Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления, питания детей и молодёжи и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20%помещений подлежащих оценке | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка уровней шума | Классы и кабинеты с ЭСО | Не менее 10% помещений | 1 раз в 2 года |
| Оценка состояния воздушной среды помещений (воздух закрытых помещений) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 10%помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели |
| Оценка параметровмикроклимата(температура, относительнаявлажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | Не менее 10%помещений | 1 раза в год (в холодный период) |
| Оценка параметровэлектрических,магнитных,электромагнитныхполей |  кабинеты с ЭСО  | кабинеты информатики 100% | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | Рацион 1 приёма пищи в количестве всех блюд (обед) | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 1 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим имикробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 1 проба | По химическим показателям -1 раз в год,микробиологическим показателям - 1 раз в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 1 раз в год(в холодный период) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |