

Утверждаю

Директор ГОУ ЯО «Рыбинская
школа-интернат № 1»

Е.А Рубкевич

01.09.2017г.



План производственного контроля, осуществляемого
лабораторией Роспотребнадзора согласно программе производственного контроля на 2016-2019 гг.

№ пп	Объект контроля	Объект исследования	Показатели	Периодичность контроля	Количество проб за год	Нормативные документы, регламентирующие проведение исследований
1	Процедурный кабинет	Бактериальная обсеменённость воздуха	– ОМЧ – золотистый стафилококк – дрожжевые и плесневые грибы	2 раза в год	2	СП 3.5.1378-03
2	Кабинет приема, процедурный кабинет	Контроль качества дезинфекции методом смывов	– БГКП – золотистый стафилококк	2 раза в год	10	МУ 287-113
3	Палаты изолятора, кабинет приёма	Микроклимат производственных помещений	Температура, влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год	8	СП 2.1.3.1375-03 СП 2.2.4.548-96
4	Палаты изолятора, кабинет приёма	Освещённость	Уровни искусственной освещённости	1 раз в год	4	СП 3.5.1378-03
5	Пищеблок	Контроль за организацией питания	-Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, хими	2 раза в год	6 проб	ФЗ № 88-ФЗ СП 2.3.2.1078-01

			ческий состав			
			-			
			Микробиологическое исследование блюд	2 раза в год	6 проб	
			-Смывы на БГКП с технологического оборудования, рук персонала, мебели, кухонной утвари	2 раза в год	20 смывов	
			-С витаминизация III блюда	2 раза в год	2 пробы	

Врач — педиатр  Ефременкова Н.А.