	ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1	Вода природная и питьевая, в том числе расфасованная в емкости	36.00		Запах	0-5 балл
47.	ГОСТ Р 57164-2016				Вкус и привкус	0-5 балл

48.	п.5.8.2. ГОСТ Р 57164-2016 п.6				Мутность	1-20,0 ЕМФ	
49.	МУК 4.1.742-99	Вода питьевая системы централизованного водоснабжения	36.00		Массовая концентрация цинка/цинк	0,0025-0,025 мг/дм ³	
					Массовая концентрация свинца/свинец	0,0025-0,025 мг/дм ³	
					Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,0025-0,025 мг/дм ³	
50.	РД.52.24.381-2017	Вода природная	36.00		Массовая концентрация меди/медь	0,0025-0,025 мг/дм ³	
51.	РД.52.24.382-2006	Вода природная	36.00		Нитриты (по NO ₂)	0,010-0,250 мг/дм ³	
					Полифосфаты и фосфаты (PO ₃ ³⁻)	0,010-0,200 мг/дм ³	
52.	РД.52.24.395-2017	Вода природная	36.00		Жесткость общая	0,060-50,0 °Ж	
53.	РД.52.24.403-2018	Вода природная	36.00		Кальций (Ca)	1,0-2000,0 мг/дм ³	
54.	РД.52.24.405-2005	Вода поверхностная	36.00		Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	2,0-40,0 мг/дм ³	
55.	РД.52.24.407-2017	Вода природная	36.00		Хлориды (Cl ⁻)	10,0-250,0 мг/дм ³	
56.	РД.52.24.419-2005	Вода поверхностная	36.00		Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³	
57.	РД.52.24.420-2006	Вода поверхностная	36.00		Биохимическое потребление кислорода	1,0-11,0 мг/дм ³	
58.	РД.52.24.421-2012	Вода поверхностная	36.00		Химическое потребление кислорода	4,0-80,0 мг/дм ³	
59.	РД.52.24.468-2005	Вода поверхностная	36.00		Взвешенные вещества	5,0 - 200,0 мг/дм ³	
60.	РД.52.24.486-2009	Вода поверхностная	36.00		Аммиак и аммоний ион (по азоту)	0,05-4,0 мг/дм ³	
61.	РД.52.24.493-2006	Вода поверхностная	36.00		Щелочность	0,17-8,2 ммоль/дм ³	
					Гидрокарбонаты	10,0-500,0 мг/м ³	
62.	РД.52.24.496-2018 п.9.1	Вода природная	36.00		Температура	0 - 100° С	
63.	РД.52.24.496-2018 п.10				Запах	0-5 балл	
64.	РД.52.24.497-2005 Вариант 1	Вода поверхностная	36.00		Цветность	5-500 градус	
65.	РД.52.24.497-2005 Вариант 2				Цветность	5-500 градус	
66.	ПНД Ф 14.1.2:4.3-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00		Нитриты (по NO ₂)	0,02-3 мг/дм ³	
67.	ПНД Ф 14.1.2:4.4-95 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00		Нитраты (по NO ₃)	0,1-100 мг/дм ³	
68.	ПНД Ф 14.1.2:47-96 (издание 2013 г.)	Вода природная	36.00		Молибден (Mo, суммарно)	0,001-4,0 мг/дм ³	
69.	ПНД Ф 14.1.2:4.48-96	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00		Массовая концентрация ионов меди	0,01-1,0 мг/дм ³	

70.	(издание 2011 г.) ПНД Ф 14.1.2.49-96 (издание 2004 г.)	Вода поверхностная	36.00			Массовая концентрация ионов мышьяка	0,05-0,8 мг/дм ³
71.	ПНД Ф 14.1.2.4.50-96 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00			Массовая концентрация железа	0,05-10,0 мг/дм ³
72.	ПНД Ф 14.1.2.61-96 (издание 2013 г.)	Вода природная	36.00			Массовая концентрация марганца	0,05-5,0 мг/дм ³
73.	ПНД Ф 14.1.2.3.95-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00			Кальций (Ca)	1,0-2000,0 мг/дм ³
74.	ПНД Ф 14.1.2.3.96-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00			Хлориды (Cl ⁻)	10,0-5000 мг/дм ³
75.	ПНД Ф 14.1.2.3.98-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00			Жесткость общая	0,1-50 °Ж
76.	ПНД Ф 14.1.2.3.100-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00			Химическое потребление кислорода	4,0-2000 мг/дм ³
77.	ПНД Ф 14.1.2.3.101-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00			Растворенный кислород	1,0-15,0 мг/дм ³
78.	ПНД Ф 14.1.2.106-97 (издание 2004 г.)	Вода природная	36.00			Общий фосфор	0,04-0,40 мг/дм ³
79.	ПНД Ф 14.1.2.3.108-97 (издание 2016 г.)	Вода природная (поверхностная и подземная)	36.00			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	30-12000 мг/дм ³
80.	ПНД Ф 14.1.2.3.110-97 (издание 2016 г.)	Вода природная	36.00			Взвешенные вещества	3,0- 5000 мг/дм ³
81.	ПНД Ф 14.1.2.4.111-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00			Хлориды (Cl ⁻)	10-10000 мг/дм ³
82.	ПНД Ф 14.1.2.4.112-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00			Полифосфаты (PO ₄ ³⁻)	0,05-80 мг/дм ³
83.	ПНД Ф 14.1.2.4.114-97 (издание 2011 г.)	Вода питьевая, вода поверхностная	36.00			Общая минерализация (сухой остаток)	50-25000 мг/дм ³
84.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.121-97 (издание 2018 г.)	Вода питьевая, вода природная, подземная, поверхностная	36.00			Водородный показатель (рН)	1,0-14,0 ед.рН
85.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.123-97 (издание 2004 г.)	Вода природная поверхностная, грунтовая	36.00			Биохимическое потребление кислорода	0,5-1000,0 мГО ₂ /дм ³
86.	ПНД Ф 14.1.2.4.154-99 (издание 2012 г.)	Вода питьевая,	36.00			Перманганатная окисляемость	0,25-100,00 мг/дм ³
87.	ПНД Ф 14.1.2.159-2000 (издание 2005 г.)	Вода природная	36.00			Сульфаты (SO ₄ ²⁻)	10-1000 мг/дм ³
88.	ПНД Ф 14.1.2.3.4.179-	Вода питьевая, поверхностная	36.00			Фториды (F ⁻)	0,1-5,0 мг/дм ³

2002(издание 2012 г.)	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Отбор проб	
89. ГОСТ 17.2.3.01-86	Воздух рабочей зоны				Отбор проб	-
90. ГОСТ 12.1.005-88	Воздух рабочей зоны				Отбор проб	-
91. ГОСТ 12.1.014-84	Воздух рабочей зоны				Отбор проб	-
92. МУ №1638-77	Воздух рабочей зоны				Азота оксид (IV)	предел обнаружения в воздухе 3 мг/м³ (расчетная)
93. МУК 4.1.2468-09, п.3	Воздух рабочей зоны				Пыль	1,0-250 мг/м³
94. МУК 4.1.2469-09, п.4	Воздух рабочей зоны				Формальдегид	0,25-3,0 мг/м³
95. МУК 4.1.2471-09, п.10	Воздух рабочей зоны				Сера диоксид	5,0-125,0 мг/м³
96. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 2, п.2.2.	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Отбор проб	-
97. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 2, п. 2.5.					Отбор проб	-
98. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 3, п.3.4.					Отбор проб	-
99. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 4, п.4.1.					Отбор проб	-
100. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 4, п.4.4.					Отбор проб	-
101. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 5, п.5.2.1.4					Диоксид азота	0,02-1,4 мг/м³
102. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 5, п.5.2.6.					Взвешенные частицы (пыль)	Разовая - 0,26-50,0 мг/м³
103. РД 52.04.186-89 ч.3, раздел 4, п.4.11					Взвешенные частицы (пыль)	Суточная - 0,007-0,69 мг/м³
104. РД 52.04.186-89 ч.1, раздел 5, п.5.3.3.5					Фенол	Среднесуточная - 0,4-150,0 мкг/м³ 0,004-0,2 мг/м³
105. РД 52.04.792-2014	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Диоксид азота	0,021-4,3 мг/м³
106. РД 52.04.794-2014	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Оксид азота	0,028-2,8 мг/м³
107. РД 52.04.799-2014	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Диоксид серы	0,03-5,0 мг/м³
108. РД 52.04.823-2015	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений				Фенол	0,003-0,1 мг/м³
109. ГОСТ 17.4.3.01-2017	Атмосферный воздух, воздух закрытых помещений.				Формальдегид	0,01-0,20 мг/м³
110. ГОСТ 26483-85	Почва	71.20.11			Отбор проб	-
					Волородный показатель (рН)	1,0-14,0 рН

111.	ГОСТ 26951-86					Азот нитратный	2,8-1090,0 мг/кг при
112.	МУ 08-47/152 ФР.1.31.2004.01216					Массовая концентрация кадмия/кадмий	0,01-100,0 мг/кг
						Массовая концентрация меди/медь	1,0-500,0 мг/кг
						Массовая концентрация свинца/свинец	0,01-100,0 мг/кг
113.	ГОСТ 4288-76 п. 2.3	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса	10.13	0210,		Массовая концентрация цинка/цинк	1,0-500,0 мг/кг
114.	ГОСТ 4288-76 п. 2.5					Внешний вид, вкус и запах, степень измельчения, равномерность перемешивания фарша.	описание
115.	ГОСТ 4288-76 п. 2.6					Массовая доля влаги	0,7-80,0 %
116.	ГОСТ 34135-2017 п. 7					Кислотность	4-25° Т
117.	ГОСТ 8558.1-78 п. 7	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты, посолочные смеси, рассолы	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602		Массовая доля нитрита натрия	0,00002-0,012 %
118.	ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и других видов убойных животных	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602		Отбор проб	-
119.	ГОСТ 9793-2016	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602		Массовая доля влаги	1,0-85 %
120.	ГОСТ 9957-2015 п. 6.2	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602		Подготовка проб	-
121.	ГОСТ 9957-2015 п. 7					Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
122.	ГОСТ 9959-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11	0201-0208, 0210, 1601-1602		Внешний вид. Цвет. Вкус. Состояние Поверхности. Запах. Консистенция	Описание
123.	ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины, и других видов убойных животных, мясные консервы	10.11	0201-0208, 0210, 1601- 1602		Массовая доля крахмала	0,03-15,4 %
124.	ГОСТ 23042-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11, 10.13	0201-0208, 0210,		Массовая доля жира	0,2-50 %

125.	ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты	10.13	1601-1602 0201-0208, 0210, 1601-1602	Массовая доля нитрита натрия	20-200 мг/кг 0,002-0,02 %
126.	ГОСТ 31720-2012, п.4	Пищевые яичные продукты, выработанные из пищевых яиц с/х птицы	01.47	0407-0408	Отбор проб	-
127.	ГОСТ 31720-2012 п.5				Внешний вид, цвет, текстура и Консистенция. Запах и вкус	Описание
128.	ГОСТ 31930-2012 п.4	Замороженное мясо птицы.	10.12	0207	Массовая доля влаги и мясного сока, выделившегося при размораживании мяса птицы	0-80,0 %
129.	ГОСТ 33319-2015	Все виды мяса, мясные и мясосодержащие продукты	10.11 10.13	0201-0208 0210, 1601-1602	Массовая доля влаги	1,0-85,0 %
130.	ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты	10.11	0201-0208 0210, 1601-1602	Отбор проб	-
131.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.1	Мясо птицы	10.12	0207	Запах	Описание
132.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.2				Прозрачность и аромат бульона	Описание
133.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.3				Консистенция и состояние мышц на разрезе	Описание
134.	ГОСТ Р 51944-2002 п.6.5				Внешний вид и цвет	Описание
135.	ГОСТ 3622-68 п.2	Молоко, молочный напиток, молочные и молкосодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и ого масляную пасту, сливочно- растительный спред и сливочно- растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженое	10.51 10.52	0401-0406, 040620- 040640, 040690	Отбор проб	-
136.	ГОСТ 3623-2015 п. 7.	Пастеризованное молоко, сливки, пахту, творог, сметана, кисломолочные продукты,	10.51	0401-0406	Фосфатаза	Обнаружено/не обнаружено

137.	ГОСТ 3626-73 п.2	сливочное масло	10.51	0401-0406	Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %
138.	ГОСТ 3627-81 п. 2, п.4	Молоко, молочные и молокосодержащие продукты	10.53	0405-0406	Массовая доля хлористого натрия	0,1-7,0 %
139.	ГОСТ 5867-90 п.2	Сыр, творог, масло сливочное.	10.53	0401-0404	Массовая доля жира	0,5-70,0 %
140.	ГОСТ 23327-98	Молоко и молочные продукты	10.53	0401-0404	Массовая доля белка	0,1-100,0 %
141.	ГОСТ 26809.1-2014	Молоко сырое, пастеризованное, кисломолочные напитки без наполнителей	10.53	0401-0404	Отбор проб	-
142.	ГОСТ 26809.2-2014	Молоко и молочные продукты.	10.53.3	0405	Подготовка проб к анализу	-
143.	ГОСТ 29245-91 п.3	Масло, молочный жир, спреды, сыры, сырные массы, сырные продукты, плавленые сыры.	10.51	0401-0404	Отбор проб	-
144.	ГОСТ 29245-91 п.4	Молочные консервы			Подготовка проб к анализу	-
145.	ГОСТ 29245-91 п.5				Вкус и запах, консистенция, цвет	Описание
146.	ГОСТ 29246-91 п.2.2, 3.1				Герметичность металлических банок	Описание
147.	ГОСТ 29247-91				Определение состояния внутренней поверхности металлических банок	Описание
148.	ГОСТ 29248-91	Сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51	0401-0404	Массовая доля влаги	0,5-25 %
149.	ГОСТ 30305.1-95 п. 4.	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51	0401-0404	Массовая доля жира	1,0-40,0 %
150.	ГОСТ 30305.3-95 п. 5.	Сгущенные и сухие молочные и молокосодержащие консервы	10.51	0401-0404	Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
151.	ГОСТ Р 53951-2010	Сгущенные молочные консервы, сухие молочные продукты	10.51	0401-0404	Массовая доля лактозы	1,0-55,0 %
152.	ГОСТ Р 54667-2011 п.6.	Молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты, консервы молочные, сухое молоко	10.51	0401-0404	Массовая доля влаги	2,0-50 %
153.	ГОСТ Р 54668-2011	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Кислотность	1,0-0150 °Т
					Массовая доля белка	0,1-100,0 %
					Массовая доля сахарозы	1,0-50,0 %
					Массовая доля влаги и сухого вещества	0,5-99,0 %

154.	ГОСТ Р 54669-2011. п.7	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Кислотность	2-250° Т
155.	ГОСТ Р 54758-2011 п.6	Молоко и продукты переработки молока	10.51	0401-0404	Плотность	1015-1040 кг/м³
156.	ГОСТ Р 55063-2012 п.5	Сыры, сыры плавленые.	10.51.4	0406	Отбор проб и подготовка проб	-
157.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.5				Массовая доля рассола, маринада	0-50,0 %
158.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6				Массовая доля влаги и сухого вещества	3,0-70,0 %
159.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.8				Массовая доля жира	7,0-39,0 %
160.	ГОСТ Р 55063-2012 п.7.10				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	1,0-8,0 %
161.	ГОСТ Р 55361-2012 п.5	Молочный жир, масло и масляная паста из коровьего молока.	10.51.3	0405	Отбор проб и подготовка проб	-
162.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.4, п.7.5				Массовая доля жира	50-75 %
163.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.6, п.7.7				Массовая доля влаги	0,5-60,0 %
164.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12				Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	0,5-3,0 %
165.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.13				Массовая доля сахарозы	3,0-20,0 %
166.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.14				Титруемая кислотность	1,0-6,0 °К
167.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.15				Титруемая кислотность жировой фазы	1,0-6,0 °К
168.	ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16				Титруемая кислотность молочной плазмы	10,0-70,0 °Т
169.	ГОСТ 7631-2008 п.6	Рыба, нерыбные продукты и продукция из них	10.20	0303-0308	Внешний вид и цвет, консистенция	Описание
					Посторонние примеси	Обнаружено/не обнаружено
					Запах, вкус	описание
170.	ГОСТ 7636-85 п.2	Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки	10.20	0303-0308 1604-1605	Подготовка к анализу средней пробы	-
171.	ГОСТ 7636-85				Массовая доля воды	1,0-90 %

172.	п.3.3.1, 3.3.2 ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	Рыбные консервы	10.20	1604	Массовая доля хлористого натрия	0,3-64,8 %
173.	ГОСТ 7636-85 п.3.7.1, 3.7.4.	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Массовая доля жира	0,6-60 %
174.	ГОСТ 7636-85 п.7.9	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Кислотное число	0,14-28 мг КОН/г
175.	ГОСТ 7636-85 п.7.12				Перекисное число	0,03-1,3 ммоль активного кислорода / кг
176.	ГОСТ 20221-90	Рыбные консервы	10.20	1604	Массовая доля отстоя в масле	-
177.	ГОСТ 26664-85	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20.	1604, 1605	Внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.	описание
178.	ГОСТ 26808-2017 п.4	Консервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Массовая доля сухого вещества	1-90 %
179.	ГОСТ 27082-89 п.4	Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей	10.20	1604, 1605	Общая кислотность	0,3-0,7 %
180.	ГОСТ 27207-87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	10.20	1604, 1605	Массовая доля поваренной соли	0,1-20,0 %
181.	ГОСТ 28972-91	Консервы и продукты из рыбы	10.20	1604, 1605	Активная кислотность (pH)	3-10 pH
182.	ГОСТ 31339-2006 п.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	10.20	0303-0308	Отбор проб	-
183.	ГОСТ 31339-2006 п.4.3.1.2а				Массовая доля глазури	0-5,0 %
184.	ГОСТ 31413-2010	Водоросли, морские травы и продукция из них	10.20	0303-0308	Отбор проб	-
185.	МУ 4274-87	Рыба	10.20	0303-0308	Гистамин	20-175 мг/кг
186.	ГОСТ 5667-65	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	10.71	1901 1905	Отбор проб Форма, поверхность, цвет, вкус и запах	- Описание
187.	ГОСТ 5668-68 п.2, п.5	Хлеб, булочные, бараночные, сухарные изделия, соломка	10.71 10.72	1901 1905	Массовая доля жира	0,7-50 %
188.	ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1901 1905	Пористость	50,0-95,0 %
189.	ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия	10.71 10.72	1901 1905	Кислотность	0,1-50 град.
190.	ГОСТ 5672-68	Хлеб, булочные, бараночные,	10.71	1901	Массовая доля сахара	1-20 %

		сухариные изделия, хрустящие хлебцы, соломка		1905		
191.	ГОСТ 5698-51 п.2	Хлеб и хлебобулочные изделия	10.71.	1901 1905	Массовая доля поваренной соли	0,14-5,0 %
192.	ГОСТ 9404-88	Мука и отруби	10.61.	1101-1103, 1104	Влажность	1-30 %
193.	ГОСТ 13586.5-2015	Зерно зерновых злаков	01.11.	1101-1103, 1105-1106	Влажность	0-50,0 %
194.	ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби	10.61.		Металломагнитная примесь	0,001-10,000 мг/кг
195.	ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия.	10.71	1901 1905	Влажность	1,0-80,0 %
196.	ГОСТ 26312.1-84 п.2	Крупа	10.61.	1103	Отбор проб	-
197.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1	Крупа	10.61	1103	Цвет	Описание
198.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2				Запах	Описание
199.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3				Вкус	Описание
200.	ГОСТ 26312.2-84 п.3.5				Развариваемость	1-60 мин
201.	ГОСТ 26312.6-84	Овсяные хлопья	10.61	1103	Кислотность	0,2-50 градус кислотности
202.	ГОСТ 26312.7-84	Крупа	10.61	1103	Влажность	0,5-50 %
203.	ГОСТ 27493-87	Мука и отруби	10.61	1103	Кислотность	0,3-50 градус кислотности
204.	ГОСТ 27558-87	Мука и отруби	10.61	1101-1103, 1105-1106	Цвет	описание
					Запах	описание
					Вкус	описание
					Хруст	описание
205.	ГОСТ 27668-88	Мука пшеничная	10.61	1101-1103 1105-1106	Отбор проб	-
206.	ГОСТ 31964-2012 п.5	Макаронные изделия	10.73	1902	Отбор проб	-
207.	ГОСТ 31964-2012 п.6				Подготовка проб	-
208.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1				Цвет и форма	описание
209.	ГОСТ 31964-2012 п.7.2				Запах и вкус	описание
210.	ГОСТ 31964-2012				Массовая доля влаги	0,2-50,0 %

211.	п.7.3.1, 7.3.2 ГОСТ 31964-2012 п.7.4					Кислотность	0,2-50 град.
212.	ГОСТ 31964-2012 п.7.5					Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе HCl	0-0,2 %
213.	ГОСТ 31964-2012 п.7.6					Массовая доля золы	0-5,0 %
214.	ГОСТ 31964-2012 п.7.8.1, 7.8.2					Масса сухого вещества, перешедшего в варочную воду	5,0-10,0 %
215.	ГОСТ 31964-2012 п.7.9					Металломагнитные примеси	0,001-10,000 мг/кг
216.	ГОСТ 31964-2012 п.7.1					Зараженность вредителями и загрязненность	Обнаружено/не обнаружено
217.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.1	Дрожжи хлебопекарные прессованные	10.89	2102		Отбор проб	-
218.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.2					Внешний вид и цвет	Описание
219.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.3					Запах и вкус	Описание
220.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.4					Массовая доля сухого вещества	10,0-50,0 %
221.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.8					Подъемная сила	1-90мин
222.	ГОСТ Р 54731-2011 п.6.9					Кислотность	От 0,6 мг
223.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.1	Дрожжи хлебопекарные сухие	10.89	2102		Отбор проб	-
224.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.2					Внешний вид и цвет	Описание
225.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.4					Массовая доля влаги	1-30 %
226.	ГОСТ Р 54845-2011 п.7.6					Подъемная сила	1-90 мин
227.	ГОСТ 5897-90 п.2	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704		Внешний вид, вкус, запах, цвет.	Описание
228.	ГОСТ 5898-87 п.2, 3	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704		Кислотность	0,2-50 градусы

229.	ГОСТ 5898-87 п.4					Щелочность	0,2-50 градусы
230.	ГОСТ 5900-2014 п.7	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704		Массовая доля влаги	0,5-50,0 %
231.	ГОСТ 5900-2014 п.8					Массовая доля сухого вещества.	1,0-50,0 %
232.	ГОСТ 5903-89 п.6.2.	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704		Массовая доля сахара	0,2-80,0 %
233.	ГОСТ 5904-82	Кондитерские изделия и Полуфабрикаты	10.71	1704		Отбор и подготовка проб	-
234.	ГОСТ 12576-2014	Белый сахар, сахар-песок	10.81	1701		Внешний вид и цвет	Описание
						Запах	Описание
						Чистота раствора	Описание
						Вкус	Описание
235.	ГОСТ 26811-2014	Кондитерские изделия и полуфабрикаты	10.71	1704		Массовая доля общей сернистой кислоты	0,002-0,100 %
236.	ГОСТ Р 54642-2011	Белый сахар	10.81	1701		Влага и сухие вещества	0,10-1,00 %
237.	ГОСТ 8756.0-70	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008		Отбор проб	-
238.	ГОСТ 8756.1-79	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	10.30	2001-2008		Подготовка проб	-
239.	ГОСТ 8756.13-79	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30	2001-2008		Внешний вид, цвет, запах, консистенция, и вкус	Описание
240.	ГОСТ 24556-89 п.2	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008		Массовая доля сахаров	3-80 %
241.	ГОСТ 25555.0-82 п.3	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008		Массовая доля аскорбиновой кислоты	0,5-200,0 мг/порция
242.	ГОСТ 25555.1-2014 п.4	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008		Массовая доля титруемых кислот	0,1-45,0 %
243.	ГОСТ 25555.5-2014 п.7	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30 10.32	2001-2008		Массовая доля летучих кислот	0,04-1,0 %
						Массовая доля общего диоксида серы	0,01-2,00 %
244.	ГОСТ 26186-84 п.3	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и мясорастительные консервы	10.30 10.11	2001-2008, 1602		Массовая доля хлоридов	0,2-30 %
245.	ГОСТ 26188-2016	Продукты переработки фруктов и овощей, мясные и	10.30 10.11	2001-2009, 1602		pH	2-12 ед. pH

246.	ГОСТ 26313-2014	мясорастительные консервы, соки	10.30 10.32	2001-2009	Отбор проб	-
		Продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокодержажие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее – продукты)				
247.	ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, соки, пюре, морсы, джемы, повидла, варенья	10.30 10.32	2001-2009	Массовая доля растительных примесей	Обнаружено/не обнаружено
248.	ГОСТ 29031-91	Продукты переработки плодов и овощей	10.30	2001-2008	Массовая доля сухих веществ	-
249.	ГОСТ 34128-2017	Соки из фруктов и овощей	10.32.	2009	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0-80,0 %
250.	ГОСТ 34130-2017 п. 10	Сушеные овощи и фрукты	10.30.	0712, 0713	Внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус	Описание
251.	ГОСТ 34130-2017 п. 12				Массовая доля металлических примесей	0,1-5,0 мг/кг
252.	ГОСТ 34130-2017 п. 13				Зараженность вредителями хлебных запасов и наличие загнивших и заплесневевших продуктов	Обнаружено/не обнаружено
253.	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи и фрукты	10.30	0712-0713	Отбор и подготовка проб	-
254.	ГОСТ 33977-2016 п. 5	Продукты переработки плодов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля влаги	От 0,2 – св 10 %
255.	ГОСТ Р 51437-99	Фруктовые и овощные соки	10.32	2009	Массовая доля общих сухих веществ	2-25 %
256.	ГОСТ ISO 2173-2013	Продукты переработки фруктов и овощей	10.30.	2001-2008	Массовая доля растворимых сухих веществ	2,0-80,0 %
257.	ГОСТ 1936-85	Чай	10.83	0902	Массовая доля влаги	0,2- 30,0 %
					Массовая доля металломагнитной примеси	0,1-10,0 %
258.	ГОСТ 32170-2013	Чай	10.83	0902	Правила приемки	-
259.	ГОСТ 32572-2013	Чай	10.83	0902	Внешний вид и цвет чайного листа	Описание

260.	ГОСТ ISO 11294-2014	Жареный молотый кофе	10.83	0901	Потеря массы при температуре 103°C	2,0-22,0 %
261.	МУ 5048-89	Овощи	10.30	0701-0709	Нитраты	50-3000 мг/кг
262.	ГОСТ 5472-50	Растительные масла	10.41	1507- 1514	Запах, цвет, прозрачность	описание
263.	ГОСТ 5478-2014	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Число омыления	100-400 мг КОН/г
264.	ГОСТ 5480-59	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Содержание мыла	От 0,02 %
265.	ГОСТ 5481-2014	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля нежировых примесей	От 0,04 %
266.	ГОСТ 11812-66 п.1	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Объемная доля отстоя	1-3 см³
267.	ГОСТ 26593-85	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Массовая доля влаги и летучих веществ	0,06-1,0 %
268.	ГОСТ 31762-2012 п.4.2	Майонез и майонезные соусы	10.84.12.	2103	Перекисное число	0,1-40 ммоль активного кислорода на кг масла
269.	ГОСТ 31762-2012 п.4.3				Консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус	описание
270.	ГОСТ 31762-2012 п.4.6				Массовая доля влаги	1,0-95,0 %
271.	ГОСТ 31762-2012 п.4.8				Массовая доля жира	5,0-95,0 %
272.	ГОСТ 31762-2012 п.4.16				Кислотность	0,05-10,0 %
273.	ГОСТ 31933-2012 п.7	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
274.	ГОСТ 32189-2013 п.5.1	Маргарины, спреды, тошленые смеси, жиры	10.42.	2103	Кислотное число	0-30 мг КОН/г
275.	ГОСТ 32189-2013 п.5.4 – 5.8				Отбор проб	-
276.	ГОСТ 32189-2013 п.5.10				Массовая доля влаги	0-50,0 %
277.	ГОСТ 32190-2013	Растительные масла	10.41.	1507- 1514	Кислотность	0,5-3,0 °К
278.	ГОСТ Р 51487-99	Растительные масла и животные жиры	10.41.	1507- 1514	Отбор проб	-
279.	ГОСТ 6687.0-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07	2202	Перекисное число	0,1-45 ммоль активного кислорода на кг масла
280.	ГОСТ 6687.2-90 п.4	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты кислого сусли, квас	11.07.	2202	Отбор проб	-
					Массовая доля сухих веществ	0-35 %

281.	ГОСТ 6687.4-86	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Кислотность	1,0-20,0 к.ед.
282.	ГОСТ 6687.5-86 п.2	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Внешний вид, прозрачность, цвет, аромат, вкус	описание
283.	ГОСТ 6687.6-88	Безалкогольные напитки, сиропы, концентраты квасного сусла, квас	11.07.	2202	Стойкость	От 1 суток
284.	ГОСТ 12788-80 п.1	Пиво	11.05	2203	Кислотность	1,3-6,0 к.ед.
285.	ГОСТ 13192-73 п.2	Вина	11.02., 11.03.	2204-2206	Массовая концентрация сахаров	1,0-300 г/дм ³
286.	ГОСТ 32035-2013 п.4	Водка	11.01.	2208	Отбор проб	-
287.	ГОСТ 32035-2013 п.5.4.				Щелочность	1,5-3,5 см ³ /100 см ³
288.	ГОСТ 32036-2013 п.5	Спирт этиловый	11.01.	2207	Отбор проб	-
289.	ГОСТ 32036-2013 п.6.4				Определение чистоты	положительный/ отрицательный
290.	ГОСТ 32080-2013 п.4	Ликероводочные изделия	11.01.	2208	Отбор проб	-
291.	ГОСТ 32080-2013 п.5.4.1				Массовая концентрация общего экстракта	0,1-47,0 г/100 см ³
292.	ГОСТ 32080-2013 п.5.5.1				Массовая концентрация сахара	0,1-1,5 г/100 см ³
293.	ГОСТ 32080-2013 п.5.6.1				Массовая концентрация кислот	0,1-1,3 г/100 см ³
294.	ГОСТ 32114-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация титруемых кислот	0,2-16,75 г/дм ³
295.	ГОСТ 32115-2013	Алкогольная продукция	11.01.	2204-2208	Массовая концентрация свободного и общего диоксида серы	2,0-100 мг/дм ³
296.	ГОСТ 15113.0-77	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Отбор и подготовка проб	-
297.	ГОСТ 15113.2-77 п.3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	10.89.		Посторонние примеси	описание
298.	ГОСТ 15113.2-77 п.4				Металломагнитные примеси	обнаружено/не обнаружено
299.	ГОСТ 15113.2-77				Зараженность вредителями хлебных	обнаружено/не обнаружено

п.5	запасов	описание
300. ГОСТ 15113.3-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция
301. ГОСТ 15113.4-77 п.2,3	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	Массовая доля влаги
302. ГОСТ 15113.7-77 п.2	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	Массовая доля хлористого натрия
303. ГОСТ Р 52610-2006	Концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, кофепродукты	Массовая доля влаги
304. ГОСТ 30627.2-98 п.5.	Молочные продукты для детского питания	Массовая доля витамина С (аскорбиновой кислоты)
305. ГОСТ 30648.1-99 п.4.	Жидкие, пастообразные (творог) и сухие молочные продукты для детского питания	Массовая доля жира
306. ГОСТ 30648.3-99 п.4.	Молочные продукты для детского питания	Массовая доля влаги и сухого вещества
307. ГОСТ 30648.4-99 п.4.	Молочные продукты для детского питания	Кислотность
308. ГОСТ 30648.5-99	Молочные продукты для детского питания, кроме каш.	Активная кислотность (рН)
309. ГОСТ 30648.7-99 п.5.	Молочные продукты для детского питания жидкие и сухие	Массовая доля сахарозы
310. ГОСТ Р 51575-2000	Соль пищевая	Йод
311. ГОСТ 32167-2013	Мед	Массовая доля сахарозы
312. ГОСТ 32169-2013 п.10.2	Мед	рН
313. ГОСТ 32169-2013 п.10.3		свободная кислотность
314. ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.1	Продукция общественного питания	Цвет, запах, фритюрного жира
315. ГОСТ Р 54607.3-2014 п.6.2		Качественная проба на степень термического окисления фритюрных жиров
316. ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1		Эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (проба на перекисаду)
		менее 1 % более 1 % достаточная/ недостаточная (реакция положительная/ отрицательная)

317.	ГОСТ Р 54607.4-2015 п.7.1, 7.2	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля влаги и сухих веществ	0-80,0 %
318.	ГОСТ Р 54607.5-2015 п.7.1, 7.3	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля жира	0-85,0%
319.	ГОСТ Р 54607.6-2015	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля сахарозы	0-90,0 %
320.	ГОСТ Р 54607.8-2016	Продукция общественного питания	10.85.		Массовая доля сухих веществ	0-80,0 %
321.	МУ 4237-86	Готовые блюда	10.85		Массовая доля жира	
					Сухие вещества	50-300 г/порция
					зола	100-700 г/суточной порция
					белок	0,5-1,0 г/порция
					жир	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
					Белки+углеводы	-
					калорийность	-
322.	МУК 4.1.3217-14	Сырье и продукты пищевые	10.11 10.20	0201-0208 0210	Фосфаты	50-300 мг/100г
			10.30 10.41 10.51 10.71	1601-1602 0303-0308 2001-2008 1507-1514 0401-0406 1704		
323.	ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые	10.71, 10.72, 11.02, 11.03, 11.05	1704, 2203, 2204-2206	Массовая концентрация железа/ Железо	1-20 мг/кг
324.	ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые	01.11 – 01.13, 01.21-01.27, 01.41.2, 01.45.2, 01.47.11 01.47.2, 01.49.2, 03.11.20, 02.30.40,	0201- 0210, 0302- 0309, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1501-1518,	Пробоподготовка (минерализация)	-

			03.11.4, 03.11.63, 03.12.2, 03.12.3, 03.21.2- 03.21.5, 03.22.2- 03.22.4, 10.11-10.13, 10.20,10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89, 11.01- 11.07	1601-1605, 1701, 1702, 1704, 1803- 1806, 1901- 1905, 2001- 2009, 2101- 2106, 2201- 2208		
325.	ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье	01.11 – 01.13, 01.21-01.27, 01.41.2, 01.45.2, 01.47.11 01.47.2, 01.49.2, 03.11.20, 02.30.40, 03.11.30, 03.11.4, 03.11.63, 03.12.2, 03.12.3, 03.21.2- 03.21.5, 03.22.2- 03.22.4, 10.11-10.13, 10.20,10.31, 10.32, 10.39,	0201- 0210, 0302- 0309, 0401-0410, 0701-0714, 0801-0814 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1501-1518, 1601-1605, 1701, 1702, 1704, 1803- 1806, 1901- 1905, 2001- 2009, 2101- 2106, 2201- 2208	Массовая концентрация свинца/ Свинец Массовая концентрация кадмия/ Кадмий Массовая концентрация меди/ Медь Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,004-5,000 мг/кг 0,002-5,000 мг/кг 0,04-100,00 мг/кг 0,5-250,0 мг/кг

			01.47.11 01.47.2, 01.49.2, 03.11.20, 02.30.40, 03.11.30, 03.11.4, 03.11.63, 03.12.2, 03.12.3, 03.21.2- 03.21.5, 03.22.2- 03.22.4, 10.11-10.13, 10.20,10.31, 10.32, 10.39, 10.41, 10.42, 10.51, 10.52, 10.61, 10.62, 10.71-10.73, 10.81-10.86, 10.89, 11.01- 11.07	0801-0814 0901-0910, 1001-1008, 1101-1108, 1201-1206, 1501-1518, 1601-1605, 1701, 1702, 1704, 1803- 1806, 1901- 1905, 2001- 2009, 2101- 2106, 2201- 2208	Массовая концентрация меди/Медь Массовая концентрация цинка/ Цинк	0,05-30,0 мг/кг 0,5-100,0 мг/кг
			10.13.11- 10.13.15, 10.39.12- 10.39.25, 2008 20.20.14	0711, 0812, 1602, 1604, 1605, 2001- 2009 380894	Массовая доля олова/ Массовая концентрация олова/Олово	20-200 мг/кг
328.	ГОСТ 26935-86	Консервированные мясные, мясорастительные, плодоовощные, молочные, рыбные продукты и напитки, фасованные в жестяные банки				
329.	ГОСТ 14193-78	Монохлорамин ХБ технический			Отбор проб	-
330.	ГОСТ 25263-82	Кальция гипохлорит нейтральный			Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
331.	ГОСТ Р 54562-2011	Известь хлорная			Отбор проб	-
332.	Р 4.2.2643-10 п.4.2.1.	Дезинфекционные средства			Массовая доля активного хлора	0-30,0 %
					Активный хлор	0-65,0 %

333.	МУК 4.3.2812-10	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 KEO уровни яркости (10-200000) кд/м	(10-200000) лк
334.	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 скорость движения воздуха (от 0 до 50)°C (10-98)% (0,1-20)м/с	
335.	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 KEO	(10-200000) лк
336.	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, скорость движения воздуха, (от 0 до 50)°C (10-98)% (0,1-20)м/с	
337.	Руководство по эксплуатации «Прибор, комбинированный ТКА- ПКМ модель 61»	Факторы среды обитания промышленных объектов. Рабочие места, производственная зона. Жилые и общественные здания. Лечебно- профилактические учреждения и аптеки	-	-	Температура воздуха относительная влажность воздуха скорость движения воздуха, уровни искусственной освещенности яркость (от 0 до 50)°C (10-98)% (0,1-20)м/с (10-200000) лк (10-200000) кд/м² (0,1-20)м/с	
338.	МУ 2.6.1.2838-11	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения 0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч	

339.	Инструкция по эксплуатации дозиметр ДРГ-01Т1	Жилые, общественные и производственные здания и сооружения	-	-	мощность экспозиционной дозы гамма-излучения	0,10 – 99,99 Р/ч 0,010 – 9,999 мР/ч 0,010 – 9,999 Р/ч 0,10 – 99,99 мР/ч 0,10 – 99,99 Р/ч
340.	МУ 2.6.1.2398-08	Земельные участки под строительство жилых, общественных и производственных зданий и сооружений	-	-	мощность амбиентного эквивалента гамма-фона мощность амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения	50 нЗв/ч-10 Зв/ч 50 нЗв/ч-10 Зв/ч
341.	ГОСТ 10444.8	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10.61; 10.86; 10.83; 10.89, 19.210	11.05; 7.12; 04.01	B.cereus/Бактерии B.cereus	от 10 КОЕ/г(см ²)
342.	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)
343.	ГОСТ 10444.11	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.51	04.03	Молочнокислые микроорганизмы	от 1 КОЕ/г (см ³) Обнаружено /не обнаружено
344.	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	Плесневые грибы, дрожжи/Дрожжи/Плесени/Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
345.	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)
346.	ГОСТ 26968 п.4.2.				Дрожжи, плесневые грибы/	От 10 КОЕ/г (см ³)
347.	ГОСТ 28560	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.11;10.12; 10.20;10.61;	0201-0207; 0302;	Бактерии родов Proteus, Moraxella, Providencia/Бактерии рода Proteus;	Обнаружено /не обнаружено

348.	ГОСТ 28566	Пищевые продукты и продовольственное сырье	10,71;10.85; 10.86	0710; 0811; 1601;1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	от 1 КОЕ/г (см³) Обнаружено /не обнаружено
349.	ГОСТ 29185	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.20	1901 10; 0302	Сульфитредуцирующие	Обнаружено /не обнаружено
			10.51.11.110-	0201- 0207; 0302; 0710;	кlostридии/ Мезофильные	
			140, 190	0811; 1601; 10; 1602; 1604; 1901 10; 2009; 2201; 2202	сульфитредуцирующие кlostридии	
			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 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, 10.89 01.13. 10.11						
350.	ГОСТ 30347	Молоко и молочная продукция.	10.51;10.52;	0401-0406	S.aureus/ Стафилококки S.aureus	Обнаружено /не обнаружено			
351.	ГОСТ 30425 п.7.7.	Консервы.	10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.86	0201; 0302; 0711; 0811	Промышленная стерильность	промышленно-стерильно/промышленно-нестерильно			
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы групп В.сегеус и В.ролутуха;	Обнаружено /не обнаружено			
					Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.subtilis;	Обнаружено /не обнаружено			
					Мезофильные клостридии (кроме C. botulinum (или) C. perfringens);	Обнаружено /не обнаружено			
					Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи;	Обнаружено /не обнаружено			
					Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы;	Обнаружено /не обнаружено			

352.	ГОСТ 30425 п.7.8				Количество плесневых грибов и дрожжей/Дрожжи, Плесени	Обнаружено /не обнаружено
353.	ГОСТ 30425 п.7.9.				Молочнокислые микроорганизмы	Обнаружено /не обнаружено
354.	ГОСТ 30425 п.7.10				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружено /не обнаружено
355.	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/	от 10 КОЕ/г (см ³)
356.	ГОСТ 30712 п.6.2.				Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов/КМАФАнМ/	от 1 КОЕ/г (см ³)
357.	ГОСТ 30712 п.6.3.				Бактерии группы кишечных палочек (клиформных бактерий)	Обнаружен /не обнаружен
358.	ГОСТ 30712 п.6.4.				Дрожжи/Плесени/ Плесень и дрожжи в сумме/Дрожжи, дрожжеподобные, плесневые грибы	от 10 КОЕ/г (см ³)
359.	ГОСТ 30726	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.13.14; 10.85; 10.86	0201-0210; 0302-0308;	Esherichia coli (E.coli)/ E.coli	Обнаружено /не обнаружено

					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			
360.	ГОСТ 31468		Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено
361.	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;	0201-0210; 0302-0308; 0401-0410; 0701-0714; 0801-0814; 0901-0910; 1101-1109;		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено /не обнаружено

362.	ГОСТ 31747	Пищевые продукты и продовольственное сырье (кроме молока и молочных продуктов)	10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2101-2106; 2201-2203;		
			10.11; 10.12; 10.13; 10.20; 10.41; 10.42;	0201-0210; 0302-0308; 0701-0714;	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ БГКП Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
			10.61; 10.71; 1 0.72; 10.73; 10.82; 10.83; 10.85; 10.86; 10.89; 11.05; 11.07;	0801-0814; 0901-0910; 1101-1109; 1501-1522; 1601-1605; 1701-1704; 1801-1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106;		

365.	ГОСТ 32064	Пищевые продукты и продовольственное сырье.	10.86; 10.89; 11.05; 11.07	1806; 1901-1905; 2001-2009 2101-2106; 2201-2203	Бактерии семейства Enterobacteriaceae	Обнаружено /не обнаружено
			10.11; 10.12; 10.13; 10.20;	0201-0210; 0302-0308;		
			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	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;		
366.	ГОСТ 32901 п 8.4	Молоко и молочная продукция	10.51.11.120;	0401; 0406;	КМАФАнМ	от 10 КОЕ/г (см ³)
367.	ГОСТ 32901 п 8.5.1	Молоко и молочная продукция	10.51.12.112, 10.51.51.110	0407; 0402;	Бактерии группы кишечных палочек	Обнаружено /не обнаружено

368.	ГОСТ 32901 п 8.5.3						(колиформы)		Обнаружено /не обнаружено
							Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	
369.	ГОСТ 32901 п 8.8.						Промышленная стерильность		Промышленно стерильно/промышленно нестерильно
370.	ГОСТ 33566			10.51		0401-0410;	КМАФАнМ		от 10 КОЕ/г (см ³)
371.	ГОСТ 7702.2.6 п. 8.2		Молоко и молочная продукция	10.12, 10.13		0201-0210;	Дрожжи и плесневые грибы/ Дрожжи (Д), Плесени (П)		от 10 КОЕ/г (см ³)
372.	ГОСТ 7702.2.6 п. 8.3		Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, продукты из мяса птицы				Сульфитредуцирующие клостридии		Обнаружено /не обнаружено
373.	ГОСТ 7702.2.6 п. 8.4						Сульфитредуцирующие клостридии		Обнаружено /не обнаружено
374.	ГОСТ 7702.2.7		Мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты, из мяса птицы	10.12, 10.13		0201-0210;	Сульфитредуцирующие клостридии		Обнаружено /не обнаружено
375.	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;	Подсчет микроорганизмов		от 1 КОЕ см ³ (г)

					1701-1704; 1801-1806; 1901-1905;				
					2001-2009 2101-2106; 2201-2203				
376.	ГОСТ Р 54374 п.8.1	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы			0207-0210	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено		
377.	ГОСТ Р 54674 п.8	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы	10.12, 10.13		0207-0210	S.aureus	Обнаружено /не обнаружено		
378.	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-	Pseudomonas aeruginosa;	Обнаружено /не обнаружено		

379.	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
380.	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

381.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.3				Общее микробное число/ Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	От 1 КОЕ/см ³
382.	ИК 10-04-06-140-87 п.1.2.4.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Обнаружено /не обнаружено
383.	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)
384.	МУК 4.2.577-96 п.7.2				Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) / Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Обнаружено/не обнаружено
385.	МУК 4.2.577-96 п.7.3				E.coli;	Обнаружено/не обнаружено
386.	МУК 4.2.577-96 п.7.5.				Коагулазоположительные стафилококки (S.aureus)/ S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
387.	МУК 4.2.577-96 п.7.4.				Сальмонеллы/Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено
388.	МУК 4.2.577-96 п.7.6.				Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus	Обнаружено/не обнаружено
389.	МУК 4.2.577-96 п.7.8.				Бифидобактерии	от 10 КОЕ/г (см ³)
390.	МУК 4.2.577-96 п.7.10.				Промышленная стерильность	Промышленно стерильно/ промышленно нестерильно
391.	МУК 4.2.577-96 п.7.12.				Общее количество бактерий	от 1 КОЕ/ 1см ³
392.	МУК 4.2.577-96 п.7.7.				B.cereus/Бактерии B.cereus	от 1 КОЕ/1см ³

393.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 1	Пищевые продукты Биологический материал	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;	Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, B.cereus, Cl.perfringens)	Обнаружено/не обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/г (см ²)
394.	МР от 17 августа 1990 Методические рекомендации по проведению бактериологических исследований при пищевых отравлениях приложение 2	Клинический материал			Шигеллы, сальмонеллы Условно-патогенные возбудители (энтеробактерии, стафилококк, B.cereus, Cl.perfringens)	Обнаружено/не обнаружено от 10 ⁶ КОЕ/1 (см ²)

395.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.1.	Вода питьевая. Горячая вода.	36.000.11, 36.000.12	2201,2202	Общее число микроорганизмов (ОМЧ)/ Общее микробное число	от 1 КОЕ /1мл
396.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.2.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/100мл НВЧ от 0,3 КОЕ/ 100мл
397.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.3.				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено в 100мл от 0,3 КОЕ/ 100мл
398.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.5.				Колифаги	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл, От 1 БОЕ в 100 мл НВЧ от 0,1 БОЕ в 100 мл
399.	МУК 4.2.1018-01 п. 8.4.				Споры сульфитредуцирующих клостридий;	Обнаружено/не обнаружено в 20 мл От 1 КОЕ/ 20мл
400.	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 (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл от 0,3КОЕ/ 100мл
401.	МУК 4.2.1884-04 п.2.8				Общие колиформные бактерии (ОКБ); Термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)/ Общие колиформные бактерии; Термотолерантные колиформные бактерии	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл от 0,3 КОЕ /100 мл
402.	МУК 4.2.1884-04 п.2.9				Колифаги;	От 1 БОЕ/ 100 мл
403.	МУК 4.2.1884-04 п.2.10				Семейство Enterobacteriaceae род Salmonella/Возбудители кишечных инфекций	Обнаружено/не обнаружено в 1000 мл

404.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 2				Споры сульфитредуцирующих клубридий;	Обнаружено/не обнаружено в 20 мл
405.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 5				Энтерококки;	От 1 КОЕ/ 100 мл
406.	МУК 4.2.1884-04 Приложение 7				число стафилококков <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> ;	от 2 КОЕ/100 мл
407.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 6	Сточные воды.	37.00.2	2201,2202	Общие колиформные бактерии (ОКБ) Термотолерантные колиформные Бактерии (ТКБ)	Обнаружено/не обнаружено в 100 мл От 1 КОЕ/ 100 мл
408.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 8				Колифаги;	От 1 БОЕ /100 мл
409.	МУ 2.1.5.800-99 Приложение 7				Сальмонелла	Обнаружено/не обнаружено
410.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 7	Вода расфасованная в емкости. Вода питьевая	11.07	2201,2202	Общее микробное число (ОМЧ) при температуре 37°C; при температуре 22°C;	От 1 КОЕ/1мл
411.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 8				Общие колиформные бактерии(ОКБ) Термотолерантные колиформные бактерии(ТКБ); Глюкозоположительные колиформные бактерии;	Обнаружено/не обнаружено в 300 мл От 1 КОЕ/100мл НВЧ от 0,1 КОЕ/100мл
412.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 9				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	Обнаружено/не обнаружено в 1000 мл
413.	МУ 2.1.4.1184-03 приложение 10				Колифаги;	Обнаружено/не обнаружено в 1000 мл
414.	ГОСТ 18963 п.4.1	Вода питьевая,	-	-	Общее микробное число/ОМЧ/	от 1 КОЕ/см ³
415.	ГОСТ 18963 п.4.2	дистиллированная вода, используемая для приготовления лекарственных средств (кроме лекарств для инъекций и глазных капель)	-	-	Бактерии группы кишечных	Положительный/отрицательный коли-индекс от 3 НВЧ коли- индекса от 0,1 в 1 дм ³ Коли-титр от 0,9
416.	МУ № 2657-82 п.5	Поверхность объектов внешней	-	3003	Общее бактериальная обсемененность	от 1 КОЕ/см ³

		среды методом смывов		3005 3006 10 3006 10 300 0	(ОМЧ); Бактерии группы кишечных палочек (БГКП); St.aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Энтеробактерии	Обнаружено/не обнаружено
417.	МУК 4.2.2942-11 п 3.1	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов S.aureus	От 1 КОЕ/ 1м ³
					Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ/ 1м ³
418.	МУК 4.2.2942-11 п.3.1.	Воздушная среда	71.20.11; 21.20.24		Общее количество микроорганизмов	От 1 КОЕ/ 1м ³
					S.aureus	От 1 КОЕ /1м ³
					Количество плесневых и дрожжевых грибов	От 1 КОЕ /1м ³
419.	МУК 4.2.2942-11 п.3.2	Поверхность объектов внешней среды, рук персонала методом смывов в организациях лечебного профиля			Бактерии группы кишечных палочек Стафилококки S.aureus	Обнаружено/не обнаружено
					Сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено
					Условно-патогенные бактерии	Обнаружено/не обнаружено
					Pseudomonas aeruginosa	Обнаружено/не обнаружено
420.	МУК 4.2.2942-11 п.4	Стерильные изделия медицинского назначения			Стерильность	Стерильно/нестерильно
421.	МУ 4.2.2218-07 п.5.2,п.5.2.2	Вода открытых водоемов			Холерный вибрион	Обнаружено/не обнаружено
422.	МУ 3.1.1.2438-09 п.3	Овощи, фрукты, смыв с поверхности объектов			Y.enterocolitica Y.pseudotuberculosis	Обнаружено/не обнаружено
423.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.7.	Почва территорий населенных мест (жилая зона, детские дошкольные, школьные учреждения, зона санитарной охраны водоемов, рекреационные зоны, транспортные магистрали, т.д.).	71.20.11		Общие колиформные бактерии (БГКП)/Индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
424.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.8.				Энтерококки/Индекс энтерококков;	Коли-индекс от 1 клетки на 1 г
425.	МР № ФЦ/4022-04 от 24.12.04 п.11.				патогенные энтеробактерии родов Salmonella и Shigella/Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	Обнаружено/не обнаружено

426.	МУ 1446-76 раздел III	Почва	71.20.11		Отбор проб	-	
427.	МУ 1446-76 раздел IV. 1.				Бактерии кишечных палочек/индекс БГКП;	Коли-индекс от 1 клетки на 1г	
428.	МУ 4.2.2723-10 за исключением п.13	Объекты внешней среды. Клинический материал.			Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;	Обнаружено/не обнаружено	
429.	МУ 15/6-5-91.	Паровые и воздушные стерилизаторы			Эффективность стерилизации с помощью биологических индикаторов	Стерилизация эффективна/стерилизация не эффективна	
430.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. №04-723/3	Биологический материал		3002 90 500	Бактерий семейства Enterobacteriaceae род Shigella, род Salmonella, род Escherichia	Выделено /не выделено	
431.	МУ МЗ СССР от 17.12.84. №04-723/3 П.5.1 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям шигеллез (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120	
432.	Приказ МЗ СССР от 23.04.85. № 535				Антитела к возбудителям сальмонеллез (РПГА)	Отрицательная/положительная до титра 1:5120	
433.	МР МЗ СССР от 15.08.84 № 3082-84.				Staphylococcus aureus;;	Обнаружено/не обнаружено I-Очень скудный рост II-Скудный рост III-Умеренный рост IV-Обильный рост	
434.	МР МЗ РСФСР от 17.01.83				Синегнойная палочка	Выделено /не выделено	
435.	МУК 4.2.1887-04				Энтерококки;	Обнаружено/не обнаружено	
					Род Neisseria	Обнаружено/не обнаружено	
					Антитела к возбудителям менингококковой инфекции (РПГА(пассивная))	Титр от 1:20	

436.	МУК 4.2.3065-13 п. 6				Бактерии рода коринебактерий;	Выделено /не выделено
437.	МУК 4.2.3065-13 п. 11 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям дифтерии (РПГА)	Титр от 1:20
438.	МР 3.1.2.0072-13 п.6.3				Бактерии рода <i>Bordetella</i>	Обнаружено /не обнаружено
439.	МР 3.1.2.0072-13 п.8.3 инструкция по применению набора реагентов				Антитела к возбудителям коклюша (РА)	Титр от 1:160
440.	МР МЗ СССР № 11-14/9-6				Стафилококки	Выделено /не выделено (массивный рост, не массивный рост)
					Бактерии семейства	
					<i>Enterobacteriaceae</i>	
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ;	
441.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.1				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р.Хедельсона)	отрицательный/сомнительны й/положительный/резко положительный
442.	МУК 3.1.7.3402-16 п.9.3.2				Антитела к возбудителю бруцеллеза (р.Райта)	
443.	МУК 4.2.1890-04 п.4.3	Культура микроорганизмов			Чувствительность микроорганизмов к антибактериальным препаратам	чувствительный/ промежуточный /резистентный
444.	МУК 4.2.2747-10 п.4.1	Пищевые продукты и продовольственное сырье: Мясо, мясная продукция	10,11 10.13	0201-0203 0205-0206 0209-0210	Отбор проб на наличие личинок трихинелл	-
445.	МУК 4.2.2747-10 п.4.2				Отбор проб на наличие цист терков (финн)	-
446.	МУК 4.2.2747-10 п.7.1.1				Личинки трихинелл	от 1 экз

447.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.1				Цистицерки (финны)	от 1 экз
448.	МУК 4.2.2747-10 п.7.2.2				Цистицерки (финны)	от 1 экз
449.	МУ 3.2.1756-03 п.3.2.2	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них	03.1-03.2	0301 0302-0308	Отбор проб	-
450.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.1-3.2.10		03.11-03.12 03-21-03.22 10.20		Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека:	от 1 экз
451.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.1				Нематод, цестод, трематод Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Нематод, цестод, трематод	от 1 экз
452.	МУК 3.2.988-00 п.3.2.11.3				Интенсивность инвазии/личинки паразитов в живом виде, опасных для здоровья человека: Трематод	от 1 экз
453.	МУК 3.2.988-00 п.7				Экстенсивность инвазии	-
					Индекс обилия	-
					Среднее число паразитов на 1 кг массы	-
454.	МУК 4.2.3016-12 п.3	Плодоовощная, плодоягодная растительная продукция.	01.13	0701-0707	Отбор проб	
455.	МУК 4.2.3016-12 п.7.1-п.7.3	Свежеотжатые соки.	01.21 01.22.- 01.25	0709-0710 0803-0810 2009	Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз
456.	МУК 4.2.2314-08 п.2.1	Вода питьевая централизованного водоснабжения. Вода источников централизованного и нецентрализованного водоснабжения.	36.00.11	2201	Отбор проб	-
457.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.2	Вода плавательных бассейнов. Вода аквапарков.			Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз

458.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.1.					Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших Цисты лямблий	от 1 экз	
459.	МУК 4.2.2314-08 п.5.1.3.2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости	36.00.11	2201		Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз	
460.	МУ 2.1.4.1184 -03 приложение 11					Ооцисты криптоспоридий	от 1 экз	
461.	МУК 4.2.1884-04 п.3.1	Вода поверхностных водных объектов	36.00.11	2201		Отбор проб	-	
462.	МУК 4.2.1884-04 п.3.3					Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз	
463.	МУК 4.2.1884-04 п.3.4					Яйца гельминтов Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз	
464.	ГОСТ 17.4.4.02 п.5.7	Почва	-	-		Отбор проб	-	
465.	МУК 4.2.2661-10 п.4.1	Почва.	-	-		Отбор проб	-	
466.	МУК 4.2.2661-10 п.6.1	Сточная вода.				Отбор проб	-	
467.	МУК 4.2.2661-10 п.7.1	Осадки сточных вод.				Отбор проб	-	
468.	МУК 4.2.2661-10 п.10.1	Смывы с поверхностей				Отбор проб	-	
469.	МУК 4.2.2661-10 п.4.2	Почва.				Показатель содержания яиц гельминтов	от 8 экз/kg	
470.	МУК 4.2.2661-10 п.6.2	Сточная вода.				Показатель истинной обсемененности Яйца гельминтов	от 8 экз/kg	
471.	МУК 4.2.2661-10 п.7.2	«Сырой осадок» сточных вод. Обезвоженный осадок сточных вод.				Яйца гельминтов Яйца гельминтов	от 0,1 экз/л от 1 экз/л	
						Яйца гельминтов	от 8 экз/kg	

472.	МУК 4.2.2661-10 п.10.2	Смывы с поверхностей			Яйца гельминтов	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
473.	МУК 4.2.2661-10 п.4.5	Почва			Личинки гельминтов	от 10 экз/кг
474.	МУК 4.2.2661-10 п.4.7	Почва			Цисты патогенных кишечных простейших	от 4 экз/100г
475.	МУК 4.2.2661-10 п.6.3	Сточная вода.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/л
476.	МУК 4.2.2661-10 п.7.3	Осадки сточных вод.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 1 экз/л
477.	МУК 4.2.2661-10 п.10.4	Смывы с поверхностей.			Цисты патогенных кишечных простейших	от 0,1 экз/предмет; от 4 экз./м ²
478.	МУ 4.2.2039-05 п. 7.3.2. таблица 4	Биологический материал	-	-	Сбор проб клинического материала	-
479.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.1				Гельминты и их фрагменты	Обнаружено / не обнаружено
480.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.2.1		-	-	Яйца гельминтов	
481.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периаального отпечатка по Грэхэм				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
482.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.1.4 метод периаального отпечатка по Рабиновичу				Яйца гельминтов	Обнаружено / не обнаружено
483.	МУК 4.2.3145-13 п.1.1.2.2(метод формалин-эфирной седиментации)				Яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
484.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.1				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
485.	МУК 4.2.3145-13 п.2.1.2 (метод нативного мазка)				цисты патогенных кишечных простейших	Обнаружено / не обнаружено
486.	МУК 4.2.3533 -18 п. 3.3 Инструкция по применению набора реагентов		21.10.60.192	3002 90 100 0	антитела к антигенам возбудителей токсокароза, трихинеллеза, эхинококкоза, описторхоза, лямблиоза	Положительный/сомнительный/отрицательный



[Handwritten signature]

Главный врач

К.В. Булутов

17

Пропито, пронумеровано

43 (*Сергей Ильин*)

Листов



Эксперт по аккредитации:

[Signature]

И.В. Новокшенова

Технический эксперт:

[Signature]

С.В. Кияшко

[Signature] *[Signature]* *[Signature]*