

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Алтышевская ООШ»

\_\_\_\_\_/Долгова И.В./

Приказ от 09.01. 2025 г. №8

# **Программа производственного контроля**

**МБОУ "АЛТЫШЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ БЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЯКОВА  
ГРИГОРЬЕВИЧА СУЛЬДИНА» АЛАТЫРСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ НА 2025 год**

## 1. Общие положения

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».

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 МБОУ «Алтышевская ООШ»

Целью производственного контроля 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.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на зам.дир. Кулькову О.В.

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**

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).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Организация медицинских осмотров.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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.

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

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

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

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

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

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

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

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

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

## **5. Организация взаимодействия с Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю.**

Надзорным органом по организации производственного контроля является Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю.

В соответствие 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.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
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 образовательных организаций дополнительного образования детей» с изменениями.	СанПиН 2.4.4.3172-14
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» с изменениями.	СанПиН 2.4.4. 2599-10
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.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»	СанПиН 2.2.4.3359-16
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», с изменениями	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03
15.	«Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»	СП 2.2.4.1294-03

16.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями	СП 1.1.1058-01
17.	«Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»	СанПиН 2.3.2.1290-03
18.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.1.4.1116-02
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
20.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
21.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
22.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.2.3146-13
23.	«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
24.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
25.	«Профилактика брюшного тифа и паратифов»	СП 3.1.1.3473-17
26.	«Профилактика сальмонеллёза» с изменениями и дополнениями	СП 3.1.7.2616-10
27.	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14
28.	«Профилактика туберкулеза»	СП 3.1.2.3114-13
29.	«Профилактика энтеробиоза»	СП 3.2.3110-13
30.	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»	СП 3.1.958-00
31.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08
32.	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13
33.	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
34.	«Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»	СП 3.1.3310-15
35.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
36.	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2952-11
37.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
38.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
39.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.3/2.4.3590-20
40.	«О безопасности пищевой продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011(утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880)
41.	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881)

42.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882)
43.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883)
44.	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34)
45.	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58)
46.	«О безопасности молока и молочной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67)
47.	«О безопасности мяса и мясной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68)
48.	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»	Технический регламент Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС 040/2016);
49.	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 года № 45)

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

**1. Директор Долгова И.В.:**

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за профилактику травматических и несчастных случаев;
- за своевременным прохождением медосмотров; - за организацию питания.

**2. Зам. директора по УВР Кулькова О.В.:**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
- за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за организацию производственного контроля;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений; - за проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**3. Повар Бильтяева Т.В.**

- за организацию питания и качественного приготовления пищи.

**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. 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 Минздрава России № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	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.	Педагоги: учителя, педагог-психолог,	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

	заместители директора, библиотекарь	Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщик служебных помещений	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
4.	Работники пищеблока	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
		Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
5.	Учитель информатики	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот	п.4.2.5 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
6.	Дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-



		Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
7.	Водитель школьного автобуса	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	
		Нагрузка на голосовой аппарат	п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

**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 Чувашской республике**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения...	

**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, ежемесячно комиссия по питанию
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии 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.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения.**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Санитарно-бактериологические исследования: - КМАФАнМ	1 раз в год	3 пробы	Пищевые продукты
- БГКП - Патогенные микроорганизмы			
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 проба по хим. показателям (запах, цветность, мутность)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	