Приложение № 5

«Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Объект контроля/ показатели	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичностьи количество	Основание	Форма учёта результатов
Освещённость/ уровень света	Рабочие места (группы, залы, пищеблок, методкабинет, Кабинет заведующего)	1 раз в год при наличии жалоб- в темное время суток, 5 замеров в одном помещении	СП 52.1330.2016 СанПиН 2.2.1/2.1.1.12780 3, МУК4.3.2812-10.4.3	протокол
Микроклимат/ температура воздуха кратность обмена воздуха относительная влажность воздуха	Помещения и рабочие места (по 1точке): группы, залы, кабинеты	1-2 раз в год 4 замера в одном помещении	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96,МУК 4.3.2756- 10	протокол
Шум/ уровень звука, звукового давления	пищеблок	1 раз в год (при необходимости, После реконструкции систем)	СП 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	протокол
Качество питьевой воды/ микробиологические показатели	Группы, пищеблок(2 пробы)	ежегодно(внеплан ово- после ремонта системы водоснабжения	СанПиН 2.1.4.1074-01	протокол
Песок на игровых площадках/ паразитологическое исследование, микробиологический и санитарно - химический контроль	Песочницы на прогулочных площадках	1 раз в год (весна)	СанПиН 3.2.3215-14	протокол

Контроль санитарногофона/ Смывы на санитарно-показательную микрофлору (на ьг кп, паразитологические исследования)	Пищеблок (с разделочных столов, досок, столовой посуды. Рук персонала, дверных ручек), группы (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования)	1 раз в год (при необходимости)10 смывов или по 5 смывов	СанПиН 3.2.3215- 14	протокол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции и микробиологическое исследование проб готовых блюд, калорийность, выход блюдасоответствие химического состава блюд рецептуре, контроль витаминизации третьих блюд	пищеблок	2 раза в год - 2пробы 1 раз в год - 2Пробы 1 раз в год -1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
Нитраты овощей	овощехранилище	1разв год	СП 3.1.7.2615-10, МУ3.1.12438-09	протокол