Перечень объектов для проведения лабораторный исследований (испытаний)

[Перечень объектов для проведения лабораторный исследований (испытаний) 1](#_Toc125383664)

[Биологически активные добавки к пище 3](#_Toc125383665)

[Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования: 4](#_Toc125383666)

[Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования: 5](#_Toc125383667)

[Вода горячего водоснабжения 7](#_Toc125383668)

[Минеральная вода (рапа) 8](#_Toc125383669)

[Минеральная вода 9](#_Toc125383670)

[Вода нецентрализованного водоснабжения 10](#_Toc125383671)

[Вода нецентрализованного водоснабжения 11](#_Toc125383672)

[Питьевая вода, расфасованная в емкости: 14](#_Toc125383673)

[Питьевая вода, расфасованная в емкости: 15](#_Toc125383674)

[Вода плавательных бассейнов (за ОА) 16](#_Toc125383675)

[Вода плавательных бассейнов 17](#_Toc125383676)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 18](#_Toc125383677)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования 19](#_Toc125383678)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □ 22](#_Toc125383679)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения □ 22](#_Toc125383680)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □ 22](#_Toc125383681)

[(сокращенная схема) 22](#_Toc125383682)

[Вода сточная 23](#_Toc125383683)

[Вода сточная 24](#_Toc125383684)

[Вода централизованного водоснабжения 26](#_Toc125383685)

[Вода централизованного водоснабжения 27](#_Toc125383686)

[Воздух рабочей зоны 30](#_Toc125383687)

[Атмосферный воздух, воздух замкнутых помещений 33](#_Toc125383688)

[Воздух закрытых помещений 35](#_Toc125383689)

[Воздух холодильных камер 36](#_Toc125383690)

[Физические факторы ионизирующей природы (Гамма-фон) 37](#_Toc125383691)

[Готовые блюда, кулинарные изделия 38](#_Toc125383692)

[Готовые изделия с кремом: 39](#_Toc125383693)

[Кондитерские изделия 40](#_Toc125383694)

[Крупы 41](#_Toc125383695)

[Лечебная грязь 42](#_Toc125383696)

[Масло растительное: 43](#_Toc125383697)

[Масло сливочное 44](#_Toc125383698)

[Молоко 45](#_Toc125383699)

[Молочные продукты для детского питания 46](#_Toc125383700)

[Мука 47](#_Toc125383701)

[Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы: 48](#_Toc125383702)

[Мясо, в том числе полуфабрикаты, все виды животных (кроме птицы): 49](#_Toc125383703)

[Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы) 50](#_Toc125383704)

[Пищевая продукция и продовольственное сырье: 51](#_Toc125383705)

[Плодовоовощная продукция 52](#_Toc125383706)

[Почва 53](#_Toc125383707)

[Продукты детского, лечебного питания и их компонентов: 54](#_Toc125383708)

[Продукты переработки фруктов и овощей 56](#_Toc125383709)

[Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них 57](#_Toc125383710)

[Сметана 58](#_Toc125383711)

[Смывы 59](#_Toc125383712)

[Вода горячего водоснабжения 60](#_Toc125383713)

[Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □ 61](#_Toc125383714)

[Вода питьевая централизованного водоснабжения □ 61](#_Toc125383715)

[Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □ 61](#_Toc125383716)

[(сокращенная схема) 61](#_Toc125383717)

[Cоль поваренная: 63](#_Toc125383718)

[Воздушные стерилизаторы □ 64](#_Toc125383719)

[Паровые стерилизаторы □ 64](#_Toc125383720)

[Сыр 65](#_Toc125383721)

[Творог 66](#_Toc125383722)

[Физические факторы в жилых и общественных зданиях, на территории жилой застройки 67](#_Toc125383723)

[Физические факторы на рабочих местах 68](#_Toc125383724)

[Хлеб и хлебобулочные изделия 69](#_Toc125383725)

Биологически активные добавки к пище

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 2 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 |  бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)(БГКП) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Патогенные микрорганизмы в т ч сальмонеллы |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5 | Listeria monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 6 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесневые грибы/ Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | B. Cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |

Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области)*** |
| 1 | E.coli  |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | Энтерококки  |  | МУК 4.2.1884-04 |

Вода поверхностного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах |  | РД 52.24.496-2018 п. 10 |
| 2 | прозрачность |  | РД 52.24.496-2018 п. 9.2.1 |
| 3 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 4 | взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:3.110-97 |
| 5 | растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 6 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 7 | АПАВ  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 8 | Бихроматная окисляемость (ХПК) |  | ПНДФ 14.1:2:3.100-97 |
| 9 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
| 10 | нефтепродукты  |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 11 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 12 | нитриты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 13 | нитраты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 14 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 15 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 16 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 17 | Аммиак и ионы аммония  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 18 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 19 |  фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| 20 | температура |  | РД 52.24.496-2018 п.9.1 |
| 21 | жир |  | ПНД Ф 14.1:2.122-97 |
| 22 | фенол  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02  |
| 23 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02  |
| 24 | общий хлор (остаточный активный хлор) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.113-97 |
| 25 | перманганатная окисляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 26 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 27 | щелочность  |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 |
| 28 | алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б |
| 29 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 30 | цианиды |  | ПНДФ 14.1:2:4.146-99 |
| 31 | ртуть |  | ГОСТ 31950-метод 1 |
| 32 | свинец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 33 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 34 | кадмий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 35 | кобальт |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 36 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 37 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 38 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 39 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 40 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 41 | кремний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 42 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 43 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 44 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 45 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 46 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 47 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 48 | на пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 49 | гептахлор |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 50 | альдрин |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 51 | гексахлорбензол |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 52 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 53 | карбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| 54 | гидрокарбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| 55 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | ГОСТ 31864-2012 |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  | МВИ №40090.4Г006 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/ обобщенные колиформные бактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | Колифаги |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 3 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной природыкишечных инфекций бактериальной природы |  | МУК 4.2.1884-04 |
| ***паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов  |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | Цисты патогенных простейших кишечника |  | МУК 4.2.1884-04 |

Вода горячего водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области аккредитации)*** |
| 1 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС  |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2  | Eschrechia coli   |  | ГОСТ 34786-2021 |
|  | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 3 | Энтерококки  |  | ГОСТ 34786-2021 |

Минеральная вода (рапа)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 |  ОМЧ |  | МР 96/225-97 |
| 2 | БГКП(фекальные) |  | МР 96/225-97 |
| 3 | БГКП( колиформы) |  | МР 96/225-97 |
| 4 | Ps aeruginosa |  | МР 96/225-97 |

Минеральная вода

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Гидрокарбонат-ион |  | ГОСТ 23268.3-78 п.2а |
| 2 | Сульфат-ион |  | ГОСТ 23268.4-78  |
| 3 | Ион кальция |  | ГОСТ 23268.5-78. п.2 |
| 4 | Ион магния |  | ГОСТ 23268.5-78. п.3 |
| 5 | Ионы натрия (натрий) |  | ГОСТ 23268.6-78 п.2, п.4 |
| 6 | Нитрит-ион |  | ГОСТ 23268.8-78 |
| 7 | Нитрат-ион |  | ГОСТ 23268.9-78 п.2, п.4 |
| 8 | Ион аммония |  | ГОСТ 23268.10-78 |
| 9 | Железо  |  | ГОСТ 23268.11-78 |
| 10 | Йодид-ион (йод) |  | ГОСТ 23268.16-78 п.2 |
| 11 | Перманганатная окисляемость |  | ГОСТ 23268.12-78  |
| 12 | Хлорид-ион |  | ГОСТ 23268.17-78 п.2 |
| 13 | Фторид-ион /фтор |  | ГОСТ 23268.18-78 п.2 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Колиформные бактерии/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы)/БГКП  |  | ГОСТ 18963-73 |
|  | МР 96/225-97 |
| 2 | Фекальные колиформные бактерии/бактерии группы кишечных палочек (колиформы)фекальные |  | МР 96/225-97 |
| 3 | P. aeruginosa/ Pseudomonas aeruginosa |  | ГОСТР 54755-2011 |
|  | МР 96/225-97 |
| 4 | Общее количество бактерий/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 18963-73 |
|  | МР 96/225-97 |

Вода нецентрализованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области аккредитации)*** |
| 1 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС  |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2 | Энтерококки  |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 3  | Eschrechia coli   |  | ГОСТ 34786-2021 |
|  | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 4 | БГКП  |  | ГОСТ 34786-2021 |

Вода нецентрализованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
|  | ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | Цветность  |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 п. 5.4 метод А.1  |
| 9 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 10 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 11 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 12 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012  |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 13 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 14 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 15 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 16 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 вариант Ап.3 |
| 17 | алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б |
| 18 | перманганатная оксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 19 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 20 | Хром +6 |  | ГОСТ 31956-2012метод А |
| 21 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012  |
| 22 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 23 | ртуть |  | ГОСТ 31950-метод 1 |
| 24 | свинец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 25 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 26 | кадмий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 27 | кобальт |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 28 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4974-2014 метод Ап.6.3 вариант 1 |
| 29 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 30 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 31 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 32 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 33 | мышьяк |  | ГОСТ 4152-89 |
| 34 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
|  | ГОСТ 31949-2012 |
| 35 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 36 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02  |
| 37 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 |
|  | ГОСТ 31860-2012 |
| 38 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 39 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 40 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
|  | ГОСТ 23950-88 |
| 41 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п. 2 |
| 42 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 43 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 44 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 45 | Аммиак и ион аммония |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
|  | ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 |
| 46 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 47 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 48 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 49 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 50 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 51 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 52 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 53 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 54 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | ГОСТ 31864-2012 |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  | МВИ №40090.4Г006 |
| 3 | Удельная активность радон (222Rn) |  | МВИ№40090.8К212 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 4 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ 4.2.2723-10 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов, цисты лямблий, цисты патогенных кишечных простейших |  | МУК 4.2.2314-08 |

Питьевая вода, расфасованная в емкости:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области)*** |
| 1 | Общее микробное число 22 0С/ ОМЧ при 22° |  | ГОСТ 34786-2021 |
| МУ 2.1.4.1184-03 |
| 2 | БГКП |  | ГОСТ 34786-2021 |

Питьевая вода, расфасованная в емкости:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
|  | Мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 6 |
|  | Запах  |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1 |
|  | Привкус  |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
|  | Магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
|  | Кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
|  | Сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012  |
|  | Хлориды  |  | ГОСТ4245-72 |
|  | Нитриты |  | ГОСТ 33045-2014  |
|  | Нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 |
|  | Гидрокарбонаты  |  | ГОСТ 31957-2012 |
|  | pH |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
|  | Сухой остаток (общая минерализация) |  | ГОСТ 18164-72 |
|  | Жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 |
|  | Перманганатная окисляемость |  | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общее микробное число 370С/ ОМЧ при 37°С |  | ГОСТ 18963-73 |
| 2 | P.aeruginosa/ Pseudomonas aeruginosa |  | ГОСТ Р 54755-2011 |
|  | МУ 2.1.4.1184-03 |
| 3 | БГКП |  | ГОСТ 18963-73 |

Вода плавательных бассейнов (за ОА)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
|  | ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | Цветность  |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 5 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Лецитиназоположи-тельные стафилококки/ Staphylococcus aureus |  | МУК 4.2.1884-04 |
| 2 | Eschrechia coli  |  | ГОСТ 34786-2021 |
|  | ГОСТ 31955.1-2013 |

Вода плавательных бассейнов

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | яйца, личинки гельминтов, цисты лямблий |  | МУК 4.2.2314-08 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области аккредитации)*** |
| 1 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС  |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2 | Eschrechia coli  |  | ГОСТ 34786-2021 |
|  | ГОСТ 31955.1-2013 |
| 3 | Энтерококки  |  | ГОСТ 34786-2021 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
|  | ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | Цветность  |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1  |
| 9 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 10 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 11 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 12 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012  |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 13 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 14 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 15 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 16 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 вариант Ап.3 |
| 17 | алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б |
| 18 | перманганатная оксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 19 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 20 | Хром +6 |  | ГОСТ 31956-2012метод А |
| 21 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012  |
| 22 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 23 | ртуть |  | ГОСТ 31950-метод 1 |
| 24 | свинец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 25 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 26 | кадмий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 27 | кобальт |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 28 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4974-2014 метод Ап.6.3 вариант 1 |
| 29 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 30 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 31 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 32 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 33 | мышьяк |  | ГОСТ 4152-89 |
| 34 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
|  | ГОСТ 31949-2012 |
| 35 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 36 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02  |
| 37 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 |
|  | ГОСТ 31860-2012 |
| 38 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 39 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 40 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
|  | ГОСТ 23950-88 |
| 41 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п. 2 |
| 42 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 43 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 44 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 45 | Аммиак и ион аммония |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
|  | ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 |
| 46 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 47 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 48 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 49 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 50 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 51 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 52 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 53 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 54 | гептахлор |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 55 | альдрин |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 56 | гексахлорбензол |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 57 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 58 | карбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| 59 | гидрокарбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | ГОСТ 31864-2012 |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  | МВИ №40090.4Г006 |
| 3 | Удельная активность радон (222Rn) |  | МВИ№40090.8К212 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформные бактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов, цисты лямблий, цисты патогенных кишечных простейших |  | МУК 4.2.2314-08 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода питьевая централизованного водоснабжения □

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □

(сокращенная схема)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 6 |
| 2 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 3 | Запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1 |
| 4 | Привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |

Вода сточная

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/ обобщенные колиформные бактерии / общие (обобщенные)колиформные бактерии |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 2 | Колифаги |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 3 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.1884-04 |
|  | МУК 4.2.2661-10 |
| 2 | Цисты кишечных простейших |  | МУК 4.2.1884-04 |
|  | МУК 4.2.2661-10 |

Вода сточная

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах |  | РД 52.24.496-2018 п. 10 |
| 2 | прозрачность |  | РД 52.24.496-2018 п. 9.2.1 |
| 3 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 4 | взвешенные вещества |  | ПНД Ф 14.1:2:4.254-2009 |
| 5 | растворенный кислород |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:3.101-97 |
| 6 | БПК-5 |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.123-97 |
| 7 | АПАВ  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 8 | бихроматную (ХПК) |  | ПНДФ 14.1:2:3.100-97 |
| 9 | кальций  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 10 | нефтепродукты  |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 11 | сульфаты  |  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 12 | нитриты  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 13 | нитраты  |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 14 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 15 | хлориды  |  | ПНД Ф 14.1:2:3.96-97 |
| 16 | аммиак и ионы аммония |  | ПНД Ф 14.1:2:3.1-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 17 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 18 | на фосфат-ион  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.112-97 |
| 19 | температура |  | РД 52.24.496-2018 п.9.1 |
| 20 | жир |  | ПНД Ф 14.1:2.122-97 |
| 21 | фенол  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02 |
| 22 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 |
| 23 | общий хлор (остаточный активный хлор) |  | ПНД Ф 14.1:2:4.113-97 |
| 24 | перманганатную окисляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 25 | магний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 26 | щелочность  |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 |
| 27 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 28 | цианиды |  | ПНДФ 14.1:2:4.146-99 |
| 29 | ртуть |  | ГОСТ 31950-2012 п. 4 метод 2 |
| 30 | свинец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 31 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 32 | кадмий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 33 | кобальт |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 34 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 35 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 36 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 37 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 38 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
| 39 | кремний  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 40 | стронций  |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общие колиформные бактерии/ обобщенные колиформные бактерии / общие (обобщенные)колиформные бактерии |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 2 | Колифаги |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| 3 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ 2.1.5.800-99 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.1884-04 |
|  | МУК 4.2.2661-10 |
| 2 | Цисты кишечных простейших |  | МУК 4.2.1884-04 |
|  | МУК 4.2.2661-10 |

Вода централизованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели ( вне области)*** |
| 1 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС(вне ОА) |  | ГОСТ 34786-2021 |
| 2  | Eschrechia coli (вне ОА)  |  | ГОСТ 31955.1-2013 |
|  | ГОСТ 34786-2021 |
| 3 | Энтерококки (вне ОА) |  | ГОСТ 34786-2021 |

Вода централизованного водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
|  | ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | запах при 20 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 2 | запах при 60 С |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 3 | запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 5.8.1 |
| 4 | вкус/привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| 5 | Цветность  |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 6 | мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.6 |
| 7 | РН |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 8 | щелочность |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1  |
| 9 | жесткость |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 10 | сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 11 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п.2 |
| 12 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012  |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 13 | аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 14 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 15 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 16 | фториды |  | ГОСТ 4386-89 вариант Ап.3 |
| 17 | алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б |
| 18 | перманганатная оксиляемость |  | ПНДФ 14.1:2:4.154-99 |
| 19 | хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 20 | Хром +6 |  | ГОСТ 31956-2012метод А |
| 21 | цианиды |  | ГОСТ 31863-2012  |
| 22 | сероводород |  | ПНД Ф 14.1:2.109-97 |
| 23 | ртуть |  | ГОСТ 31950-метод 1 |
| 24 | свинец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 25 | железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 26 | кадмий |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
| 27 | кобальт |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 28 | марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4974-2014 метод Ап.6.3 вариант 1 |
| 29 | медь |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4388-72 п.2 |
| 30 | никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 31 | цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98  |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
| 32 | полифосфаты |  | ГОСТ 18309-2014 п. 5 метод А |
| 33 | мышьяк |  | ГОСТ 4152-89 |
| 34 | бор |  | ПНД Ф 14.1:2:4.36-95 |
|  | ГОСТ 31949-2012 |
| 35 | нефтепродукты |  | ПНДФ 14.1:2:4.128-98 |
| 36 | фенол |  | ПНД Ф 14.1:2:4.182-02  |
| 37 | бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 14.1:2:4.186-02 |
|  | ГОСТ 31860-2012 |
| 38 | АПАВ |  | ПНД Ф 14.1:2:4.158-2000 |
| 39 | кремний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.215-06 |
| 40 | стронций |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
|  | ГОСТ 23950-88 |
| 41 | хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п. 2 |
| 42 | кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 43 | магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 44 | сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012 |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 45 | Аммиак и ион аммония |  | ГОСТ 33045-2014 метод АПНД Ф 14.1:2:3.1-95 |
| 46 | нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 47 | нитриты |  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
|  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
| 48 | пестицид α-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 49 | пестицид β-ГХЦГ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 50 | пестицид ДДТ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 51 | пестицид ДДЕ |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 52 | пестицид ДДД |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 53 | пестицид γ-ГХЦГ  |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 54 | гептахлор |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 55 | альдрин |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 56 | гексахлорбензол |  | ГОСТ 31858-2012 |
| 57 | озон |  | ГОСТ 18301-72 |
| 58 | карбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| 59 | гидрокарбонаты |  | ГОСТ 31957-2012 метод А.1 п 5.5.5 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная суммарная альфа-активность |  | ГОСТ 31864-2012 |
| 2 | Удельная суммарная бета-активность |  | МВИ №40090.4Г006 |
| 3 | Удельная активность радон (222Rn) |  | МВИ№40090.8К212 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии /ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 4 | Споры сульфитредуцирующих клостридий |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 5 | Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы |  | МУ 4.2.2723-10 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов, цисты лямблий, цисты патогенных кишечных простейших |  | МУК 4.2.2314-08 |

