Управление образования администрации Белгородского района

Муниципальное общеобразовательное учреждение

 "Веселолопанская средняя общеобразовательная школа

Белгородского района Белгородской области"

## ПРИКАЗ

 01.09.2022 г. № 333

**Об организации питания учащихся в 2022-2023 учебном году**

В соответствии п. 2 ст. 34, ст. 37, ст. 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», закона Белгородской области от 26 августа 2021 года № 87 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», постановления правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», закона Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области», постановления администрации Белгородского района Белгородской области от 19 октября 2021 года № 115 «Об обеспечении питанием детей-инвалидов, зачисленных в муниципальные общеобразовательные организации Белгородского района», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения», приказа Управления образования администрации Белгородского района от 30.08.2022г. №960 «Об организации питания учащихся общеобразовательных организаций Белгородского района Белгородской области в 2022-2023 учебном году»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

* 1. Организовать питание обучающихся в 2022 году (на основании заявлений родителей (законных представителей)) совместно с ООО «Фабрика социального питания» в соответствии с примерным двухнедельным меню, на основании контракта №0126300029120000844.2020.11.
	2. Осуществлять контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, строго выполнять требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в течении учебного года. (отв. Шатило Д.А.)
	3. Назначить ответственным за организацию школьного питания заместителя директора Шатило Д.А.
	4. Назначить ответственными за ведение необходимой документации по организации питания обучающихся, в том числе льготных категорий социального педагога Поддубную М.Н. (многодетные) и педагога-психолога Тесленко С.Б. (дети с ОВЗ и дети-инвалиды)
		1. Организовать подачу, сбор и хранение заявлений на организацию питания учащихся (классные руководители)
		2. Подавать ежедневно в школьную столовую, через систему «Виртуальная школа», заявки для организации горячих молочных завтраков, питания льготных категорий обучающихся с указанием количества обучающихся, фактически планирующих их потребление на следующий учебный день. (классные руководители)
		3. Уточнять ежедневно представленные накануне заявки для организации горячих молочных завтраков, питание льготных категорий обучающихся с указанием количества обучающихся, фактически планирующих их потребление не позднее, чем 08.40 в день питания.
	5. Организовать горячий завтрак для обучающихся 1-4 классов на сумму 67 руб. 29 коп. Из них:

- в рамках соглашения о предоставлении субсидии 53 руб. 63 коп. (40 руб. 76 коп. (76%) – доля финансирования из федерального бюджета; 12 руб. 87 коп. (24%) - доля финансирования из муниципального бюджета);

- за рамками соглашения 13 руб. 66 коп. (для обучающихся (за исключением детей из многодетных семей) за счет средств муниципального бюджета; для обучающихся из многодетных семей за счет средств областного бюджета).

Для обучающихся с 5 по 11 класс (за исключением детей из многодетных семей) организовать горячий завтрак на сумму 67 руб. 29 коп. в день на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета.

Для детей из многодетных семей, обучающихся в 5 - 11 классах, организация горячих завтраков обеспечивается за счет смешанной системы финансирования:

- 18 руб.00 коп. за счет средств областного бюджета;

- 49 руб. 29 коп. за счет средств муниципального бюджета.

* 1. Обеспечить дополнительным питанием (школьное молоко в индивидуальной упаковке 3,2%) обучающихся не реже 1 раза в неделю:

- для обучающихся 1-4 классов (за исключением детей из многодетных семей) за счет средств муниципального бюджета.

- для детей из многодетных семей, обучающихся в 1 – 4 классах, за счет средств областного бюджета.

- для всех категорий, обучающихся 5-11 классов за счет средств муниципального бюджета.

* 1. Организовать для детей из многодетных семей горячий обед на сумму 90 руб. в день на одного обучающегося за счёт средств областного бюджета. (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	2. Организовать для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) обед на сумму 90 руб. в день на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	3. Организовать для детей-инвалидов обед на сумму 90 руб. в день на одного обучающегося за счет средств муниципального бюджета. (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	4. Обеспечить охват не менее 99,2% обучающихся горячим здоровым питанием:

- обучающихся по образовательным программам начального общего образования 100%;

- социально незащищённых категорий (дети из многодетных семей, обучающиеся с ОВЗ, дети-инвалиды) – 100%;

-среднее и старшее звено – не ниже 80%..

1.10. Организовать для детей получающим образование на дому в соответствии с медицинским заключением, выдачу наборов продуктов на сумму 67руб. 29 коп. на одного обучающегося, за счет средств муниципального бюджета (за исключением детей из многодетных семей). (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)

* 1. Обеспечить выдачу наборов продуктов детям из многодетных семей, получающим образование на дому, в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной, подтвержденных документально и получающие образование дистанционно на сумму 108 рублей на одного обучающегося, за счет средств областного бюджета. (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	2. Обеспечить выдачу наборов продуктов обучающимся с ОВЗ, получающим образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, выдачу наборов продуктов на сумму исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания за счет средств муниципального бюджета. Выдача набора продуктов осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 7 указанного СанПиН). (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	3. Обеспечить выдачу наборов продуктов детям-инвалидам, получающим образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, выдачу наборов продуктов на сумму исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания за счет средств муниципального бюджета. (отв. Шатило Д.А., шеф-повар)
	4. Выдачу наборов продуктов формировать продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (за исключением скоропортящихся продуктов, и перечня пищевых продуктов из приложения № 6 указанного СанПиН). (шеф-повар)
	5. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывать лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача и индивидуального меню. (отв. классные руководители, шеф-повар).
	6. Утвердить график питания обучающихся в 2022-2023 учебном году (приложение 1) и разместить их на стенде по организации питания. (отв. Шатило Д.А.)
	7. Осуществлять дежурство ответственного за организацию питания и педагогических работников в обеденном зале во время приема пищи обучающимися. (отв. Шатило Д.А., классные руководители)
	8. Организовать работу групп ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся (не реже 1 раза в месяц). (отв. соц.педагог Поддубная М.Н.)
	9. Проводить, в рамках проведения мониторинга организации школьного питания, анкетирование среди обучающихся и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать их в работе. (отв. соц.педагог Поддубная М.Н.)
	10. Принимать участие в бракераже готовой продукции (отв. Шатило ДА., шеф-повар)
	11. Организовать родительский контроль за качеством готовой продукции в школьной столовой. (отв. Поддубная М.Н.). По итогам посещения столовой составляется акт. В состав комиссии включить представителя родителей, шеф-повара и ответственного за организацию питания или дежурного администратора. (отв. Шатило Д.А.)
	12. Обновить разделы «Школьное питание» на сайтах общеобразовательных организаций, в ежедневном режиме размещать актуализированную информацию об организации питания школьников, в том числе ежедневное меню, фотоотчеты по питанию. (отв. Шатило Д.А.)
	13. Обеспечить стопроцентную доступность информации об организации школьного питания на цифровой платформе Федерального центра мониторинга питания обучающихся. (отв. Шатило Д.А.)
1. Приказ №287 от 01.09.2021г. признать утратившим силу.
2. Утвердить программу производственного контроля организации питания обучающихся МОУ «Веселолопанская СОШ» на 2022-2023 учебный год (приложение 2). 4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Веселолопанская СОШ» А.С. Корякин

Исп. Д.А. Шатило

Приложение 1.

Утверждено приказом директора школы №333 от 01.09.2022г.

**График питания учащихся в школьной столовой**

***Завтрак:***

**8.10 – 8.25** - 8-11 классы

**9.10 – 9.25** – 4а, 5-7 классы

**10.05 – 10.20** –4б, 1-3 классы

***Обед:***

**12.00 – 12.20** - 4а, 5-7 классы

**12.10 – 12.30** – 8-11 классы

**13.00 – 13.20** –4б, 1-3 классы

УТВЕРЖДЕНА приказом №333 от 01.09.2022

**Программа производственного контроля**

**организации питания обучающихся**

**МОУ «Веселолопанская СОШ»**

**на 2022-2023 учебный год**

**Задачи производственного контроля:**

Контролируется:

-правильность оформления сопроводительной документации;

-микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

-полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

-качество мытья посуды;

-условия и сроки хранения продуктов;

-исправность холодильного и технологического оборудования;

-контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

-дезинфицирующие мероприятия.

**Характеристика условий размещения объекта питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта  | Школьная столовая  |
| Адрес  | С.Весёлая Лопань  |
| ФИО директора школы  | Корякин А.С. |
| ФИО ответственного | Шатило Д.А. |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)  |  |
| Размещение объекта  | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение  | Централизованное водоснабжение  |
| Горячее водоснабжение  | Установлено 2 водонагревателя  |
| Отопление  | да |
| Вентиляция  | Естественная  |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений  | Пищеблок, обеденный зал на 132 места, продуктовый склад, моечные  |

**1. Общие положения**

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

1.2. Организация производственного контроля в МОУ «Веселолопанская СОШ» возлагается на директора школы Корякина Александра Сергеевича

1.3. 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.

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

**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 чело-века 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.

**3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

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

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

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

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

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

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

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

**Директор – Корякин А.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;

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

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

**Ответственный за питание Шатило Д.А.**

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Профессия  | Количество работающих  | Характер производимых работ и вредный фактор  | Кратность периодиче-ского мед-осмотра  | Кратность профессио-нально-гигиенической подготовки  |
| 1.  | Повар  | 1  | Работа в школьном образовательном учреждении  | 1 раз в год  | 1 раз в год  |
|  |  |  | Хлор и его соединения.  |  |  |
|  |  |  | Работа, связанная с мышечным напряжением  |  |  |
|  |  |  | Подъём и перемещение груза вручную.  |  |  |
|  |  |  | Работы при повышенных температурах  |  |  |
|  |  |  | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.  |  |  |
| 2  | Заведующий хозяйством  | 1  | Работа в школьном образовательном учреждении  | 1 раз в год  | 1 раз в год  |
|  |  |  | Хлор и его соединения.  |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Наименование мероприятий**  | **Периодичность**  | **Ответственный**  |
| 1.  | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований  | постоянно  | Шеф-повар |
| 2.  | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников  | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9  | Шеф-повар |
| 3.  | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.  | постоянно  | Шеф-повар |
| 4.  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.  | постоянно  | Шеф-повар |
| 5.  | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.  | постоянно  | Шеф-повар |
| 6.  | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно  | Шеф-повар |
| 7.  | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.  | постоянно  | Шеф-повар |
| 8.  | Санпросветработа  | постоянно  | Ответственный за питание  |
| 9.  | Профилактика травматизма и несчастных случаев  | постоянно  | Шеф-повар  |

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Объект контроля  | Периодичность контроля  | Ответственный исполнитель  | Учетно-отчетная документация  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |

1. *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1.  | Документация поставщика на право поставок продовольствия.  | При заключении договоров  | Руководитель образовательного учреждения  | Договор с предприятием питания  |
| 1.2.  | Сопроводительная документация на пищевые продукты  | Каждая поступающая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции  |
| 1.3.  | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)  |

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1.  | Соответствие объема вырабатываемой про-дукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.  | Ежемесячно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Примерное 10-ти дневное перспективное меню  |
| 2.2.  | Качество готовой продукции  | Ежедневно  | Бракеражная омиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| 2.3.  | Суточная проба  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал бракеража готовой продукции.  |

1. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1.  | Рацион питания  | 1 раз в 10 дней  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Примерное меню  |
| 3.2.  | Наличие нормативно технической и технологической документации.  | 1 раз в 6 месяцев  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы  |
| 3.3.  | Первичная и ку-линарная обра-ботка проду-ции.  | Каждая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.  |
| 3.4.  | Контроль доста-точности тепло-вой обработки блюд.  | Каждая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| 3.5.  | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.  |

1. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1.  | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  |
| 4.2.  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.  |

1. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пи-щеблоков.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1.  | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Визуальный контроль  |

1. *Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1.  | Производственные, складские, подсобные помещения и обо-рудования в них.  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Визуальный контроль  |
| 6.2.  | Инвентарь и оборудование пищеблока.  | 1 раз в неделю.  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Визуальный контроль  |

7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1.  | Сотрудники пищеблоков  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Медицинские книжки сотрудников.  |
| 7.2.  | Санитарно-противоэпидемический режим.  | 1 раз в не-делю  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.  |

8. *Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.1.  | Контингент питающихся детей  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.  |
| 8.2.  | Режим питания  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питании  | График приема пищи.  |
| 8.3.  | Гигиена приема пищи.  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Акты по проверке организации питания школьной комиссии  |

**Номенклатура, объем и периодичность проведении лабораторных и инструментальных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований  | Объект исследования  | Количество, не менее  | Кратность, не реже  |
| Микробиологические исследования проб готовых блюда соответствие требованиям санитарного законодательства  |  Гарниры, второе блюдо  | 1 блюдо исследуемого приема пищи  | 1 раз в год  |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  | Суточный рацион питания  | 1  | 1 раз в год  |
| Контроль проводимой витаминизации блюд  | Третьи блюда  | 1 блюдо  | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда  | 5 смывов  | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  | 3 смыва  | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, ин-вентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты( рыба, мясо, зелень)  | 5 смывов  | 1 раз в год  |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям  | Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем | 2 пробы  | По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год  |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место  | 1  | 1 раза в год  |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях  | Рабочее место  | 1  | 1 раз в темное время суток  |
| Исследование дезинфицирующих средств  | растворы  | 2 пробы  | 2 раза в год  |