

УТВЕРЖДЕНО:

ИП Мордвова И.С.

«Супер-Почемучки»

«10» января 2022 г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в негосударственном детском саду
«Супер-Почемучки»
(ИП Мордвова И.С.)**

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ (ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА)

1	Наименование юридического лица (индивидуального лица)	Индивидуальный предприниматель Мордвова Ирина Семеновна
2	Юридический адрес	622049, Свердловская область, город Нижний Тагил, пр-кт Октябрьский 8-72,73
3	Факс	8(3435)42-08-95
4	Электронная почта	superpochemuchki@mail.ru
5	ОГРН	308662310900060
6	ИНН/БИК	312807706032
7	ОКПО	
8	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Мордвова Ирина Семеновна, генеральный директор
9	Телефоны руководителя, заместителя	89126777772 Мордвова И.С.
10	Численность работающих	3 чел-ка пр. Октябрьский д.8 кв.72-73 3 чел-ка ул. Дружинина д. 57 кв. 3-4 3 чел-ка ул. Ленина, 38а

Перечень объектов, принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю

1	Полное наименование	Индивидуальный предприниматель Мордвова Ирина Семеновна (негосударственный детский сад «Супер-Почемучки»)
---	---------------------	--

2	Адрес местонахождения	622049 Свердловская область, город Нижний Тагил, пр-кт Октябрьский 8 оф.72-73 622049 Свердловская область, город Нижний Тагил, ул. Дружинина д.57 кв.3-4 622000 Свердловская область, город Нижний Тагил, ул. Ленина, д. 38а
3	ОКВЭД	88.91; 85.11; 85.12; 85.13; 85.14; 85.41.
4	Тип объекта:	образовательная организация
5	Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых
6	Площадь	кв. м.
7	Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
8	Характеристика инженерных систем:	
9	Освещение	естественное и искусственное
10	Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
11	Система отопления	централизованная, от городской сети
12	водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
13	Система канализации	подключено к городской сети канализации
14	Телефон, факс	8912677772
15	Контактная информация	www.детский-сад-нт.рф vk.com.superpochemucki
16	Численность населения под влиянием деятельности объекта:	
		Октябрьский пр-т,72-73 - 35 человек ул. Дружинина д.57 кв.3-4 - 25 человек ул. Ленина, д. 38а – 25 человек
	население трудоспособного возраста, в т.ч.	-
	женщины	-

	педагогический состав	1 – руководитель/совм. воспитатель; 9 – воспитателей; 4 – младших воспитателя.
17	врач	-
	прочий персонал	1- повар

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- Приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

**3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля
(Октябрьский пр-т, 8 кв.72-73, ул. Дружинина д.57 кв. 3-4, ул. Ленина, 38а)**

№ п/п	Должность	Функции
1	ИП	– общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – организация плановых медицинских осмотров работников; – организация профессиональной подготовки и аттестации работников; – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; – контроль охраны окружающей среды; – организация лабораторно-инструментальных исследований.
2	Воспитатели	– контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
3	Младшие воспитатели	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – ведение учетной документации; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
4	Ответственный по питанию (повар)	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; – поддержание санитарного состояния кухни – приготовление готовых блюд в соответствие с технологическими картами

		– контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания – прием сырой продукции
--	--	---

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.2.4.54 8-96 , МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016 , СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803 , МУК 4.3.2812- 10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции,	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562- 96 , ГОСТ 23337- 2014	Протокол

			ремонта оборудования			
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				Пищевые блок – 3-5 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь, в месте обработки овощей (3-5 смывов)	СП 3.1.7.2615-10 , МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды. (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		

		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		
--	--	--	--------------	------------------------	--	--

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	ИП	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Младший воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 22.02.2019

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия № 19357 от 10.04.2017

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Мл. воспитатель
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 , график проветриваний	Постоянно	Мл. воспитатель
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	ИП
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	ИП
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	ИП
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Повар
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	ИП
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	ИП, повар
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Мл. воспитатель
– температура холодильного оборудования;			Повар, мл. воспитатель

Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд; – ...		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мл. воспитатель
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – ...			Повар
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Воспитатели
Маркировка мебели в соответствии с	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели

ростовыми показателями			
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Воспитатели
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Ип
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Воспитатели
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	ИП
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	ИП
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	ИП

заболеваниями, повреждениями кожных покровов)			
Контроль охраны окружающей среды			
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	ИП
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	ИП, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	ИП, специализированная организация

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию (повар)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Воспитатели

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Мл. воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	ИП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	ИП
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Воспитатели
Журнал визуального контроля детский игровых площадок	Ежедневно	Воспитатели
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	ИП

9. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание;

		наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	ИП

2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	ИП
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	ИП
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	ИП
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	ИП
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	ИП
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	ИП
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	ИП
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	ИП
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	ИП

**11. Контроль поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
(Октябрьский пр-т, 8 кв.72-73, ул. Дружинина д.57 кв. 3-4, ул. Ленина, д. 38а)**

№ п.п.	объект контроля	кратность	исследуемые показатели	норматив	форма учета
1	соответствие	каждая	проверка наличия и подлинности сертификата тов,удостоверений	в соответствии	журнал по контролю

	сопроводительной документации	партия	качества, ветеринарных удостоверений, товарно-транспортных накладных, органолептические показатели	с НТД	скоропортящихся продуктов
2	условия хранения сырья		режим хранения сырья (сроки, температура, влажность)	в соответствии с НТД	журнал температурного контроля
3	качество сыпучих продуктов	каждая партия	посторонние включения	отсутствие	журнал контроля
4	растворы сахара и соли	каждая партия	посторонние включения	отсутствие	журнал контроля

Микробиологические показатели

В целях профилактики пищевых отравлений бактериальной природы и острых кишечных инфекций осуществляется лабораторный контроль готовой продукции.

Исследованию подлежат:

№ п.п	объект контроля	кратность	исследуемые показатели	норматив	форма учета
5	салаты их сырых овощей и фруктов (без заправки) (1.9.15.1.)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus E. coli патогенные (в т.ч. Salmonell)	1x10 ⁴ 0,1 1,0 0,1 25	протокол
6	салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей (1.9.15.4)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus Proteus патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ³ 0,1 1,0 0,1 25	протокол
7	борщи, щи, рассольник, суп харчо, солянки, овощные супы, бульоны (1.9.15.8.)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ² 1,0 25	протокол
8	супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями (1.9.15.8)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ² 1,0 1,0 25	протокол

9	гарниры (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.) (1.9.15.14)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus E. coli Proteus патогенные (вт.ч. Salmonell)	1x10 ³ 1,0 1,0 1,0 0,1 25	протокол
10	гарниры (овощи тушеные) (1.9.15.14)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus Proteus патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ² 1,0 1,0 0,1 25	протокол
11	блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы (1.9.15.12)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus Proteus патогенные (в т.ч. Salmonell)	1x10 ³ 1,0 1,0 0,1 25	протокол
12	блюда из рыбы (рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная) (1.9.15.11)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus Proteus патогенные (в т.ч. Salmonell)	1x10 ³ 1,0 1,0 0,1 25	протокол
13	компоты из плодов и ягод свежих, консервированных (1.9.15.16)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ² 1,0 1,0 25	протокол
14	компоты из плодов и ягод сушеных (1.9.15.16)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus патогенные (в т.ч. Salmonell)	5x10 ² 1,0 1,0 25	протокол
15	кисели из свежих, сушеных плодов и ягод (1.9.15.11)	1 раз в год	КМАФАМ БГКП (колиформы) S. aureus	5x10 ² 1,0 1,0	протокол

			патогенные (в т.ч. Salmonell)	25	
16	качество водопроводной воды	1 раз в год	ОМЧ БГКП	≤10 на 1 см ³ отсутстви е в 100 мл	протокол
	холодной воды	1 раз в год	физхимсостав	(см.4)	протокол
17	Внешняя среда	1 раз в год	БГКП смывы на гельминты (пищевые, группы)	отсутстви е	протокол
18	песок из песочниц	при каждой замене	Гельминты	отсутстви е	протокол
19	почва на игровых площадках	1 раз в год	гельминты	отсутстви е	протокол
20	готовая продукция (мясная, рыбная)	1 раз в год	качественная реакция на пероксидазу	отсутстви е	протокол
21	готовый обед (рацион)	1 раз в год	Определение белков, жиров, углеводов и расчет калорийности	согласно технологи ческой раскладки	протокол