УТВЕРЖДЕНО
Приказ Столинского районного ЦГиЭ
от 28.04.2023 № 61-Н

Прейскурант тарифов на платные санитарно-эпидемиологические услуги, оказываемые государственным учреждением "Столинский районный центр гигиены и эпидемиологии"

Вводится в действие с 01.05.2023 года

№ п/п	№ п/п в соответствии с постановлением № 58	Наименование услуги	Тариф, руб.			
			единичное		каждое последующее	
			без учета НДС	с учетом НДС	без учета НДС	с учетом НДС
1	2	3	4	5	6	7
	1	Санитарно-гигиенические услуги:				
1	1.1.	подготовительные работы для осуществления санитарно-гигиенических услуг	6,44	7,73	6,44	7,73
2	1.2.	разработка и оформление программы лабораторных исследований, испытаний	13,01	15,61	1,28	1,54
3	1.3.	выдача заключения о целесообразности проведения лабораторных исследований	26,33	31,60	2,66	3,19
4	1.4.	организация работ по проведению лабораторных испытаний, измерений, оформлению итогового документа	13,5	16,20	1,37	1,64
5	1.5.	проведение работ по идентификации продукции	8,16	9,79	0,81	0,97
6	1.6.	проведение работ по отбору проб (образцов)	14,24	17,09	1,16	1,39
7	1.7.	изготовление и выдача копий, дубликатов документов по результатам санитарно-эпидемиологической услуги, государственной санитарно-гигиенической экспертизы, протоколов лабораторных исследований, актов отбора и идентификации продукции, санитарно-гигиенических заключений (1 документ)	3,35	4,02	0,35	0,42
8	1.10.	проведение консультаций врачами-специалистами и иными специалистами с высшим образованием по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	16,84	20,21	16,84	20,21
9	1.11.	проведение консультаций врачами специалистами и иными специалистами с высшим образованием по вопросам формирования здорового образа жизни	16,03	19,24	16,03	19,24
10	**1.12.**	**оказание консультативно-методической помощи:**				
11	1.12.1.	в определении списков профессий (должностей) работающих, подлежащих периодическим (в течение трудовой деятельности) медицинским осмотрам (1 профессия)	35,82	42,98	35,82	42,98
12	1.12.2.	по проведению комплексной гигиенической оценки условий труда	23,90	28,68	23,90	28,68
13	1.12.3.	по вопросам размещения, проектирования объектов в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	11,93	14,32	11,93	14,32
14	1.12.6.	в определении соответствия требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения продукции (за исключением продукции, подлежащей государственной регистрации)	3,99	4,79	3,99	4,79
15	1.12.7.	в определении соответствия требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения работ и услуг, к которым установлены санитарно-эпидемиологические требования	11,93	14,32	11,93	14,32
16	**1.13.**	**гигиеническое обучение работников организаций, индивидуальных предпринимателей и их работников, необходимость которого определяется действующим законодательством:**				
18	1.13.1.	организация и проведение занятий (1 тематика)	9,68	11,62	9,68	11,62
18	1.13.2.	проведение оценки знаний (для одного слушателя)	1,61	1,93	1,61	1,93
19	1.14.	проведение семинаров, тренингов, отработки практических навыков по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (по одному заявлению)	35,82	42,98	35,82	42,98

1	2	3	4	5	6	7
20	1.15.	проведение санитарно-эпидемиологического аудита и выдача рекомендаций по улучшению деятельности организаций и физических лиц, в том числе индивидуальных предпринимателей, и соблюдению требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения (по одному заявлению)	23,90	28,68	23,90	28,68
21	**1.17.**	**санитарно-эпидемиологическое обследование (оценка) объектов:**				
22	1.17.1.	обследование (оценка) торговых мест на рынках, объектов мелкорозничной сети (киоски, лотки) с числом работающих до 3-х человек	32,10	38,52	32,10	38,52
23	1.17.2.	обследование (оценка) автотранспорта, занятого перевозкой продуктов питания, источников ионизирующего излучения	24,15	28,98	24,15	28,98
24	1.17.3.	обследование (оценка) цехов, предприятий и других объектов с числом работающих до 10 человек	46,05	55,26	46,05	55,26
25	1.17.4.	обследование (оценка) цехов, предприятий и других объектов с числом работающих 11–50 человек	63,19	75,83	63,19	75,83
26	1.17.5.	обследование (оценка) цехов, предприятий и других объектов с числом работающих 51–100 человек	75,83	91,00	75,83	91,00
27	1.17.6.	обследование (оценка) цехов, предприятий и других объектов с числом работающих 101–300 человек	88,47	106,16	88,47	106,16
28	1.17.7	обследование (оценка) цехов, предприятий и других объектов с числом работающих 301–500 человек	96,29	115,55	96,29	115,55
29	**1.18.**	**государственная санитарно-гигиеническая экспертиза:**				
30	1.18.4.	архитектурно-строительных проектов объектов строительства, при которых осуществляются расширение, увеличение мощности, изменение целевого назначения социальных, производственных объектов, транспортной, инженерной инфраструктуры, общей площадью до 100 м^2, на объекты с числом работающих до 50 чел., проектов санитарно-защитной зоны предприятий с числом источников выбросов до 20	46,24	55,49	46,24	55,49
31	1.18.5.	архитектурно-строительных проектов объектов строительства, при которых осуществляются расширение, увеличение мощности, изменение целевого назначения социальных, производственных объектов, транспортной, инженерной инфраструктуры, общей площадью 101–500 м^2, на объекты с числом работающих 51–100 чел., проектов санитарно-защитной зоны предприятий с числом источников выбросов 21–40	67,26	80,71	67,26	80,71
32	1.18.6.	архитектурно-строительных проектов объектов строительства, при которых осуществляются расширение, увеличение мощности, изменение целевого назначения социальных, производственных объектов, транспортной, инженерной инфраструктуры, общей площадью 501–1000 м^2, на объекты с числом работающих 101–300 чел., проектов санитарно-защитной зоны предприятий с числом источников выбросов 41–60	130,33	156,40	130,33	156,40
33	1.18.7.	архитектурно-строительных проектов объектов строительства, при которых осуществляются расширение, увеличение мощности, изменение целевого назначения социальных, производственных объектов, транспортной, инженерной инфраструктуры, общей площадью более 1000 м^2, на объекты с числом работающих свыше 300 чел., проектов санитарно-защитной зоны предприятий с числом источников выбросов более 60	193,39	232,07	193,39	232,07
34	1.18.8.	архитектурно-строительных проектов объектов общей площадью до 100 м^2 и (или) числом работающих до 50 человек	33,63	40,36	33,63	40,36
35	1.18.9.	архитектурно-строительных проектов объектов общей площадью 101–500 м^2 и (или) числом работающих 51–100 человек	45,08	54,10	45,08	54,10
36	1.18.10.	архитектурно-строительных проектов объектов общей площадью 501–1000 м^2 и (или) числом работающих 101–300 человек	67,26	80,71	67,26	80,71
37	1.18.11.	архитектурно-строительных проектов объектов общей площадью более 1000 м^2 и (или) числом работающих свыше 300 человек	96,69	116,03	96,69	116,03

1	2	3	4	5	6	7
38	1.18.12.	проектов санитарно-защитных зон ядерных установок и (или) пунктов хранения ядерных материалов, отработавших ядерных материалов и (или) эксплуатационных радиоактивных отходов, зон санитарной охраны источников и водопроводных сооружений централизованных систем питьевого водоснабжения	256,44	307,73	256,44	307,73
39	1.18.14.	работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, деятельности субъекта хозяйствования по производству пищевой продукции	38,64	46,37	38,64	46,37
40	1.18.15.	работ с источниками ионизирующего излучения и выдача санитарного паспорта, базовой станции систем сотовой связи, передающего радиотехнического объекта	39,52	47,42	39,52	47,42
41	1.18.16.	продукции с выдачей санитарно-гигиенического заключения на продукцию (за исключением продукции, подлежащей государственной регистрации)	20,25	24,30	2,56	3,07
42	1.18.18.	условий труда работников субъектов хозяйствования с количеством работающих до 10 человек	48,32	57,98	48,32	57,98
43	1.18.19.	условий труда работников субъектов хозяйствования с количеством работающих 11–50 человек	77,77	93,32	77,77	93,32
	1.18.20.	условий труда работников субъектов хозяйствования с количеством работающих 51–100 человек	100,89	121,07	100,89	121,07
44	1.18.21.	условий труда работников субъектов хозяйствования с количеством работающих 101–300 человек	115,61	138,73	115,61	138,73
45	1.18.22.	условий труда работников субъектов хозяйствования с количеством работающих более 300 человек	187,08	224,50	187,08	224,50
46	1.19.	изучение и оценка возможности размещения объекта строительства на предпроектной стадии	73,57	88,28	73,57	88,28
47	**1.21.**	**комплексная гигиеническая оценка условий труда:**				
48	1.21.1.	проведение комплексной гигиенической оценки результатов состояния условий труда по выполненным лабораторным исследованиям и измерениям факторов производственной среды и психофизиологических особенностей трудового процесса (1 профессия без лабораторных исследований и оценки условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса)	49,75	59,70	49,75	59,70
49	**1.21.2.**	**оценка психофизиологических факторов производственной среды:**				
50	1.21.2.1.	тяжести трудового процесса	66,85	80,22	66,85	80,22
51	1.21.2.2.	напряженности трудового процесса	66,85	80,22	66,85	80,22
52	**2.**	**Отбор проб, органолептические и физико-химические (санитарно-химические) исследования объектов окружающей среды:**				
53	**2.2. вода**					
54	2.2.1.	питьевая вода (вода централизованных и децентрализованных водоисточников), вода питьевая бутилированная:				
55	2.2.1.1.	определение вкуса и запаха	1,01	1,21	0,51	0,61
56	2.2.1.2.1.	определение мутности (приготовление стандарта из ГСО) (ФЭК)	1,81	2,17	0,74	0,89
57	2.2.1.3.	определение цветности (ФЭК)	1,81	2,17	0,74	0,89
58	2.2.1.4.	определение pH (ионометрия)	1,81	2,17	0,74	0,89
59	2.2.1.5.1.	остаточного активного хлора	1,81	2,17	0,74	0,89
60	2.2.1.5.2.	определение хлоридов	1,81	2,17	0,74	0,89
61	2.2.1.6.	определение сухого остатка	2,65	3,18	1,45	1,74
62	2.2.1.7.	определение общей жесткости	1,81	2,17	0,74	0,89
63	2.2.1.8.	определение аммиака и ионов аммония (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21

1	2	3	4	5	6	7
64	2.2.1.9.	определение нитритов (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
65	2.2.1.10.	определение нитратов (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
66	2.2.1.11.1.	определение общего железа (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
67	2.2.1.12.1.	определение сульфатов (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
68	2.2.1.15.1.	определение меди (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
69	2.2.1.16.1.	определение марганца (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
70	2.2.1.17.1.	определение алюминия (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
71	2.2.1.18.1.	определение фтора (ФЭК)	2,14	2,57	1,01	1,21
72	2.2.1.21.1.	определение мышьяка (ФЭК, СФМ)	5,16	6,19	3,13	3,76
73	2.2.1.38.	определение окисляемости перманганатной	8,88	10,66	4,86	5,83
74	**2.2.2.**	**вода открытых водоемов, сточные воды:**				
75	2.2.2.1.	определение взвешенных веществ	9,01	10,81	7,73	9,28
76	2.2.2.3.1.	определение растворенного кислорода (титриметрический метод)	8,35	10,02	5,27	6,32
77	2.2.2.4.1.	определение БПК (титриметрический метод)	4,05	4,86	4,05	4,86
78	2.2.2.29.	определение сухого остатка	7,68	9,22	5,39	6,47
79	2.2.2.36.2.	определение хлоридов (титриметрический метод с серебром азотнокислым)	5,43	6,52	2,70	3,24
80	2.2.2.46.	определение pH	6,69	8,03	2,70	3,24
81	2.2.2.47.1.	определение сульфатов (ФЭК)	7,95	9,54	4,62	5,54
82	**2.2.3.**	**вода бассейнов:**				
83	2.2.3.1.	определение мутности (ФЭК)	1,81	2,17	0,89	1,07
84	2.2.3.2.	определение цветности (ФЭК)	1,81	2,17	0,89	1,07
85	2.2.3.3.	определение запаха	1,01	1,21	0,51	0,61
86	2.2.3.4.	определение хлоридов	1,84	2,21	0,89	1,07
87	2.2.3.6.	определение аммиака и ионов аммония	2,14	2,57	1,01	1,21
88	2.2.3.7.	определение pH	1,81	2,17	0,89	1,07
89	**2.2.5.**	**вода дистиллированная:**				
90	2.2.5.1.	определение нитратов (метод сравнения)	11,05	13,26	6,70	8,04
91	2.2.5.2.	определение сульфатов (метод сравнения)	13,05	15,66	6,36	7,63
92	2.2.5.3.	определение аммиака и аммонийных солей (метод сравнения)	11,24	13,49	6,36	7,63
93	2.2.5.4.	определение хлоридов (метод сравнения)	10,05	12,06	5,31	6,37
94	2.2.5.5.	определение перманганатной окисляемости (метод сравнения)	9,40	11,28	4,52	5,42

1	2	3	4	5	6	7
95	2.2.5.6.	определение сухого остатка (выпаривание)	7,68	9,22	4,91	5,89
96	2.2.5.7.	определение pH (потенциометрический метод	5,15	6,18	2,57	3,08
97	2.2.5.8.	определение удельной электрической проводимости	6,70	8,04	3,34	4,01
98	2.2.5.9.1.	определение алюминия (метод сравнения)	11,93	14,32	6,63	7,96
99	2.2.5.10.1.	определение железа (метод сравнения)	9,22	11,06	3,97	4,76
100	2.2.5.11.1.	определение кальция (метод сравнения)	9,85	11,82	6,84	8,21
101	2.2.5.12.1.	определение меди (метод сравнения)	9,16	10,99	4,20	5,04
102	2.2.5.13.1.	определение свинца (метод сравнения)	9,85	11,82	6,15	7,38
103	2.2.5.14.1.	определение цинка (метод сравнения)	9,07	10,88	4,17	5,00
104	**2.2.7.**	**отбор, регистрация, оформление:**				
105	2.2.7.1.	отбор проб	3,15	3,78	2,10	2,52
106	2.2.7.2.	прием, регистрация проб	2,10	2,52	1,06	1,27
107	2.2.7.3.	оформление протокола испытаний:	3,15	3,78	0,62	0,74
108	2.2.7.4.	оформление первичного отчета (протокола)	1,06	1,27	0,40	0,48
109	**3**	**Физико-химические и инструментальные исследования и испытания продукции:**				
110	**3.1.**	**пищевая продукция и продовольственное сырье:**				
111	**3.1.1.**	**индивидуальные и обобщенные показатели:**				
112	**3.1.1.12.**	**определение жира:**				
113	3.1.1.12.1.1	определение жира в кондитерских и хлебобулочных изделиях (с серной кислотой и центрифугой)	13,50	16,20	11,43	13,72
114	3.1.1.12.1.2	определение жира в кондитерских и хлебобулочных изделиях (с соляной кислотой и центрифугой)	13,50	16,20	11,43	13,72
115	3.1.1.12.4.	определение жира в продуктах методом Гербера (кислотный метод)	5,48	6,58	2,74	3,29
116	3.1.1.13.	определение степени окисления фритюрного жира	4,99	5,99	2,91	3,49
117	3.1.1.14.1.	определение щелочности в мучных кондитерских изделиях	4,17	5,00	2,08	2,50
118	3.1.1.16.5.	определение сахара (до и после инверсии) в кондитерских изделиях (йодометрический метод)	13,35	16,02	6,86	8,23
119	3.1.1.16.6.	определение сахара (до и после инверсии) в кондитерских изделиях (феррицианидный метод)	13,35	16,02	8,64	10,37
120	3.1.1.17.1	определение сахарозы (поляриметрический метод)	12,68	15,22	10,95	13,14
121	3.1.1.19.1.2	определение сухих веществ и влажности до постоянного веса (для жирных и сладких	10,45	12,54	8,85	10,62
122	3.1.1.19.2.	определение сухих веществ и влажности до постоянного веса (фиксированное время сушки)	4,10	4,92	2,11	2,53
123	3.1.1.21.	определение золы, нерастворимой в соляной кислоте (после определения золы)	5,12	6,14	4,10	4,92
124	3.1.1.25.1.2.	определение поваренной соли (без озоления пробы) в мясных продуктах (метод Мора	6,70	8,04	3,34	4,01

1	2	3	4	5	6	7
125	3.1.1.26.1.	определение йода, йодистого калия в поваренной соли	8,42	10,10	3,26	3,91
126	3.1.1.27.2.	определение pH консервов, какао, патоки	6,31	7,57	4,91	5,89
127	3.1.1.40.1.	определение кислотности	7,22	8,66	3,22	3,86
128	3.1.1.44.1.1.	определение нитратов в продукции растениеводства семейства крестоцветных (ионометрический метод)	12,88	15,46	10,45	12,54
129	3.1.1.44.1.2	определение нитратов в продукции растениеводства, кроме семейства крестоцветных (ионометрический метод)	12,88	15,46	10,45	12,54
130	3.1.1.47.	определение эффективности термической обработки	6,44	7,73	4,02	4,82
131	3.1.1.48.1.	определение пастеризации	4,83	5,80	3,85	4,62
132	3.1.1.52.	определение плотности молока	2,42	2,90	2,42	2,90
133	3.1.1.53.	определение массовой доли хлеба в кулинарных изделиях из рубленого мяса	18,52	22,22	13,68	16,42
134	3.1.1.54.	определение пористости хлебобулочных изделий	4,02	4,82	3,22	3,86
135	3.1.1.57.	приготовление блюд к анализу (обеды и суточные рационы)	4,83	5,80	4,83	5,80
136	3.1.1.58.1.	расчет теоретических величин рациона	13,04	15,65	13,04	15,65
137	3.1.1.58.2.	расчет фактических величин рациона	8,01	9,61	7,01	8,41
138	3.1.1.59.1.	расчет пищевой ценности, калорийности готовых блюд (теоретический)	7,36	8,83	7,36	8,83
139	3.1.1.59.2.	расчет пищевой ценности, калорийности готовых блюд (фактически)	5,48	6,58	5,48	6,58
140	3.1.1.62.2.	определение стойкости напитков (в сутках) по титруемой кислотности	4,10	4,92	3,08	3,70
141	3.1.1.67	определение минеральный примесей	14,34	17,21	4,10	4,92
142	3.1.1.93.1.	определение органолептических показателей в продуктах, готовых к употреблению (без заполнения дегустационных листов)	3,77	4,52	2,52	3,02
143	3.1.1.97.	определение растворимых сухих веществ	4,83	5,80	3,72	4,46
144	3.1.1.125.	определение посторонних примесей	7,54	9,05	5,03	6,04
145	3.1.1.126.	определение примесей растительного происхождения	7,54	9,05	5,03	6,04
146	3.1.3.5.1.1.	определение хлоропроизводных феноксикислот – 2,4 Д (ТСХ)	42,12	50,54	12,64	15,17
147	3.1.3.9.1.	определение хлорорганических пестицидов в муке, зернобобовых, хлебобулочных, крупе, мясо- и рыбопродуктах (ТСХ)	15,47	18,56	5,65	6,78
148	3.1.3.9.2.	определение хлорорганических пестицидов в плодоовощной продукции (ТСХ)	15,47	18,56	5,65	6,78
149	3.1.3.9.4.	определение хлорорганических пестицидов в кондитерских изделиях, меде (ТСХ	15,47	18,56	5,65	6,78
150	3.1.3.14.1	определение патулина (ТСХ)	16,42	19,70	5,65	6,78
151	3.1.3.16.1.	определение дезоксиниваленола (ТСХ	29,48	35,38	21,06	25,27
152	3.1.3.17.1.	определение зеараленона (ТСХ)	29,48	35,38	21,06	25,27
153	3.1.3.19.1.1.	определение афлатоксина В1 в зерне, орехах, кондитерских изделиях, хлебобулочных изделиях, концентратах, плодовых и овощных консервах (ТСХ)	25,28	30,34	17,90	21,48
154	3.1.4.1.2.	пробоподготовка сжиганием в муфельной печи (для СФМ, ААС и АЭС	14,04	16,85	12,04	14,45

1	2	3	4	5	6	7
155	3.1.4.3.	определение мышьяка (КФК)	33,10	39,72	17,05	20,46
156	3.1.5.5.1.2.	определение аскорбиновой кислоты (витамина С), кроме витаминных препаратов (титриметрическим методом)	15,05	18,06	4,63	5,56
157	3.1.5.8.1.	определение массовой доли нитрита в мясных продуктах и мясных консервах (с реактивом Грисса)	6,43	7,72	4,24	5,09
158	3.1.6.	**регистрация и оформление результатов**				
159	3.1.6.1.	учет поступления образца в лабораторию	1,24	1,49	1,24	1,49
160	3.1.6.2.	оформление первичного отчета испытаний по результатам лаборатории	2,52	3,02	2,14	2,57
161	**3.2.**	**парфюмерно-косметическая продукция (далее – ПКП), товары бытовой химии и автокосметика:**				
162	3.2.1.55.	определение массовой доли активного хлора (титриметрический метод)	8,42	10,10	8,42	10,10
163	**4.**	**Измерения (исследования) физических факторов окружающей и производственной среды:**				
164	4.9.	измерение естественной или искусственной освещенности	5,64	6,77	2,02	2,42
165	4.12.	измерение температуры или относительной влажности воздуха	4,06	4,87	2,26	2,71
166	4.25	оформление протокола исследований (измерений)	5,66	6,79	3,15	3,78
167	5.1.1.	**радиометрическое определение цезия 137**				
168	5.1.1.1.	радиометрическое определение цезия-137 в продуктах питания и питьевой воде	5,64	6,77	4,24	5,09
169	5.1.1.2.	радиометрическое определение цезия-137 в непищевой продукции	5,64	6,77	4,24	5,09
170	5.2.1.1.	гамма-спектрометрическое определение цезия-137 в продуктах питания и питьевой воде	5,64	6,77	4,24	5,09
171	5.5.2.	измерение мощности дозы гамма-излучения	6,18	7,42	4,08	4,90
172	5.5.8.	измерение мощности дозы гамма-излучения для определения однородности партии	11,05	13,26	5,53	6,64
173	5.6.1.	оформление первичного отчета (протокола) испытаний, исследований, измерений	2,18	2,62	0,43	0,52
174	5.6.2.	оформление протокола испытаний, исследований	2,18	2,62	0,43	0,52
175	**6**	**Микробиологические исследования:**				
176	**6.1.**	**общие методы микробиологических исследований:**				
177	**6.1.1.**	**подготовительные работы, отдельные операции:**				
178	6.1.1.1.	прием и регистрация пробы	0,40	0,48	0,40	0,48
179	6.1.1.2.	выписка результата исследования	2,00	2,40	2,00	2,40
180	6.1.1.3.	приготовление плотных и жидких питательных сред на одну емкость (чашку, пробирку)	0,33	0,40	0,33	0,40
181	6.1.2.1.	определение показателя чувствительности (производительности) питательных сред с одним тест-микроорганизмом	5,92	7,10	5,92	7,10
182	6.1.2.2.	определение показателя ингибиции (селективности) питательных сред с одним тест-микроорганизмом	1,87	2,24	1,87	2,24
183	6.2.1.6.	исследование 1 пробы сточной воды (экспресс-метод, с использованием концентратора гидробиологического) на яйца гельминтов, цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий	10,67	12,80	10,67	12,80

1	2	3	4	5	6	7
184 185	6.2.1.7.	исследование 1 пробы питьевой воды, воды открытых водоемов, плавательных бассейнов (экспресс-метод, с использованием концентратора гидробиологического) на яйца гельминтов, цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий	10,34	12,41	10,34	12,41
186	6.2.1.8.	исследование 1 пробы осадков сточных вод, иловых площадок, почвы (экспресс-метод с использованием концентратора гидробиологического) на яйца гельминтов, цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий	11,17	13,40	11,17	13,40
187	6.2.1.9.	исследование 1 пробы овощей, фруктов, зелени и продуктов их переработки (экспресс-метод с использованием концентратора гидробиологического и другие методы) на яйца гельминтов, цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий	9,32	11,18	9,32	11,18
188	6.2.1.11.	исследование 1 пробы почвы на яйца и личинки гельминтов методом ИМП и ТМ (усовершенствованный)	5,16	6,19	5,16	6,19
189	6.3.1.1.	определение общего количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в 1 г (см^3) образца	2,34	2,81	1,40	1,68
190	**6.3.1.2.**	**определение наличия патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в определенном количества образца:**				
191	6.3.1.2.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	8,59	10,31	5,17	6,20
192	6.3.1.2.2.	при наличии роста микроорганизмов и идентификации классическим методом	8,57	10,28	5,15	6,18
193	6.3.1.3.	определение наличия бактерий группы кишечной палочки (далее – БГКП) в определенном количестве образца	3,07	3,68	1,83	2,20
194	6.3.1.4.	определение наличия БГКП титрационным методом (соки, напитки)	3,07	3,68	1,83	2,20
195	6.3.1.5.	определние сульфитредуцирующих клостридий в определенном количестве образца	3,07	3,68	1,83	2,20
196	6.3.1.6.	определение коагулазоположительного стафилококка в определенном количестве образца	3,07	3,68	1,83	2,20
197	6.3.1.8.	определение наличия Bac. cereus в определенном количестве образца	8,89	10,67	5,31	6,37
198	6.3.1.9.	установление промышленной стерильности консервов: подготовка проб к анализу	2,11	2,53	1,24	1,49
199	6.3.1.10.	установление промышленной стерильности консервов	14,03	16,84	8,41	10,09
200	6.3.1.11.	определение протея в определенном количестве образца	3,17	3,80	1,88	2,26
201	6.3.1.14.	определение количества плесневых грибов и дрожжей в определенном количестве образца	3,70	4,44	2,22	2,66
202	6.3.1.16.	контроль стерильности лекарственных средств, изделий медицинского и иного назначения, прочих медицинских препаратов	3,70	4,44	2,22	2,66
203	6.3.1.19	**выявление Listeria monocytogenes в определенном количестве образца:**				
204	6.3.1.19.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	4,12	4,94	2,48	2,98
205	6.3.1.19.2.	при наличии роста микроорганизмов и идентификации классическим методом	5,80	6,96	4,05	4,86
206	6.3.1.20.	определение наличия микроорганизмов семейства Enterobacteriaceae в определенном количестве образца	4,12	4,94	2,48	2,98
207	6.3.1.21.	определение наличия Escherichia coli в определенном количестве образца	4,12	4,94	2,48	2,98
208	6.3.1.22.	**определение ОКБ, ТКБ в воде методом мембранной фильтрации**				
209	6.3.1.22.1.	при отсутствии микроорганизмов	3,15	3,78	1,93	2,32
210	6.3.1.22.2.	при выделении микроорганизмов с идентификацией Escherichia coli	4,46	5,35	3,34	4,01

1	2	3	4	5	6	7
211	6.3.1.23.	**определение ОКБ, ТКБ в воде титрационным методом:**				
212	6.3.1.23.1.	при отсутствии микроорганизмов	3,34	4,01	1,93	2,32
213	6.3.1.23.2.	при выделении микроорганизмов с идентификацией Escherichia coli	4,69	5,63	3,34	4,01
214	6.3.1.24.	определение общего числа микроорганизмов в воде	2,02	2,42	1,30	1,56
215	6.3.1.25	определение колифагов в воде титрационным методом	10,15	12,18	6,04	7,25
216	6.3.1.30.	**обнаружение лецитиназоположительных стафилококков в воде методом мембранной фильтрации**				
217	6.3.1.30.1.	при отсутствии микроорганизмов	3,15	3,78	1,93	2,32
218	6.3.1.30.2.	при выделении микроорганизмов с изучением морфологических свойств	6,23	7,48	5,08	6,10
219	6.3.1.40.	**определение БГКП методом смыва:**				
220	6.3.1.40.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	1,71	2,05	1,14	1,37
221	6.3.1.40.2.	при выделении микроорганизмов с изучением морфологических свойств	3,37	4,04	2,84	3,41
222	6.3.1.42.	**определение наличия патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл методом смыва:**				
223	6.3.1.42.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	4,13	4,96	2,42	2,90
224	6.3.1.42.2.	при выделении микроорганизмов классическим методом	6,57	7,88	4,86	5,83
225	6.3.1.43.	**определение коагулазоположительного стафилококка методом смыва:**				
226	6.3.1.43.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	2,42	2,90	1,73	2,08
227	6.3.1.43.2.	при выделении микроорганизмов с изучением морфологических свойств и идентификацией до вида	4,92	5,90	3,77	4,52
228	6.3.1.44.	**определение Listeria monocytogenes методом смыва:**				
229	6.3.1.44.1.	при отсутствии роста микроорганизмов	3,56	4,27	2,14	2,57
230	6.3.1.44.2.	при выделении микроорганизмов классическим методом	5,03	6,04	3,68	4,42
231	6.3.1.61.	определение микробиологической чистоты дезинфекционных и антисептических средств	12,33	14,80	7,39	8,87
232	6.3.1.75.	контроль работы паровых и воздушных стерилизаторов бактериологическим методом	5,07	6,08	3,05	3,66
233	6.3.1.76.	контроль работы дезкамер бактериологическим методом	2,92	3,50	1,76	2,11
234	6.5.1.1.	**исследования на аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в испражнениях, мазках на патогенную и условно-патогенную кишечную флору:**				
235	6.5.1.1.1.	при отсутствии диагностически значимых микроорганизмов	3,56	4,27	3,56	4,27
236	**6.5.1.2.**	**при выделении микроорганизмов с изучением морфологических свойств:**				
237	6.5.1.2.1.	1–2 культуры	4,47	5,36	4,47	5,36
238	6.5.1.6.	**исследования на аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в моче (полуколичественный метод):**				
	6.5.1.6.1.	культуральное исследование при отсутствии микроорганизмов или их количестве ниже диагностических титров	3,06	3,67	3,06	3,67
239	6.5.1.6.3.	**исследование с идентификацией до вида:**				

1	2	3	4	5	6	7
240	6.5.1.6.3.1.1	классическим методом	7,17	8,60	7,17	8,60
241	6.5.1.12.	**исследования на аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в отделяемом носоглотки, носа, зева:**				
242	6.5.1.12.1.	культуральное исследование при отсутствии микроорганизмов	1,76	2,11	1,76	2,11
243	6.5.1.12.3.1	исследование с идентификацией до вида классическим методом	6,70	8,04	6,70	8,04
244	6.5.1.16.	исследование микробиоценоза кишечника (дисбактериоз)	19,80	23,76	19,80	23,76
245	6.5.1.18.	**определение чувствительности одного штамма микроорганизма к антибиотикам:**				
246	6.5.1.18.1.	диско-диффузионным методом к 6 препаратам	2,47	2,96	1,59	1,91
247	**6.5.5.2.**	**обнаружение яиц гельминтов:**				
248	6.5.5.2.1.	методом Като (1 препарат)	2,26	2,71	2,26	2,71
249	**6.5.5.3.**	**исследование перианального соскоба на яйца остриц и онкосферы тениид**				
250	6.5.5.3.1.	методом липкой ленты	2,26	2,71	2,26	2,71
251	6.5.5.3.2.	методом тампонов с глицерином	2,26	2,71	2,26	2,71
252	**6.5.5.4.**	**исследование кала на :**				
253 254	6.5.5.4.1.	исследование кала на криптоспоридии методом микроскопии	3,56	4,27	3,56	4,27
255	**6.5.5.5.**	**исследование кала на лямблиоз:**				
256	6.5.5.5.1.	обнаружение цист лямблий в кале	2,30	2,76	2,30	2,76

Примечание: В тарифах не учтена стоимость лекарственных средств изделий медицинского назначения и других материалов, которые оплачиваются заказчиком дополнительно.