Воздух рабочей зоны

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Сера диоксид (сернистый ангидрид, сернистый газ) |  | Геолан-1П Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ |
|  | МУК 4.1.2471-09 |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Аммиак/азота гидрид |  | Геолан-1П Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Формальдегид (метаналь) |  | Геолан-1П Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ |
|  | МУК 4.1.2469-09 |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Углерода оксид /угарный газ; углерода окись |  | Элан Руководство по эксплуатации ЭКИТ 5.940.000РЭ |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Азота диоксид/азот (IV) оксид; азота двуокись |  | МУК 4.1.2465-09 |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Азота оксид и диоксид/азота оксиды/в пересчете на NO2/азота окислы |  | МУК 4.1.2473-09 |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Анилин/аминобензол/фениленамин |  | МУ № 4731-88 вып. 23 М. 1988 г. |
|  | Алюминий (Алюминия оксид)/ диАлюминийтриоксид/глинозем/ монокорунд/электрокорунд |  | МУК 4.1.2466-09 |
|  | Бенз(а)пирен/ 3,4-бензпирен |  | М 02-14-2007 |
|  | Фенол /гидроксибензол |  | МУ № 5926-91 вып. 12 М. 1984 г. |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Ацетон/пропан-2-он/диметилкетон |  | МУ № 1648-77 вып. 1-5 М 1981г |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Едкие щелочи/Щелочи едкие/ растворы в пересчете на гидроксид натрия |  | МУ № 5937-91 вып. 12 М. 1991 г. |
|  | Бензол |  | МУ № 4834-88 вып.24М. 1994 г. |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Толуол/метилбензол |  | МУ № 4834-88 вып.24М. 1994 г. |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Бутилацетат/уксусной кислоты бутиловый эфир |  | МУ № 1689-77 вып.1-5 М. 1981 г. |
|  | Винилацетат/ этенилацетат/ уксусной кислоты виниловый эфир |  | МУ № 1689-77 вып.1-5 М. 1981 г. |
|  | Этилацетат /уксусной кислоты этиловый эфир |  | МУ № 1689-77 вып.1-5 М. 1981 г. |
|  | Озон |  | МУ № 1639-77 вып. 1-5 М. 1981 г. |
|  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1 |
|  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Гидрохлорид/хлористый водород/соляная кислота/ водород хлорид; хлоргидрат |  | МУ № 1645-77 вып. 1-5 М. 1981 г. |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Индустриальные масла/ масла минеральные нефтяные |  | МУ №5836-91 вып. 11 М. 1992 г.  |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Алюминий,Алюминия оксид |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Железо |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Марганец |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Никель |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Медь |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Хрома оксид (III) |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Хрома оксид (VI) |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | МУ № 1633-77 вып. 1-5 М. 1981г |
|  | Свинец/ свинец и его неорганические соединения |  | МУ № 5914-91 вып. 12 М. 1984 г. |
|  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Кобальт |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Кислота серная |  | МУ № 1641-77 вып. 1-5 М. 1981 г. |
|  | Кислота уксусная (этановая)/ кислота этановая (уксусная) |  | МУ № 4592-88 вып. 10 |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Диоксид кремния кристаллический/ Диоксид кремния аморфный/ Кремний диоксид |  | МУ № 5887-91 вып. 12 М. 1994 г. |
|  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1 |
|  | Цинк |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п.3.1, п. 3.4 |
|  | Кадмий/кадмий и его неорганические соединения |  | МУ № 4945-88 М. 1992 г. п. 3.4 |
|  | Концентрации моющих средств |  | МУ № 4872-88вып. 24 М. 1994 г. |
|  | Ртуть/ртуть, неорганические соединения |  | МУ № 4188-86 М. 1986 г. вып. 9 |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Сероводород/дигидросульфид/водород сульфид |  | МУК 4.1.2470-09 |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Свинец на коже |  | МУ № 5126-89 вып.1 М. 1992 г. |
|  | Хлор |  | МУ № 1644-77 вып. 1-5 М. 1981г. |
|  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Этиленгликоль/этан-1,2-диол |  | МУ № 3130-84 вып. 20 М. 1984г. |
|  | Массовая концентрация пыли / Пыль / |  | МУК 4.1.2468-09 |
|  | ГОСТ Р 54578-2011 |
|  | Акролеин/ Проп-2-ен-1-аль/ Акрилальдегид |  | ГОСТ 12.1.014-84 |
|  | Ацетилен |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Бензин |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Винилхлорид/хлорэтен; винил хлористый/ хлорвинил/хлорэтилен/ этиленхлорид |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Гидрофторидфтористый водород/водород фторид |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Керосин |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Ксилолы/диметилбензол (смесь 2-,3-,4- изомеров) (ксилол смесь изомеров) |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Метиловый спирт/метанол |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Стирол/ этенилбензол/винилбензогл |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Сольвент-нафта/ в пересчете на С |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Трихлорэтилен/трихлорэтен |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Углеводороды нефти/Углеводороды алифатические предельные С2-10/в пересчете на С |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Углерод четыреххлористый/ тетрахлорметан/фреон-10/хладон-10 |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Уайт-спирит |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Хлороформ/ трихлорметан |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Этиловый спирт /этанол |  | ГОСТ 12.1.014 |
|  | Этиловый эфир/этоксиэтан |  | ГОСТ 12.1.014 |

Атмосферный воздух, воздух замкнутых помещений

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Азота диоксид/двуокись азота, пероксид азота |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.1.4. |
|  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.1.8 |
|  | Азота оксид /Азот (II) оксид/азот монооксид |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.1.8 |
|  | Аммиак/азота гидрид |  | Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ к Геолан-1П |
|  | РД 52.04.791-2014 |
|  | Марганец/марганец и его соединения/ в пересчете на марганец (IV)оксид |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.3. |
|  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.2 |
|  | Сера диоксид  |  | Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ к Геолан-1П |
|  | РД 52.04.794-2014 |
|  | Углеродсодержащий аэрозоль (Углерод/Сажа)/пигмент черный |  | РД 52.04.831-2015 |
|  | Бенз(а)пирен |  |  М 02-14-2007 |
|  | Углерода оксид/углерод окись; углерод моноокись; угарный газ |  | Руководство по эксплуатации ЭКИТ 5.940.000РЭ к газоанализатору Элан |
|  | Формальдегид /муравьиный альдегид/оксометан/метиленоксид  |  | Руководство по эксплуатации СЦДА 413214.001.000 РЭ к Геолан-1П |
|  | РД 52.04.824-2015 |
|  | Свинец и его соединения/свинец и его неорганические соединения/в пересчете на свинец/Свинец |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.7. |
|  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.2 |
|  | Ртуть |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.6. |
|  | Хром/хром, в пересчете на хрома (VI) оксид |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.10. |
|  | Сероводород/Дигидросульфид /Водород сернистый/гидросульфид |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.7.4. |
|  | Серная кислота/ по молекуле H2SO4 |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.7.7. |
|  | Кислоты карбоновые одноосновные группы С1 – С9 |  | РД 52.04.186–89 п. 5.3.3.3. |
|  | Гидрохлорид/по молекуле HCl/водород хлорид/хлористый водород/соляная кислота |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.3.6. |
|  | Метиловый спирт/Метанол/карбинол /метилгидроксид/моногидроксиметан |  | РД 52.04.186–89 п. 5.3.3.9 |
|  | Мышьяк/ Мышьяк, неорганические соединения/ в пересчете на мышьяк  |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.4. |
|  | Фенол /гидроксибензол / оксибензол /фенилгидроксид/фениловый спирт /моногидроксибензол |  | РД 52.04.186–89 п.5.3.3.5 |
|  | Цинк/цинк оксид/ в пересчете на цинк |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.11. |
|  | Железо /диЖелезотриоксид (железа оксид)/ в пересчете на железо/железо сесквиоксид |  | РД 52.04.186–89 п. 5.2.5.2 |
|  | Массовая концентрация взвешенных веществ/ Взвешенные вещества  |  | РД 52.04.893-2020 |

Воздух закрытых помещений

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | S aureus / стафилококк |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 2 | Общее микробное число/ОМЧ |  | МУК 4.2.2942-11 |

Воздух холодильных камер

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | **Плесневые грибы** |  | ИК № 5319-91 |

Физические факторы ионизирующей природы (Гамма-фон)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Физические факторы ионизирующей природы*** |
| 1 | Мощность амбиентного эквивалента дозы гамма излучения (территории) |  | МУ 2.6.1.2398-08 |
| 2 | Мощность эквивалентной дозы гамма излучения (помещения жилых и общественных зданий) |  | МУ 2.6.1.2838-11 |

Готовые блюда, кулинарные изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Массовая доля сухого вещества |  | МУ № 4237-86 |
| 2 | Массовая доля жира |  | МУ № 4237-86 |
| 3 | Калорийность (энергетическая ценность) |  | МУ № 4237-86 |
| 4 | Эффективность тепловой обработки |  | МУ №122-5/72 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15 -94 |
|  | ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| 3 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| 5 | БактерииродаProteus |  | ГОСТ Р 28560-90 |
| 6 | E.coli |  | ГОСТ Р 30726-2001 |
| 7 | Дрожжи  |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | Listeria monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |

Готовые изделия с кремом:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 2 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 5 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 6 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
| МУК 4.2.762-99 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| МУК 4.2.762-99 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т ч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| МУК 4.2.762-99 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| МУК 4.2.762-99 |
| 5 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| МУК 4.2.762-99 |
| 6 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| МУК 4.2.762-99 |

Кондитерские изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля общей сернистой кислоты |  | ГОСТ 26811-2014 |
|  | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 5900-2014 |
|  | Массовая доля сухих веществ |  | ГОСТ 5900-2014 |
|  | Массовая доля начинки |  | ГОСТ 5897-90 |
|  | Массовая доля общей золы |  | ГОСТ 5901-2014 |
|  | Зола, нерастворимая в 10-% растворе НCl |  | ГОСТ 5901-2014 |
|  | Массовая доля жира/жир |  | ГОСТ 31902-2012, п.7, п.8 |
|  | Кислотность |  | ГОСТ 5900-2014 п.5 |
|  | Щелочность |  | ГОСТ 5900-2014 п.5 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ 53183-2008 |

|  |
| --- |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
|  | МУК 4.2.762-99 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
|  | МУК 4.2.762-99 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т ч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
|  | МУК 4.2.762-99 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
|  | МУК 4.2.762-99 |
| 5 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | МУК 4.2.762-99 |
| 6 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | МУК 4.2.762-99 |

Крупы

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Влажность |  | ГОСТ 26312.7-88 |
|  | Зольность |  | ГОСТ 26312.5-84 |
|  | Кислотность |  | ГОСТ 26312.6-84 |
|  | ГОСТ 26971-86 |
|  | Сорная примесь |  | ГОСТ 26312.4-84 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
|  | Бенз(а)пирен |  | М 04-15-2009 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
|  | ГОСТ 26972-86 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
|  | ГОСТ 26972-86 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т ч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| 5 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | ГОСТ 26972-86 |
| 6 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | ГОСТ 26972-86 |

Лечебная грязь

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Общее микробное число/ОМЧ |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |
| 2 | Титр ЛКП |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |
| 3 | Титр клостридий |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |
| 4 | S aureus |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |
| 5 | Pseudomonas aeruginosa |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |
| 6 | Энтерококк |  | МУ МЗ СССР №143-9/316-17 |

Масло растительное:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля золы |  | ГОСТ 5474-66 |
|  | Массовая доля влаги и летучих веществ |  | ГОСТ 11812-66 п.1 |
|  | Кислотное число |  | ГОСТ 31933-2012 п. 7 |
|  | Перекисное число |  | ГОСТ 26593-85 |
|  | Степень термического окисления фритюрного жира |  | МУ №122-5/72  |
|  | Бенз(а)пирен |  | М 04-15-2009 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32122-2013 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32122-2013 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Масло сливочное

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.5  |
| 2 | Массовая доля влаги  |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7,6, п.7.7 |
| 3 | Массовая доля сухого обезжиренного вещества (СОВ)  |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.9., п.7.10 |
| 4 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.11 |
| 5 | Массовая доля хлористого натрия |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.12 |
| 6 | Титруемая кислотность |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.1 |
| 7 | Титруемая кислотность жировой фазы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п 7.15 |
| 8 | Титруемая кислотность молочной плазмы |  | ГОСТ Р 55361-2012 п.7.16 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 10 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 11 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 11 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 12 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2025 |
| 13 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 5 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 7 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ 31981-2013 |
|  | МУК 4.2.999-00 |
| 8 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов/молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 9 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10 | Патогенные микроорганизмы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Молоко

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
| 2 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 23327-98 |
|  | ГОСТ 25179-2014 П.6 |
| 4 | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
| 5 | Кислотность |  | ГОСТ Р 54669-2011, п.7 |
| 6 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 54668-2011 |
| 7 | Плотность |  | ГОСТ Р 54758-2011 |
| 8 | Эффективность пастеризации |  | ГОСТ 3623-2015 |
| 9 | Массовая доля соды |  | ГОСТ 24065-80 |
| 10 | Наличие аммиака |  | ГОСТ 24066-80 |
| 11 | Наличие перекиси водорода |  | ГОСТ 24067-80 |
| 12 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 13 | Мышьяк |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 14 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 15 | Ртуть |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 16 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
| 17 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 5 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 7 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ 31981-2013 |
|  | МУК 4.2.999-00 |
| 8 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов/молочно-кислые микроорганизмы |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 9 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10 | Патогенные микроорганизмы |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Молочные продукты для детского питания

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Массовая доля общего белка |  | ГОСТ 30648.2-99, п.4 |
| 2 | Массовая доля жира/жир  |  | ГОСТ 30648.1-99, п.4 |
| 3 | Массовая доля сахарозы |  | ГОСТ 30648.7-99, п.5 |
| 4 | Кислотность |  | ГОСТ 30648.4-99 |
| 6 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 7 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 8 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 9 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15 -94 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы ,в тч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 5 | Бифидобактерии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 6 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 8 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 9 | E.coli |  | ГОСТ Р 30726-2001 |
|  | МУК 4.2.577-96 |
| 10 | B.cereus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 11 | Молочно-кислые микроорганизмы |  | МУК 4.2.577-96 |
| 12 | Энтерококки/ Бактерии рода Enterococcus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 13 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 30705-2000 |
| 14 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 30706-2000 |
| 15 | Дрожжи |  | ГОСТ 30706-2000 |

Мука

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 9404-88 |
|  | Массовая доля золы |  | ГОСТ 27494-2016 |
|  | Металломагнитная примесь |  | ГОСТ 20239-74 |
|  | Кислотность  |  | ГОСТ 27493-87 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 9793-2016 |
|  | ГОСТ 33319-2015 |
|  | Массовая доля жира  |  | ГОСТ 23042-2015  |
|  | Массовая доля белка |  | ГОСТ 25011-2017 |
|  | Массовая доля костных включений |  | ГОСТ Р 52417-2005 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32308-2013 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32308-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
|  | ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
|  | ГОСТ Р 54374-2011 |
| 3 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |
|  | ГОСТ 31468-2012 |
| 4 | Listeria monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 5 |  Промышленная стерильность  |  | ГОСТ30425-97 |

Мясо, в том числе полуфабрикаты, все виды животных (кроме птицы):

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1. 1
 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 9793-2016 |
|  | ГОСТ 33319-2015 |
|  | ГОСТ 4288-76, п.2.5 |
| 1. 2
 | Массовая доля жира  |  | ГОСТ 23042-2015  |
| 1. 3
 | Массовая доля белка |  | ГОСТ 25011-2017 |
| 1. 4
 | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 9957-2015 п. 7 |
| 1. 5
 | Массовая доля нитрита натрия |  | ГОСТ 8558.1-2015 п. 8 |
| 1. 6
 | Массовая доля крахмала |  | ГОСТ 10574-2016 |
| 1. 7
 | Массовая доля наполнителя (хлеба) |  | ГОСТ 4288-76,п.2.8 |
| 1. 8
 | Кислотность  |  | ГОСТ 4288-76, п.2.6 |
| 9 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 10 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 11 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 12 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 13 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 14 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 32308-2013 |
| 15 | Бенз(а)пирен |  | М 04-15-2009 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
|  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
|  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 3 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |
|  | ГОСТ Р 54354-2011 |
| 4 | Listeria monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 5 |  Промышленная стерильность  |  | ГОСТ30425-97 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Цистицерки (финны) |  | МУК 4.2.2747-00 |

Продукты безалкогольной промышленности (безалкогольные и слабоалкогольные напитки, сиропы)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 2 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| ГОСТ 30712-2001 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| ГОСТ 30712-2001 |
| 3 | Дрожжи  |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ГОСТ 30712-2001 |
| 4 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ГОСТ 30712-2001 |
| 5 | Патогенные микроорганизмы |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Пищевая продукция и продовольственное сырье:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели***  |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
| ГОСТ ISO 7218-2015 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| 3 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| 5 | Бактерии родаProteus |  | ГОСТ Р 28560-90 |
| 6 | E.coli |  | ГОСТ Р 30726-2001 |
| 7 | Дрожжи  |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| ГОСТ 28805-90 |
| 9 | Listeria monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 10 | Сульфит редуцирующие клостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 11 | Презумптивные B.cereus/бактерииB.cereus/ B.cereus |  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| 12 | Мезофильные молочнокислые бактерии / молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 13 |  Промышленная стерильность  |  | ГОСТ30425-97 |

Плодовоовощная продукция

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Нитраты  |  | МУ 5048-89  |
| 2 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 3 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 4 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 5 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 6 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 30349-96 |
| 7 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 30349-96 |
| ***радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 2 | Цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.3016-12 |

Почва

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели***  |
| 1 | Сульфаты |  | ГОСТ 26426-85 |
| 2 | Нитраты |  | ГОСТ 26488-85 |
| 3 | Обменный аммоний |  | ГОСТ 26489-85 |
| 4 | Железо  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 5 | Кадмий  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 6 | Кобальт  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 7 | Марганец  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 8 | Медь |  | М-МВИ-80-2008  |
| 9 | Мышьяк  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 10 | Никель  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 11 | Олово  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 12 | Цинк |  | М-МВИ-80-2008  |
| 13 | Свинец  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 14 | Хром  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 15 | Ртуть  |  | М-МВИ-80-2008  |
| 16 | Бенз(а)пирен |  | ПНД Ф 16.1:2:2.2:3.39-03 |
| 17 | Нефтепродукты |  | ПНД Ф 16.1:2.21-98 |
| 18 | Гексахлорциклогексан (α,β,γ изомеры) |  | МУ 1766-77 |
| 19 | ДДТ и его метаболииты |  | МУ 1766-77 |
| 20 | Гексахлорбензол |  | МУ 1766-77 |
| 21 | Хлориды |  | ГОСТ 26425-85 п.1 |
| 22 | рН |  | ГОСТ 26423-85 |
| 23 | Нитраты |  | ГОСТ 26951-86 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Обобщенные колиформные бактерии (ОКБ) в том числе E coli |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 2 | Энтерококк (фекальные) |  | МУК 4.2.3695-21 |
| 3 | Патогенные бактернии , в том числе сальмонеллы |  | МУК 4.2.3695-21 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Жизнеспособные яйца гельминтов |  | МУК 4.2.2661-10 |
| 2 | Цисты патогенных кишечных простейших |  | МУК 4.2.2661-10 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Эффективная удельная активность (Аэфф) природных радионуклидов (226Ra, 232Th, 40К) |  | МВИ № 40090.3Н700 |

Продукты детского, лечебного питания и их компонентов:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 2 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 3 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 4 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы ,в тч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 5 | Бифидобактерии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 6 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 8 | Сульфитредуцирующие клостридии |  | МУК 4.2.577-96 |
| 9 | E.coli |  | ГОСТ Р 30726-2001 |
| МУК 4.2.577-96 |
| 10 | B.cereus |  | МУК 4.2.577-96 |
| 11 | Молочно-кислые микроорганизмы |  | МУК 4.2.577-96 |
| 12 | КМАФАнМ |  | ГОСТ 30705-2000 |
| 13 | Плесневые грибы/плесени |  | ГОСТ 30706-2000 |
| 14 | Дрожжи |  | ГОСТ 30706-2000 |

Продукты переработки фруктов и овощей

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1. 1
 | Нитраты  |  | ГОСТ 29270-95, п.5 |
| 1. 2
 | рН |  | ГОСТ 26188-2016 |
| 1. 3
 | Массовая доля золы |  | ГОСТ 25555.4-91 |
| 1. 4
 | Массовая доля олова |  | ГОСТ ISO 17240-2017 |
| 1. 5
 | Массовая доля хлоридов |  | ГОСТ 26186-84 |
| 1. 6
 | Массовая доля сахара |  | ГОСТ 8756.13-87 |
| 1. 7
 | Массовая доля влаги |  | ГОСТ 33977-2016, п.5 |
| 1. 8
 | Массовая доля сухих веществ |  | ГОСТ Р 51437-99 |
| 1. 9
 | Содержание пектиновых веществ  |  | ГОСТ 29059-91 |
| 10 | Массовая доля растворимых сухих веществ |  | ГОСТ ISO 2173-2013 |
| 11 | Массовая доля минеральной примеси |  | ГОСТ 25555.3-82 |
| 12 | Массовая доля мякоти |  | ГОСТ 8756.10-2015 п.6 |
| 13 | Массовая доля осадка |  | ГОСТ 8756.9-2016 |
| 14 | Массовая доля растительных примесей |  | ГОСТ 26323-2014 |
| 15 | Плотность |  | ГОСТ 33276-2015, п.6 |
| 16 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 17 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 18 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 19 | Ртуть  |  | ГОСТ 34427-2018 |
| 20 | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 30349-96 |
| 21 | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 30349-96 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

|  |
| --- |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов |  | МУК 4.2.3016-12 |
| 2 | Цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших |  | МУК 4.2.3016-12 |

Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, перерабатываемые из них

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Массовая доля глазури |  | ГОСТ 31339-2006 |
| 2 | Полифосфаты  |  | ГОСТ 34811-2021 |
| 3 | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
| 4 | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
| 5 | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
| 6 | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
| 7 | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| 8 | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
| ***Радиологические исследования*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 10444.15-94 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 31747-2012 |
| 3 | Бактерии рода Salmonella |  | ГОСТ 31659-2012 |
| 4 | S.aureus/Коагулазоположительные стафилококки / стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 31746-2012 |
| 5 | Listeria monocytogenes/ листерииL.monocytogenes /L.monocytogenes |  | МУК 4.2.1122-2002 |
| 6 | Сульфитредуцирующиеклостридии |  | ГОСТ 29185-2014 |
| 7 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 8 | Плесневые грибы/ Плесень/ Плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 9 | V.Parahaemolyticus |  | МУК 4.2.2046-06 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Жизнеспособные личинки гельминтов |  | МУК 3.2.988-00 |

Сметана

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
|  | Массовая доля белка |  | ГОСТ 34454-2018 |
|  | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
|  | Кислотность  |  | ГОСТ Р 54669-2011, п.7 |
|  | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 54668-2011 |
|  | Эффективность пастеризации |  | ГОСТ 3623-2015 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 5 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 7 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ 31981-2013 |
|  | МУК 4.2.999-00 |
| 8 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов/молочно-кислые микроорганизмы |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 9 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10 | Патогенные микроорганизмы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Смывы

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Сальмонеллы |  | МУК 4.2.2942-11 |
|  | МУ 4.2.2723-10 |
| 2 | БГКП |  | МУК 4.2.2942-11 |
|  | МР 4.2.0220-20 |
| 3 | S aureus |  | МУК 4.2.2942-11 |
|  | МР 4.2.0220-20 |
| 4 | Pseudomonas aeruginosa |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 5 | Стерильность смывы |  | МУК 4.2.2942-11 |
| 6 | Материал стерильность  |  | МУК 4.2.2942-11 |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов  |  | МУК 4.2.2661-10 |

 Вода горячего водоснабжения

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | pH |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 2 | Мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 6 |
| 3 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 4 | Запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1 |
| 5 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.50-96 |
| 6 | Марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4974-2014 метод А п6.3 вар.1 |
| 7 | Алюминий |  | ГОСТ 18165-2014 метод Б |
| 8 | Мышьяк |  | ГОСТ 4152-89 |
| 9 | Никель |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.214-06 |
| 10 | Хром |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.214-06 |
| 11 | Цинк |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНДФ 14.1:2:4.214-06 |
| ***микробиологические показатели\**** |
| 1 | общие колиформныебактерии/ общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01 |
| 3 | Колифаги |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 4 | Споры сульфитредуцирующих клостридий |  | МУК 4.2.1018-01 |

Вода подземного водоисточника хозяйственно-бытового водопользования □

Вода питьевая централизованного водоснабжения □

Вода питьевая нецентрализованного водоснабжения □

(сокращенная схема)

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
| 1 | Марганец |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ГОСТ 4974-2014 метод А п.6.3 вар.1 |
| 2 | Железо |  | ПНД Ф 14.1:2:4.139-98 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.214-06 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.50-96 |
| 3 | Сухой остаток |  | ПНДФ 14.1:2:4.114-97 |
| 4 | Жесткость общая |  | ГОСТ 31954-2012 метод А |
| 5 | Окисляемость перманганатная |  | ПНД Ф 14.1:2:4.154-99 |
| 6 | Хлориды |  | ГОСТ 4245-72 п. 2 |
| 7 | Фториды |  | ГОСТ 4386-89 вариант А п. 3 |
| 8 | Нитраты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Д |
| 9 | pH |  | ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 |
| 10 | Аммиак |  | ГОСТ 33045-2014 метод А |
| 11 | Сульфаты |  | ГОСТ 31940-2012  |
|  | ПНД Ф 14.1:2.159-2000 |
| 12 | Мутность |  | ГОСТ Р 57164-2016 п. 6 |
| 13 | Цветность |  | ГОСТ 31868-2012 метод Б |
| 14 | Нитриты |  | ГОСТ 33045-2014 метод Б |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.3-95 |
| 15 | Кальций |  | ПНД Ф 14.1:2:3.95-97 |
|  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 16 | Магний |  | ПНД Ф 14.1:2:4.137-98 |
| 17 | Запах |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.1 |
| 18 | Привкус |  | ГОСТ Р 57164-2016 п.5.8.2 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | общие колиформные бактерии /общие (обобщенные) колиформные бактерии/ обобщенные-колиформные бактерии/ ОКБ |  | МУК 4.2.1018-01  |
| 2 | общее микробное число 37 0С/общее микробное число (ОМЧ)(37±1,0)ºС |  | МУК 4.2.1018-01  |
| ***Паразитологические показатели*** |
| 1 | Яйца гельминтов, цисты лямблий, цисты патогенных кишечных простейших |  | МУК 4.2.2314-08 |

