**Номенклатурный перечень испытаний санитарно-гигиенической и санитарно-бактериологической лаборатории Жайылского РЦПЗиГСЭН по области аккредитации . Цены по прейскуранту цен на оказания платных услуг по ЦПЗиГСЭН по Чуйской области согласованный ЧО отделом ГА Антимонопольного регулирования пр П КР от 07.12.2018г приказ №01-8-92.**

 **Аттестат аккредитации СГЛ №KG 417/КЦА. ИЛ. 074 от 21.12.18г до 21.12.22г, СБЛ №KG 417/КЦА. ИЛ. 075 от 14.01.2019г до 14.01.2023г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объектов испытаний. | Обозначение документа на продукцию, нормативы контроля | Определяемые показатели по области аккредитации | Обозначение документа на МВИ | Затраты времени  | Единица измерения | Стоимость(сом) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **Санитарно-гигиеническая лаборатория и** **Санитарно-бактериологическая лаборатория** |
| **Продукты питания и продовольственное сырье** |
| 1. | Продукты из свинины сырокопченные, копченоваренные. Колбасы полукопченные, варено-капченные, варенные. Полуфабрикаты мясные в тесте. | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции».ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» | Физико-химические показатели:Массовая доля влаги | ГОСТ 9793-2016(гравиметрический метод) | 2 часа | Ед.исслед. | 186 |
| Массовая доля нитрита натрия | ГОСТ 8558.1-15(фотоколориметрия) | 3,92 часа | Ед.исслед. | 321 |
| Массовая доля хлорид натрия | ГОСТ 9957-15(аргенометрия) | 2 часа | Ед.исслед. | 155 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД. | МУ «Колос»(ТСХ) | 4,58 часа. | Ед.исслед. | 1347 |
| Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.15-94 | 33 мин | Ед.исслед. | 272 |
| БГКП (коли формы) | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 31747-2012 | 51 мин | Ед.исслед. | 412 |
| ПМФ, в.т.ч сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002ГОСТ ISO 6785-2015 | 108 мин | Ед.исслед. | 293 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 31746-2012 | 54 мин | Ед.исслед. | 251 |
| Дрожжи , Плесень  | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.12-2013 | 47 мин | Ед.исслед. | 230 |
| Промышленная стерильность  | ГОСТ 30425-97 | 51 мин | Ед.исслед. | 191 |
| Enterococcus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 28566-90 | 44 мин | Ед.исслед. | 260 |
|  |  | Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012 | 46 мин  | Ед.исслед. | 388 |
| Молочно кислые микроорганизмы | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.11-2013 | 40 мин | Ед.исслед. | 191 |
| Escherichia coli | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 30726-2001 | 65 мин | Ед.исслед. | 260 |
| Сульфитредуцирующие клостридии  | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 29185-2014 | 81 мин | Ед.исслед. | 267 |
| Bacillus cereus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.8-2013 | 74 мин | Ед.исслед. | 214 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 28560-90 | 67 мин | Ед.исслед. | 264 |
| 2. | Молоко, молочные продукты. Молоко коровье, кисломолочные напитки. Кефир, кумыс, биолакт. Творог, творожные изделия. Масло коровье, сметана, сыры, йогурт, мороженое. Консервы молочные (молоко, сливки, сгущенные сахаром) | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции».ТР ТС 033/2013 «о безопасности молока и молочной продукции» | Физико-химические показатели:Кислотность |  ГОСТ 3624-92 (титриметрия) |  30 мин | Ед.исслед. | 111 |
| Массовая доля жира | ГОСТ 5867-90(кислотный метод) | 30 мин | ед. исслед | 197 |
| Влага и сухие вещества | ГОСТ 3626-73 (гравиметрия) | 45 мин | ед. исслед | 77 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД. | ГОСТ 23452-79(ТСХ) | 4,58 часа | ед. исслед | 1347 |
| Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 32901-2014 | 105 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (коли формы) | ГОСТ 32901-2014 | 123 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в.т.ч сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002ГОСТ ISO 6785-2015 | 180 мин | ед. исслед | 293 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 30347-2016 | 126 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи , Плесень  | ГОСТ 33566-2015 | 119 мин | ед. исслед | 230 |
| Промышленная стерильность  | ГОСТ 32901-2014 | 106 мин | ед. исслед | 191 |
|  Молочно кислые микроорганизмы  | ГОСТ 10444.11.-2013ГОСТ 33951-2016 | 112 мин | ед. исслед | 191 |
| Escherichia coli  | ГОСТ 30726-2001 | 118мин | ед. исслед | 281 |
| Сульфитредуцирующие клостридии  | ГОСТ 29185-2014 | 123 мин | ед. исслед | 267 |
| **3.** | Яйца (куриные, перепелиные, диетические, столовые) и яичные продукты их переработки (сухие, жидкие пастеризованные, фильтрованные, замороженные, смеси для омлета, порошки) | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" | Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 32149-2013 |  | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32149-2013 |  | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 |  | ед. исслед | 293 |
| Staphylococcus aureus | ГОСТ 32149-2013 |  | ед. исслед | 251 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 32149-2013 |  | ед. исслед | 264 |
| **4.** | Рыба и рыбная продукция: | ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции | Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 58 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | 83 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 160 мин | ед. исслед | 293 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012 | 92 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи, Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 | 87 мин | ед. исслед | 230 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 | 90 мин | ед. исслед | 267 |
| Бактерии рода Enterococcus | ГОСТ 28566-90 | 87 мин | ед. исслед | 260 |
| Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012 | 163 мин | ед. исслед | 388 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 | 85 мин | ед. исслед | 264 |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | 168 мин | ед. исслед | 964 |
| 5. | Масло растительноеХлопковое масла.Подсолнечное масло. | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Физико-химические показатели:Кислотное число | ГОСТ 31933-12 (титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 140 |
| Перекисное число | ГОСТ 26593-85(титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 208 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | МУ под ред Клесенко стр 90(ТСХ) | 5 час | ед. исслед | 1347 |
| 6. | Безалкогольные напитки и сиропы, национальные напитки (бозо, максым). Пиво | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Физико-химические показатели:Кислотность  | ГОСТ 6687.4-86 (титиметрия) | 1 час | ед. исслед | 89 |
|  в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на подсластителях- безалкогольные непастеризованные и без консервантов со сроком годности менее 30 суток- квасы пастеризованные, напитки брожения слабоалкогольные пастеризованные, не пастеризованные;- вода питьевая минеральная природная, столовая, лечебно-столовые, лечебные- пиво пастеризованное | Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 30712-2001 | 56 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 | 75 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 152 мин | ед. исслед | 293 |
| Дрожжи, Плесневые грибы | ГОСТ 30712-2001 | 79 мин | ед. исслед | 230 |
|  | Соковая продукция из фруктов и овощей:- консервированная соковая продукция- свежеотжатые соки-консервированная и газированная с использованием углекислоты- концентрированные соки, морсы, пюре-пастеризованная соковая продукция | ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" | Микробиологические показатели: Требования промышленной стерильности | ГОСТ 30425-97 | 150 мин | ед. исслед | 1173 |
| Мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 |  72 мин | ед. исслед | 238 |
| Молочнокислые МО | ГОСТ 10444.11-2013 | 41 мин | ед. исслед | 129 |
| КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 46 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП | ГОСТ 31747-2012 | 55 мин | ед. исслед | 412 |
| Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 | 65 мин | ед. исслед | 260 |
| Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 | 142 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи, Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 | 69 мин | ед. исслед | 230 |
| Enterobacteriaceae | ГОСТ 32064-2013 |  | ед. исслед |  |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | 74 мин | ед. исслед | 214 |
| 7. | Хлеб из пшеничной муки (высший, первый, второго сорта). Изделия хлебобулочные сдобные. | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Физико-химические показатели:Влага | ГОСТ 21094-75 (весовой метод) | 2 часа | ед. исслед | 186 |
| кислотность | ГОСТ 5670-96 (титриметрия) | 20 мин | ед. исслед | 67 |
| Пористость  | ГОСТ 5669-96 | 20 мин. | ед. исслед | 53 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | МУ №2142-80 (ТСХ) | 4 часа | ед. исслед | 1347 |
| 8. | Кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Физико-химические показатели:Влага | ГОСТ 21094-75 (весовой метод) | 1 часа | ед. исслед | 186 |
| Кислотность и щелочность | ГОСТ 5898-87(титриметрия) | 20 мин | ед. исслед | 67 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | МУ №2142-80 (ТСХ) | 4 часа  | ед. исслед | 1347 |
| Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 33536-2015 ГОСТ 10444.15-94 | 32 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | 51 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 128 мин | ед. исслед | 293 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012 | 60 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи, Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 | 55 мин | ед. исслед | 230 |
| 9. | Водки и водки особые  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». |  Крепость  | ГОСТ 32095-2013 | 40 мин | ед. исслед | 134 |
| 10.  | Продукты растениеводства и их переработка | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Физико-химические показатели:Нитраты  | МУ 5048-89(ионометрический метод) | 1 час | ед. исслед | 112 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | ГОСТ 30349-96(ТСХ) | 4,58 часа | ед. исслед | 1264 |
| Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 34 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | 53 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 130 мин | ед. исслед | 293 |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | 57 мин | ед. исслед | 1173 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012 | 58 мин | ед. исслед | 251 |
| Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | 318 мин | ед. исслед | 519 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 | 318 мин | ед. исслед | 267 |
| Дрожжи, Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 | 57 мин | ед. исслед | 230 |
| 11. | Майонез  | ТР ТС 024/2011 «Масложировая продукция» | Физико-химические показатели:Кислотность  | ГОСТ 3004.2-93(титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 140 |
| Массовая доля жира | ГОСТ 3004.2-93(кислотный метод) | 30 мин | ед. исслед | 197 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | ГОСТ 23452-79 (ТСХ) | 4,58часа | ед. исслед | 1347 |
| 11.1 | Масложировая продукция:-майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел;- жиры специального назначения, в т.ч. жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные;- маргарины, кремы на растительных маслах;- спреды растительно-жировые, растительно-сливочные; | Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 32 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | 51 мин | ед. исслед | 412 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012 | 60 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи, Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 | 55 мин | ед. исслед | 230 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 128 мин | ед. исслед | 293 |
| 12. | Консервы овощные, фруктовые, ягодные.  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции».ТР ТС 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей» | Кислотность  | ГОСТ 25555.0-82(титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 84 |
| Хлориды | ГОСТ 26186-84(титриметрия) | 1,5 часа | ед. исслед | 155 |
| Нитраты | ГОСТ 29270-95(ионометрия) | 1,58 часа | ед. исслед | 112 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | ГОСТ 30349-96 (ТСХ) | 4,58 часа | ед. исслед | 1167 |
| 13. | Мед натуральный | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Оксиметилфурфурол | ГОСТ 19792-2001(качественная реакция) | 3,3 часа | ед. исслед | 336 |
| Кислотность  | ГОСТ 19792-2001(качественная реакция) | 30 мин | ед. исслед | 58 |
| 14. | Маргарин  | ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Кислотность  | ГОСТ 32189-13 (титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 140 |
| Влага и летучие вещества | ГОСТ Р 32189-13(весовой метод) | 2 часа | ед. исслед | 125 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | ГОСТ 23452-79 | 4,58 часа | ед. исслед | 1268 |
| 15. | Зерно, мукомольно-крупяные изделия(пшеница, фасоль, мука пшеничная в.т.ч макаронные изделия ржаная грубого помола, кукурузная, ячменная, овсяная, пшеничная мука обогащенная. | 18.02.13г.ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции».ПП КР ТР «О безопасности обогащенной муки » | Физико-химические показатели:Влага  | ГОСТ 9404-88 (весовой метод) | 30 мин | ед. исслед | 186 |
| Кислотность | ГОСТ 31964-2012 (Титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 67 |
| Влажность  | ГОСТ 31964-2012 | 4 часа | ед. исслед | 186 |
|  железо | ГОСТ 26928-86 | 15 час | ед. исслед | 216 |
| Металломагнитная примесь | ГОСТ 27839-88 (вручную) | 30 мин | ед. исслед | 35 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов. | ГОСТ 27559-88(просеивания на сито) | 30 мин | ед. исслед | 31 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | МУ №2142-80 (ТСХ) | 3 часа | ед. исслед | 1347 |
| Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 64 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | 83 мин | ед. исслед | 412 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 160 мин | ед. исслед | 293 |
| Staphylococcus aureus  | ГОСТ 31746-2012 | 83 мин | ед. исслед | 251 |
| Дрожжи, Плесень | ГОСТ 10444.12-2013 | 87 мин | ед. исслед | 230 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 | 85 мин | ед. исслед | 264 |
| Bacillus cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | 92 мин | ед. исслед | 214 |
| Bac.subtilis mesentericus | МУ по контролю муки и готовых мучных изделий на зараженность Bac.subtilis mesentericus от 07.09.2005 г |  | ед. исслед | 233 |
| 16. | Соль пищевая  | ПП КР ТР «О безопасности йодированной соли» №456 от 28.06.12гТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». | Массовая доля йода | ГОСТ Р 51575-00 (титриметрия) | 30 мин | ед. исслед | 178 |
| Массовая доля влаги | ГОСТ 13685-84 (весовой метод) | 1ч 30 мин | ед. исслед | 165 |
| 17 | **Другие продукты:**Супы горячие и другие горячие блюда; Блюда из творога; Гарниры; Сладкие блюда и напитки; Блюда из рыбы, блюда из яиц, блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из птицы; Желе, муссы; Готовые кулинарные изделия в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Пицца готовая; Вата сахарная;Салаты и винегреты;Соусы и заправки для вторых блюд;Соусы кулинарные порошкообразные, специи и пряности;Гамбургеры, чизбургеры,сэндвичи готовые;  | ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" | Микробиологические показатели:КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | 46 мин | ед. исслед | 272 |
| БГКП | ГОСТ 31747-2012 | 65 мин | ед. исслед | 412 |
| Staphylococcus aureus | ГОСТ 31746-2012 | 74 мин | ед. исслед | 251 |
| ПМФ, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012ISO 6579:2002(ГОСТ Р 52814-2007ISO 6579:2002 | 142 мин | ед. исслед | 293 |
| Дрожжи, Плесени | ГОСТ 10444.12-2013 | 69 мин | ед. исслед | 230 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 | 72 мин | ед. исслед | 267 |
| Escherichia coli | ГОСТ 30726-2001 | 65 мин | ед. исслед | 281 |
| Бактерии рода Протей | ГОСТ 28560-90 | 392 мин | ед. исслед | 264 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | 74 мин | ед. исслед | 214 |
| Listeria monocytogenes  | ГОСТ 32031-2012 | 145 мин | Ед. исслед | 388 |
| 18. | Вода питьевая  | Закон КР ТР «О безопасности питьевой воды» №34 от 30.05.11г | Физико-химические показатели:Мутность | ГОСТ 3351-74 | 30 мин | ед. исслед | 114 |
| Аммиак  | ГОСТ 33045-2014 | 30 мин | ед. исслед | 151 |
| Нитриты | 1 час | ед. исслед | 161 |
| Нитраты | 1 час | ед. исслед | 209 |
| Хлориды | ГОСТ 4245-72 | 30 мин | ед. исслед | 106 |
| Остаточный хлор | ГОСТ 18190-72 | 30 мин | ед. исслед | 46 |
| Сухой остаток | ГОСТ 18164-72 | 60 мин | ед. исслед | 190 |
| Железо | ГОСТ 4011-72 | 80 мин | ед. исслед | 205 |
| Окисляемость  | ГОСТ Р 55684-2013 | 195 мин | ед. исслед | 122 |
| Жесткость общая | ГОСТ 31954-12 | 60 мин | ед. исслед | 33 |
| Водородный показатель | ГОСТ Р 51232-98 | 30 мин | Ед. исслед | 106 |
| Сульфаты | ГОСТ 31940-2012 | 60 мин | ед. исслед | 242 |
| ГХЦГ α,β,γ- изомеры 4,4 ДДТ, 4,4 ДДЭ, 4,4 ДДД | МУ №2142-80 (ТСХ) | 4 часа | ед. исслед | 1167 |
| Микробиологические показатели: Централизованная система:- Escherichia coli- Энтерококки- БОЕ фагиДецентрализованная система:- Общее микробное число (ОМЧ)- общие колиформные бактерии (ОКБ)- термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) | Инструкция по санитарно-микробиологическому анализу питьевой воды приказа МЗ КР № 154 от 29.03.2012 г | 181 мин | ед. исслед | 676 |
| СанПиН 2.1.4.002-03ГОСТ 2761-84 Источники централизованного хозяйственного-питьевого водоснабжения | - Коли индекс  | ГОСТ 18963-73 | 181 мин | ед. исслед | 676 |
| 19 | Сточная вода  | СанПиН утв.Постановлением Правительства КР (далее ПП КР ) "Правила охраны поверхностных вод КР" от 14.03.2016 г № 128 | НВЧ (коли индекс)Патогенные бактерии рода Сальмонелл |  Методическое указание (МУ) "Санитарно-бактериологический контроль воды поверхностных водных объектов" утв. приказом МЗ КР № 576 от 28.06.2017 г | 60 мин | ед. исслед | 219 |
| 20 | Вода плавательных бассейнов | СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации аквапарков и бассейнов, бань, банно-оздоровительных комплексов и саун, прачечных, химчисток, гостиниц, общежитий, кладбищ и объектов похоронного назначения" утв. ПП КР № 201 от 11.04.2016 г | ОКБТТКБ | Инструкция по санитарно-микробиологическому анализу питьевой воды приказа МЗ КР № 154 от 29.03.2012 г | 60 мин | ед. исслед | 90 |
| 21 | Воздух ЛПО | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор проб воздуха | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | 131 мин | ед. исслед | 350 |
| ОМЧ  |
| Staphylococcus aureus |
| Плесневые и дрожжевые грибы |
| 22 | Смывы (исследование микробной обсемененности предметов окружающей среды) ЛПО | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор смывов | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | 130 мин | ед. исслед | 708 |
| Staphylococcus aureus |
| Энтеробактерии |
| Pseudomonas aerugenosa |
| 23 | Стерильность медицинского инструментария, шовного материала, иглы, кожи операционного поля | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | Отбор проб | Приказ МЗ КР № 610 от 26.11.2008 г | 146 мин | ед. исслед | 404 |
| Стерильность |
| 24 | Дезинфицирующие средства | ГОСТ 25263-82ГОСТ 1692-85ГОСТ Р 54562-2011 | Активность хлора  | ГОСТ 25263-82ГОСТ 1692-85ГОСТ Р 54562-2011 | 30 мин | ед. исслед | 142 |
| 25 | Микроклимат и освещенность (жилые и общественные здания) |  СНиП 23-05-95 ПП КР об утверждения актов в области общественного здравоохранения №201 от 11.04.16гСанПин 2.2.1/2.1.1004-03  | Уровень естественной и искусственной освещенности | ГОСТ 24940-2016ГОСТ 30494-2011 | 30 мин | ед. исслед | 83 |
| Скорость движения воздуха | 30 мин | ед. исслед | 22 |
| Оптимальные и допустимые величины показателей микроклимата. | 30 мин | ед. исслед | 171 |
| 26 | Земельный участок под страительство жилых домов, зданий и сооружений. Общественные и жилые здания, территории населенных пунктов.Ввозимые, вывозимые грузы (багаж), металлоломы. | Закон КР ТР «О радиационной безопасности» №224 от 25.11.11г | Мощность дозы гамма излучения  | МУ №22,№31МУ 2.6.1.2398-08МУ 2.6.1.2838-11МУК 2.6.1.1087-02 |  30 мин | ед. исслед | 40 |

Заведующая СГЛ З. Качиева