

2022 год

УТВЕРЖДЕНО

Руководитель учреждения
дата

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
образовательного учреждения**

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность	Нормативная документация
Помещения пищеблока				
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	2 раза в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5–10 смывов	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20,

	овощей, цехе обработки овощей			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Помещения школы				
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год	п.12,13,16,, 17, 18, 19, 20-СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль отсутствия	Помещения учреждения		не реже 1 раза	СанПиН 2.1.3678-20

насекомых и грызунов			в 3 месяца	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» п. 2.12
Контроль отсутствия иксодовых клещей	Прилегающая к учреждению территория		Весна-осень, не реже 1 раза в сезон	СанПиН 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» п. 2.12

Выписка из прейскуранта

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области"

№	Наименование работ	Ед. изм.	Цена (руб.)
1	10. ИЗМЕРЕНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ:		
2	10. 1. Шум непостоянный	ед	430,00
3	10. 9. Измерение искусственной освещенности, пульсации.	ед	215,00
4	10.13. Измерение параметров микроклимата	ед	215,00
5	10.19. Измерение аэронного состава воздуха	ед	307,00
6	17. 2. САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОДЫ:		
7	17. 2. 1. 1. общие (обобщенные) колиформные бактерии (ОКБ)	ед	390,00
8	17. 2. 1. 2. общее микробное число (ОМЧ)	ед	160,00
9	17. 2. 1. 4. Escherichia coli	ед	308,00
10	17. 2. 1.10. энтерококки	ед	303,00
11	12. 1. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОДЫ:		
12	12. 1.16. определение жесткости	ед	195,00
13	12. 1.20. определение цветности	ед	226,00
14	12. 1.22. определение мутности	ед	144,00
15	12. 1.23. определение pH	ед	85,00
16	12. 1.43. определение запаха при 20С	ед	26,00
17	12. 1.47. определение железа	ед	196,00
18	17. 1 САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ И ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ		
19	17. 1. 1. КМАФА н М	ед	145,00
20	17. 1. 2. БГКП	ед	115,00
21	17. 1. 3. патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы	ед	320,00
22	17. 1. 5. стафилококк	ед	210,00
23	17. 1. 6. дрожжи и плесневые грибы	ед	140,00
24	17. 1.12. бактерии рода Proteus	ед	120,00
25	12. 2. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:		
26	12. 2.23.17. определение энергетической ценности блюда (обед)	ед	1 855,00
27	12. 2.23.20. определение витамина "С" в блюдах	ед	379,00
28	17. 3. САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ И ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ		
34	8. 1.1 Разовая дератизация объектов (1 кв.м)	м2	8,00
35	8. 1.2. Дератизация объектов в сверхурочное время (1 кв.м)	м2	15,00
36	8. 1.3. Дератизация объектов до 100 кв.м (1 кв.м)	м2	6,00
37	8. 1.4. Дератизация объектов от 100 кв.м до 500 кв.м (1 кв.м)	м2	5,00
38	8. 1.5. Дератизация объектов от 500 кв.м до 1000 кв.м (1 кв.м)	м2	3,50
39	8. 1.6 Дератизация объектов свыше 1000 кв.м (1 кв.м)	м2	3,00
40	8. 1.7. Дератизация объектов свыше 5000 кв.м. (1 кв.м)	м2	2,00
41	8. 1.8. Дератизация объектов свыше 10000 кв.м (1 кв.м)	м2	1,00
42	8.2. ДЕЗИНСЕКЦИЯ:		
43	8.2.1. Дезинсекция объектов. (1 кв.м)	м2	4,00
51	8.4. АКАРИЦИДНАЯ ОБРАБОТКА:		
52	8.4.1. Обработка территории от иксодовых клещей (100 кв. м.)	м2	535,00
55	8.4.3д. Обработка территории от иксодовых клещей (1 га)	га	3 600,00
29	17. 3. 1. бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	ед	175,00
30	20.20. Организация лабораторно-инструментальных исследований (отбор и доставка проб в ИЛЦ, оформление акта отбора и направление в лабораторию) (1 час)	ч	200,00
31	27. 1. Организация лабораторно-инструментальных исследований (прием, регистрация проб, кодирование проб, оформление направлений в лаборатории, оформление результатов исследований) (1 час)	ч	200,00