Cоль поваренная:

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля йода/Йод |  | ГОСТ Р 51575-2000 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142 |

Воздушные стерилизаторы □

Паровые стерилизаторы □

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | Штаммы микроорганизмов |  | МУ МЗ СССР №15/6-5от28.02.91г |

Сыр

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля влаги и сухого вещества |  | ГОСТ Р 55063-2012 п.7.6 |
|  | ГОСТ 3626 -73 п.5 |
|  | Массовая доля жира |  | ГОСТ Р 55063-2012 п.7.8 |
|  | ГОСТ Р 51457-99 |
|  | Массовая доля поваренной соли /массовая доля хлористого натрия |  | ГОСТ Р 55063-2012 п.7.9, п.7.10 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

|  |
| --- |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 5 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 7 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ 31981-2013 |
|  | МУК 4.2.999-00 |
| 8 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов/молочно-кислые микроорганизмы |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 9 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10 | Патогенные микроорганизмы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Творог

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Массовая доля жира |  | ГОСТ 5867-90 П. 2 |
|  | Массовая доля белка |  | ГОСТ 34454-2018 |
|  | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) |  | ГОСТ Р 54761-2011 |
|  | Кислотность  |  | ГОСТ Р 54669-2011, п.7 |
|  | Эффективность пастеризации |  | ГОСТ 3623-2015 |
|  | Массовая доля влаги |  | ГОСТ Р 54668-2011 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | ГОСТ 23452-2015 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | ГОСТ 23452-2015 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 2 | БГКП (колиформы) / бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 3 | S.aureus/стафилококки S.aureus |  | ГОСТ 30347-2016 |
| 4 | Дрожжи |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 5 | Плесени |  | ГОСТ 33566-2015 |
| 6 | Промышленная стерильность |  | ГОСТ 32901-2014 |
| 7 | Бифидобактерии |  | ГОСТ 33924-2016 |
|  | ГОСТ 31981-2013 |
|  | МУК 4.2.999-00 |
| 8 | Споры мезофильных анаэробных микроорганизмов/молочно-кислые микроорганизмы |  | ГОСТ 32012-2012 |
| 9 | Молочнокислые микроорганизмы |  | ГОСТ 10444.11-2013 |
| 10 | Патогенные микроорганизмы  |  | ГОСТ Р 31659-12 |

Физические факторы в жилых и общественных зданиях, на территории жилой застройки

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Физические факторы неионизирующей природы*** |
| 1 | Микроклимат  |  | ГОСТ 30494-2011 |
| 2 | Искусственная освещенность |  | ГОСТ 24940-2016 |
| 3 | Естественная освещенность (КЕО) |  | ГОСТ 24940-2016 |
| 4 | Коэффициент пульсации |  | ГОСТ 33393-2015 |
| 5 | Шум  |  | МУК 4.3.3722-21 |
| 5 | Вибрация  |  | МУК 4.3.3221-14 |

Физические факторы на рабочих местах

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Физические факторы неионизирующей природы*** |
| 1 | Микроклимат  |  | МУК 4.3.2756-10 |
| 2 | Искусственная освещенность |  | ГОСТ 24940-2016 |
|  | МУК 4.3.2812-10 |
| 3 | Коэффициент пульсации |  | ГОСТ 33393-2015 |
| 4 | Яркость |  | МУК 4.3.2812-10 |
| 5 | Шум  |  | ГОСТ ISO 9612-2016 |
|  | МУК 4.3.3212-14 (суда) |
| 6 | Инфразвук  |  | МУ 1844-78 |
| 7 | Вибрация общая |  | ГОСТ 31319-2006 (ЕН 14253:2003) |
|  | МУК 4.3.3213-14(суда) |
| 8 | Вибрация локальная |  | ГОСТ 31192.1-2004 |
| 9 | Электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц) |  | МУК 4.3.2491-09 |
|  | ГОСТ 12.1.002-84 |
| 10 | Аэроионный состав воздуха |  | МУК 4.3.1675-03 |

Хлеб и хлебобулочные изделия

Наименование объекта исследований\*:

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель**  | **Отметить**✔ | **НД на методы исследований (испытаний)** |
| ***Санитарно-химические показатели\**** |
|  | Влажность |  | ГОСТ 21094-75 |
|  | Кислотность  |  | ГОСТ 5670-96 |
|  | Массовая доля сахара |  | ГОСТ 5672-68 п. 3 |
|  | Массовая доля поваренной соли |  | ГОСТ 5698-51 |
|  | Свинец |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Мышьяк  |  | ГОСТ Р 51766-2001 |
|  | Кадмий |  | ГОСТ 30178-96 |
|  | Ртуть  |  | ГОСТ Р 53183-2008 |
|  | ГХЦГ и его изомеры |  | МУ 2142-80 |
|  | ДДТ и его метаболиты |  | МУ 2142-80 |
| ***Радиологические показатели*** |
| 1 | Удельная активность90Sr |  | ГОСТ 32163-2013 |
| 2 | Удельная активность 137Сs |  | ГОСТ 32161-2013 |

|  |
| --- |
| ***Микробиологические показатели*** |
| 1 | КМАФАнМ/ количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов |  | ГОСТ10444.15 -94 |
| 2 | БГКП (колиформы)/ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) |  | ГОСТ Р 31747-12 |
| 3 | Патогенные микроорганизмы, в т ч сальмонеллы |  | ГОСТ Р 31659-12 |
| 4 | S.aureus |  | ГОСТ Р 31746-12 |
| 5 | Плесневые грибы/плесень/плесени |  | ГОСТ 10444.12-2013 |
| 6 | Дрожжи |  | ГОСТ 10444.12-2013 |