

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 (Лабораторные исследования)

Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	1 раз в год	групповые	СП 2.2.3670-20; СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	групповые	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год	Питьевая вода из пищеблока,	СанПиН 1.2.3685-21; МР 2.3.6.0233-21; МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
4	Исследования пищевой продукции	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре,	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, напитки, 1и 2 блюда (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба),	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля