



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ №50 «Малыш»
г. Симферополя

Корниенко Ю.Ю.

График

лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля 2021г. в МБДОУ №50 «Малыш» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым

295015, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Обьездная дом 4а, тел.60-10-80

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная документация	Отметка о выполнении
1	- приемные - игровые - спальные комнаты	Лабораторный контроль за уровнем освещенности	Уровень искусственной освещенности	1 раз в год 3 замера	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». ГОСТ Р 54944-2012 «Здание и сооружения. Методы измерения освещенности». СНиП 23-05-95 «Естественная и искусственная освещенность».	
2	-игровые -спальные комнаты -пищеблок -прачечная	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата	-температура; -относит. влажность воздуха; -скорость движения воздуха.	6 замеров 1 раз в год	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».	
3	Контроль и безопасность продуктов поступающих в ДОО	-овощи, фрукты Нитраты и пестициды		2 пробы 1 раз в год	Т.Р. на соответствующие виды продукции Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	
4	Водопроводная сеть, пищеблок, медблок, групповые сети	Вода	- физико-химические - микробиологические показатели.	2 пробы 2 раз в год	СанПиН 2.1.3175-03, СанПиН 2.14.116-02, СП 1.1.1058-01	

5	Пишеблок, инвентарь, одежда, руки персонала Групповое оборудование , игрушки, мебель и прочее	Смывы	я/г, простейшие, криптоспоридии	15 смывов 1 раз в год	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологически е требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
6	Контроль на этапе технологичес ких процессов (приготовлен ие пищи)	Готовые блюда	-Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона - Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизирован ных блюдах. - исследование на эффективность термообработки мясных и рыбных продуктов .	3 пробы 2 раза в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 2 раза в год	
7	Продукты питания	Вторые блюда	Исследование продуктов питания на микробную обсемененность: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, патогенный стафилококк, E.coli, бактерии рода Proteus.	2 пробы 1 раз в квартал	
8	Пишеблок, инвентарь, одежда, руки персонала Групповое оборудование , игрушки,	Смывы Смывы	БГКП	20 смывов 1 раз в год	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологически е требования к устройству, содержанию и организации

	мебель и прочее				режима работы дошкольных образовательных организаций».	
9	ДОО	Почва, песок.	Паразитологически е исследования	2 пробы 1 раз в год	СаНПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологически е требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».	