

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ СОШ №8 г.Кизилюрт  
И.С.Абакаров  
30.08.2020 г.



## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в МКОУ СОШ №8 г.Кизилюрт Республики Дагестан  
в 2020-2021 учебном году**

**Наименование юридического лица:** Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа»

**Юридический адрес:** 368120, Республика Дагестан, город Кизилюрт, ул. Г.Цадасы 736

**Фактический адрес объекта:** 368120, Республика Дагестан, город Кизилюрт ул. Г.Цадасы 736

**Вид деятельности:** образовательная деятельность

## 1. 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».

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

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа» возлагается на завхоза школы Омарову Меседу Исмаиловну.

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 школы Абакарова Ибрагима Сахратулловича

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, ультразвук, 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 конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное 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 на человека 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 не инфекционные 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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (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 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.

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

2.5. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Кизилюрт Республики Дагестан.

## **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 (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

## **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Кизилюрт, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**5. Организация взаимодействия с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека города Кизилюрт Республики Дагестан .**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Кизилюрт.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**6. 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 санэпидблагополучии 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 образования».          | СанПиН 2.4.5. 2409-08       |
| 8.    | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                       | СанПиН 2.1.4. 1074-01       |
| 9.    | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                  | СанПиН 2.3.2. 1078-01       |
| 10.   | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01             |
| 11.   | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07             |
| 12.   | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                 | СанПиН 2.3.2. 1324-03       |

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

**1. Завхоз Омарова Меседу Исмаиловна:**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

**2. Директор Абакаров Ибрагим Сахратулаевич:**

- за температурой воздуха в холодное время года;
  - за санпросветработой;
  - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

**4. Повар -Муртазалиева Марьям Магомедовна;**

**5. Уборщица служебных помещений –Исаева Кусум Исмаиловна;**

**6. Кухонный работник-Расулова Хадижат Кирингишиевна.**

**8. 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 работе на компьютере      | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).                                                                                             | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.                                   |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.<br>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

| № п/п | Профессия           | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                                               | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Учителя-предметники | 93                    | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                     |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью           | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                                  |                                     |                                                    |
| 2.    | Директор            | 1                     | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                     |                       | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.                   |                                     |                                                    |

|    |                                                                        |   |                                                                                           |                                                              |             |                |
|----|------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 3. | Уборщица<br>служебных<br>помещений                                     | 4 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                             | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                        |   | Синтетические моющие средства                                                             | п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.     |             |                |
|    |                                                                        |   | Хлор и его соединения                                                                     | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.     |             |                |
|    |                                                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                  | п. 4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.     |             |                |
| 4. | Повар                                                                  | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                        |   | Хлор и его соединения.                                                                    | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |             |                |
|    |                                                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                  | п. 4.1.2. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.       |             |                |
|    |                                                                        |   | Подъем и перемещение груза вручную.                                                       | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.         |             |                |
|    |                                                                        |   | Работы при повышенных температурах                                                        | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |             |                |
| 5. | Завхоз                                                                 | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                             | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                        |   | Подъем 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 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |             |                |
| 6. | Учитель информатики                                                    | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                             | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                        |   | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.         |             |                |
|    |                                                                        |   | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ                     | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г                      |             |                |
| 7. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Ночные сторожа. | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г        | 1 раз в год |                |
|    |                                                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.                         | п. 4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011        |             |                |
|    |                                                                        |   | Подъем и перемещение груза вручную.                                                       | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.         |             |                |

|  |  |                                |                                                       |  |  |
|--|--|--------------------------------|-------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |  |  |
|--|--|--------------------------------|-------------------------------------------------------|--|--|

**10. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Кизилюрт.**

| № п/п | Ситуации                                                          | Мероприятия                                                                                                                                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Отсутствие электроэнергии                                         | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- временная остановка работ<br>- организация ремонтных работ                                                                                       |
| 2     | Отсутствие водоснабжения                                          | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановка работы пищеблока<br>- организация ремонтных работ<br>- проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации |
| 3     | Выход из строя технологического и холодильного оборудования       | - ограничение ассортимента блюд<br>- организация ремонта оборудования                                                                                                                   |
| 4     | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановка работы<br>- организация ремонта отопительных систем                                                                                    |

**11. 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                                                                                                                             | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 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 и обучающихся, 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, 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                                                      |

## 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Акта отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений
9. Заключение по результатам исследований, измерений.

## 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

| Показатели исследования               | Кратность                        | Место замеров (количество замеров)                                                                                           | Примечание                                                                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 иерсиниозов | 1 раз в год                      | 5-10 смывов                                                                                                                  | Оборудование, инвентарь                                                                           |
| - на наличие яиц гельминтов           | 1 раз в год                      | 10 смывов                                                                                                                    | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода                         | 2 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 в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом)                                                                                            |                                                                                                   |
| Температура воздуха                   | Ежедневно (самостоятельно)       | Все помещения                                                                                                                |                                                                                                   |

14. По результатам производственного контроля за год в ТУ Роспотребнадзора предоставляется отчет по форме и протоколы исследований.

| № | Наименование мероприятия | Результаты мероприятия | Из них нестандартные | Принятые меры |
|---|--------------------------|------------------------|----------------------|---------------|
|   |                          |                        |                      |               |