

Директор:  /В.С. Ефремов/

УТВЕРЖДАЮ:



Приказ: № 198^ч от 20 августа 2021 г.

Программа

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОГБОУ «Томский физико-технический лицей»

Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» и других актуальных документов в контексте указанного направления.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ОГБОУ «ТФП» возлагается на директора Ефремова В.С..

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультрафиолет, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретное указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количество или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
 - 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 - 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
 - 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор Ефремов В.С..

2.5. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дератизации и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.6. Ответственный за питание в школе отвечает за:

- за организацию питания в пищеблоке школы, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и персоналом;

- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
- отбором суточной пробы;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию питьевого режима;
- порядок и объемом лабораторных исследований ;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.7. Медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных на педикулёз;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждений, воспитателей, классных руководителей, учителей физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья.

2.8. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания включает: - динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;

- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;

- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;

- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;

- профилактику травматизма.

2.9. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;

- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности .

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания .

- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями .
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения .
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля .
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

4. Порядок организации и проведения производственного контроля.

- 4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 4.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 4.3. Производственный контроль включает:
 - 4.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью. 4.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 4.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
 - 4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 4.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - 4.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПин 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПин 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПин 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПин 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПин 2.1.4. 1074-01

10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1324-03
14.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор – Ефремов В.С.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

Заместитель директора по АХЧ – Рахимова Н.М.

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;

Заместитель директора по безопасности – Карташев В.С.

- за профилактикой травматических и несчастных случаев

- за санпросветработой

Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

№ Наименование	Период
1 Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противозаразных мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля	Постоянно
2 Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки	Постоянно
3 Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений	Постоянно
4 Проверка температуры воздуха в классах, спортзале, мастерских	Ежедневно
5 Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	Постоянно
6 Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
7 Проверка температуры внутри холодильника	Ежедневно
8 Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся	Постоянно
9 Контроль за освещённостью классов, спортивного зала, мастерских	При изменении системы освещения
10 Контроль за бактериологическим, санитарно-химическим, гельминтологическим анализом почвы	1 раз в год

7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при	Развивается комплекс зрительных	Чередование труда и отдыха, правильное

Работе на компьютере	функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подьеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, перiarтритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подьема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам

№	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра
1	Педагоги: учителя, педагог-организатор, педагог Дополнительного образования заместитель директора по УВР, библиотекарь	30	Работы в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2	Директор	1	Работы в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	

			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала...	п. 4.4.3. приложения №1 приказа № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год
3	Заместитель директора по АХР	1	Работы в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г	1 раз в год
4	Учитель технологии	2	Пылб растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год
5	Деплопронзво-дитель, учитель информатики	2	Работы в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год
			Влияние электромагнитного поля широкополосного	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г	

	спектра частот от ПЭВМ		
6	Уборщица служебных и производственных помещений	<p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Синтетические моющие средства</p> <p>Хлор и его соединения</p> <p>п. 18, приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г</p> <p>п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.</p> <p>п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г</p>	1 раз в год
7	Рабочий по комплексовому обслуживанию и ремонту зданий, дворник, сторож.	<p>Работа в школьном образовательном учреждении</p> <p>Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.</p> <p>Подъём и перемещение груза вручную.</p> <p>Пониженная температура воздуха</p> <p>Подъём и перемещение груза вручную.</p> <p>п. 18, приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.</p> <p>п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p>	1 раз в год

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы;
 - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

В случае возникновения аварийных ситуаций необходимо сообщать информацию в соответствующую службу

10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	Раз в два года
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно

7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

№	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал регистрации производственного контроля	по факту	Директор или ответственный по приказу
2	Журнал аварийных ситуаций	по факту	Директор или ответственный по приказу
3	Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Заведующий хозяйством
4	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	ежедневно	Медицинский работник
5	Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
6	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.	ежедневно	Медицинский работник
7	Ведомость контроля за рационом питания.	ежедневно	Медицинский работник
8	Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	Зав. производством или ответственный лицо по организации питания
9	Журнал «Здоровье»	ежедневно	Зав. производством
10	Журнал регистрации температурного режима в учебных комнатах в осенне-зимний период	ежедневно	Ответственный за кабинет

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей нерсиннозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
	1 раз в год	в темное время	

	сутки		
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования