

«Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно защитной зоне и зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

Фактор	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество
Освещённость	Группы, зал, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего	1 раз в год (февраль) 5 замеров в одном помещении
Микроклимат	Группы, спальни, зал	1 раз в год (март) 4 замера в одном помещении
Готовая пища: • на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	в 2 раза год (февраль, октябрь) – 2 пробы 1 раз в год (октябрь) – 3 пробы 1 раз в год - 1 проба
Смывы на БГ. КП.	Пищеблок, группы	1 раз в год 10 смывов по 5 смывов
Нитраты овощей		1 раз в год (сентябрь)

Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов и производственного сырья на физико-химические и микробиологические показатели	пищевлок	Не реже 1 раза в бмесяцев
---	----------	---------------------------