

Утверждаю:

Директор

ГБОУ «Специализированная школа № 115
г.о. Донецк»

О.А.Буцина.

Приказ № 302 от 29.08.2025 г.



Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
образовательной организации**

**ГБОУ «Специализированная школа с углубленным
изучением иностранных языков № 115 г.о. Донецк»**

Донецкой Народной Республики

по адресу: ДНР, г.о. Донецк, г. Донецк, ул. Туполева, д. 14

Основание: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2025г.

1. Сведения о предприятии.

Наименование организации: образовательная организация ГБОУ «Специализированная школа № 115 г.о. Донецк» Юридический адрес: 283112, ДНР, г.о. Донецк, г. Донецк, ул. Туполева, д.14

Фактический адрес: 283112, ДНР, г.о. Донецк, г. Донецк, ул. Туполева, д. 14

ИНН 93020006238 ОГРН 1229300095133

Лицо, ответственное за выполнение программы производственного контроля – заместитель директора Поричук Н.Н..

2. Общие положения.

2.1. Настоящая «Программа» разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52 - ФЗ и СП 1.1.1058-01 от 10.06.2001 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.2. «Программа» устанавливает порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с перечнем официально изданных нормативных документов.

2.3. Ответственность за организацию, функционирование, финансовое и техническое обеспечение производственного контроля несет руководитель.

2.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для сотрудников и пациентов среды обитания, вредного влияния объектов производства, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, осуществления контроля за их соблюдением.

3. Характеристика объекта.

Образовательная организация ГБОУ «Специализированная школа № 115 г.о. Донецк» расположена в отдельно стоящем 3-х этажном здании капитального строения.

Общая площадь помещений составляет 6054,15 м².

Набор помещений: учебные кабинеты-42 шт., спортивный зал- 2 шт, актовый зал, методический кабинет, медицинский кабинет., пищеблок, библиотека-2 шт., административные помещения, туалеты для детей и персонала, гардероб, подсобные помещения.

Здание обеспечено централизованными сетями холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения. Горячая и холодная вода подаются через смесители.

Отопление помещений – централизованное. Нагревательные приборы- чугунные.

Вентиляция помещений организации осуществляется естественным способом, за счет проветривания через открывающиеся фрамуги окон.

Освещение в помещениях организации естественное и искусственное. Учебные кабинеты обеспечены естественным боковым освещением, направленность светового потока левосторонняя. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины и повреждения отсутствуют. Оконные проемы в учебных кабинетах оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи). Осветительные приборы имеют светорассеивающую и пылевлагонепроницаемую конструкцию, содержатся в чистоте, следы загрязнений отсутствуют. Искусственное освещение потолочное, имеется во всех помещениях и представлено светодиодными светильниками.

Для проведения текущей и генеральной уборки помещений приобретен уборочный инвентарь, промаркированный в соответствии с видом уборочных работ (для пола и стен) и с учетом функционального назначения помещений. Для туалетов выделен отдельный инвентарь, промаркирован сигнальной маркировкой, хранится отдельно от остального уборочного инвентаря в выделенном шкафу.

4. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
- Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления».
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля: за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 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».
- СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания населения».
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
 - ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
 - Приказ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
 - Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
 - Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

- Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 года № 1122н «Об утверждении календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядок проведения профилактических прививок».
- Приказ МЗ РФ от 20.02.2021 № 129н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения».

5. Медицинские осмотры и обследования персонала.

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Медицинские осмотры проводятся.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, работник обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры:

- предварительные медицинские осмотры - при поступлении на работу, с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;
- периодические медицинские осмотры – при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья;
- в случае необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала в соответствии с Приказом Минздрава России № 29н от 28.01.2021 г.:

Работников образовательной сферы:

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Невролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

натощак	
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год или по эпидпоказаниям
Исследование у женщины бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Прохождение профессиональной гигиенической аттестации	При поступлении на работу и далее 1 раз в 2 года

Работники пищеблока:

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Невролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

натощак	
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее 1 раз в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу и далее по медицинским и эпидпоказаниям
Исследование у женщины бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Прохождение профессиональной гигиенической аттестации	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Медицинские работники:

Перечень врачей, наименование обследований	Кратность обследований
Осмотр врачей:	
Дерматовенеролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Оториноларинголог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Терапевт	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Невролог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинико-диагностические исследования	
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
ЭКГ, измерение АД	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Определение уровня общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы натощак	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Измерение внутриглазного давления у граждан от 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и далее по эпидпоказаниям
Исследование у женщины бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) мазка.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
УЗИ органов малого таза у женщин	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Маммография обеих молочных желез в двух проекциях у женщин в возрасте старше 40 лет	При поступлении на работу и далее 1 раз в год
Обследование на маркеры вирусов гепатита В и С	При поступлении на работу и далее 1 раз в год

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подлежат следующие профессии:

- руководитель
- педагогический состав
- медицинские работники
- работники пищеблока
- работники бассейна
- технический персонал

Прохождению профессиональной гигиенической аттестации подлежат 1 раз в год

- работники пищеблока

Прохождению профессиональной гигиенической аттестации подлежат 1 раз в 2 года

- педагогический состав

Профилактические прививки

Наименование	Возраст, периодичность
Против дифтерии, столбняка	каждые 10 лет от момента последней ревакцинации

Против кори, ревакцинация против кори	от 18 до 35 лет, (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках
	против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники медицинских и организаций, осуществляющих образовательную деятельность), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Против краснухи, ревакцинация против краснухи	от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Против вирусного гепатита В	от 18 до 55 лет, не привитые ранее

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля	При формировании штата, далее по мере необходимости	Приказы
Распределение функциональных обязанностей по организации и проведению производственного контроля. Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	При формировании штата, далее постоянно	Должностные инструкции
Формирование на объекте инструктивно-методической базы (Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарно-эпидемиологические правила, санитарные нормы и правила, методические указания, инструкции и др. инструктивно-методические документы).	При начале осуществления деятельности и по мере выхода новых документов (изменений к ним)	Набор документации
Заключение договоров на проведение дезинфекционных работ, вывоза ТБО, проведения лабораторного контроля, обслуживание систем вентиляции и сплит-систем, на прохождение медицинских осмотров персоналом.	В начале деятельности организации с ежегодной пролонгацией	Договоры
Составление перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам. Прохождение предварительных (перед началом работы) медицинских осмотров. Соблюдение периодичности	При поступлении на работу и далее ежегодно	Медицинские книжки, аттестация

прохождения медицинских осмотров и профилактических прививок в специализированной организации по договору. Гигиеническое обучение персонала.		
Контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории	Ежедневно	Ответственное лицо
Мебель должна иметь гладкую поверхность, устойчивую к влаге, к применению моющих и дезинфицирующих средств. Мебель должна иметь цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой. Мебель должна иметь документы об оценке соответствия требованиям ТР ТС 025/2012.	При начале деятельности и далее постоянно	Сертификат о соответствии, декларации о соответствии
Оценка состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, контроль за бесперебойной работой систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления, вентиляции.	При начале деятельности и далее постоянно	Договоры
Оценка санитарно-технического состояния помещений. Покрытия пола и стен не должны иметь дефекты и повреждения, следов протеканий и признаков поражений грибком. Отделочные материалы должны позволять проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Отделочные материалы должны иметь документы об оценке соответствия требованиям ТР ТС	При начале деятельности и далее постоянно	Сертификат о соответствии, декларации о соответствии
Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых учреждением с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	По графику	Протоколы аккредитованной лаборатории
Проведение ежедневной влажной уборки помещений	1 раз в день и после окончания смены	График уборки
Проведением генеральной уборки помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	График уборки
Маркировка уборочного инвентаря, в зависимости от назначения помещений и вида работ, использование его по назначению, правильность обработки и хранения. Для туалетов маркируется и хранится отдельно	Постоянно	Ответственное лицо
Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений	График проветриваний	Журнал учета работы бактерицидной лампы

Наличие моющих, дезинфицирующих средств. Хранение в упаковке производителя в недоступном для детей месте.	Постоянный запас	Свидетельство о государственной регистрации, инструкция по применению
Организация работы по проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением	График, согласно договору	Договор со специализированной организацией
Контроль за сбором, временным хранением, вывозом отходов. Очистка мусоросборников при заполнении 2/3 их объема. Наличие крышек.	График, согласно договору	Договор со специализированной организацией
Контроль за отсутствием на территории плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников	Постоянно	Ответственное лицо
Организация питьевого режима	Ответственное лицо	Ответственное лицо
Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность
Исследования качества воды питьевой на микробиологические, органолептические показатели	В/к в учебной организации	1 раз в год
Оценка параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха).	Учебный класс	2 раза в год
Оценка уровня освещенности (искусственной освещенности)	Учебный класс	1 раз в год, в темное время года
Оценка параметров ЭМИ	Учебный класс с ЭСО	1 раз в год
Оценка параметров шума	Учебный класс с ЭСО	1 раз в 2 года

**ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПРОВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля	При формировании штата, далее по мере необходимости	Приказы
Распределение функциональных обязанностей по организации и проведению производственного контроля. Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	При формировании штата, далее постоянно	Должностные инструкции
Формирование на объекте инструктивно-методической базы (Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарно-эпидемиологические правила, санитарные нормы и правила, методические указания, инструкции и др. инструктивно-методические документы).	При начале осуществления деятельности и по мере выхода новых документов (изменений к ним)	Набор документации
Разработка и внедрение, поддержание процедур системы менеджмента, основанных на принципах ХАССП	При открытии предприятия и далее постоянно	Приказы, инструкции, журналы
Наличие меню, утвержденного руководителем	При открытии предприятия и далее постоянно	Наличие разработанного меню, ТТК
Контроль на этапе приема пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов оценка условий транспортирования и сроков годности наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской	каждая партия каждая партия каждая партия	Наличие товаросопроводительной документации, декларации о соответствии продукции техническим регламентам

оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований	при наличии (в соответствии с договором поставки) при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	
Контроль на этапе хранения продукции: условия хранения пищевой продукции оценка маркировки, сроков годности оценка состояния упаковки оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	ежедневно с регистрацией в журнале ежедневно ежедневно ежедневно при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Договор на дезинфекцию автотранспорта Акт выполненных работ
Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Проведение лабораторных исследований готовой продукции по графику	Протоколы аккредитованной лаборатории
Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) оценка сроков годности готовой продукции оценка состояния упаковки готовой продукции Хранение суточных проб	Ежедневно	Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря: визуальная оценка состояния производственного инвентаря визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	перед началом работы	Журнал осмотра технологического состояния оборудования

Контроль за функционированием инженерных систем: визуальная оценка исправности инженерных систем оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	ежедневно перед началом работы согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений
Контроль за состоянием внутренней отделки помещений: Визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия
Контроль за качеством мытья и дезинфекцией столовой посуды, подносов	постоянно, в конце рабочего дня	Наличие моющих и дезинфицирующих средств
Личная гигиена персонала: -оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации -оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника -визуальный контроль за качеством обработки рук оценка состояния спецодежды и санитарной одежды -визуальный контроль за использованием одноразовых перчаток	при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью ежедневно до начала работы с регистрацией в Гигиеническом журнале ежедневно до начала работы с регистрацией в Гигиеническом журнале ежедневно до начала работы в течение смены ежедневно до начала работы и в течение смены	Ответственное должностное лицо предприятия
Контроль за своевременным вывозом твердых коммунальных отходов, содержанием территории	согласно договору со специализированной организацией	Акт выполненных работ
Проведение влажной уборки в помещениях	ежедневно	График уборок
Проведение генеральной уборки помещений	ежемесячно	Журнал генеральных уборок
Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств	постоянно	Свидетельство о государственной

		регистрации, инструкции по применению
Контроль за наличием уборочного инвентаря, его маркировкой, хранением	постоянно	Визуально
Контроль за наличием и использование бактерицидной лампы	при порционировании и отпуске блюд	Журнал учета работы бактерицидной лампы
Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	при возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий	с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала, обеденных столов	раздельно по 10 смывов простейших	1 раз в год

Паразитологическое исследование продукции на наличие яиц гельминтов и цист (ооцист) патогенных кишечных простейших	Овощи, зелень	4 0,5 кг овощи 0,1 кг зелень	1 раз в год
Исследование питьевой воды по органолептическим и микробиологическим показателям, в т.ч. горячей	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном цехе (выборочно)	2	1 раз в год по органолептике 2 раза в год микробиология
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место повара	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место повара	2	1 раз в год в темное время
Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств	Дезинфицирующее средство	1	1 раз в год
Исследование уровня шума	Рабочее место повара	2	1 раз в год, а также после ремонта

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, в медицинских кабинетах проводятся следующие мероприятия

Наименование мероприятий на объекте	Периодичность выполнения	Форма контроля
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля.	При открытии организации и постоянно	Приказы
Разработка и утверждение должностных инструкций персонала.	При формировании штата	Должностные инструкции
Формирование на объекте инструктивно-методической базы (Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарно-эпидемиологические правила, санитарные нормы и правила, методические указания, инструкции и др. инструктивно-методические документы).	Постоянно и по мере выхода новых документов	Набор документации
Организация и проведение специальной профессиональной подготовки ответственного лица	При приеме на работу	Инструктаж

по сбору и временному хранению медицинских отходов		
Заключение договоров на проведение дезинфекционных работ, стирки медицинской одежды, вывоза медицинских отходов группы Б, Г, вывоза ТБО, проведения лабораторного контроля, обслуживание систем вентиляции и сплит-систем, на прохождение медицинских осмотров персоналом.	В начале деятельности организации с ежегодной пролонгацией	Договоры
Разработка и утверждение руководителем организации схемы обращения с медицинскими отходами, с определением ответственных за обращение с медицинскими отходами работников в организации (р. Х СанПиН 2.1.3684-21).	В начале деятельности организации	Схема обращения с мед. отходами
Составление перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам. Прохождение предварительных (перед началом работы) медицинских осмотров. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров и профилактических прививок в специализированной организации по договору.	При поступлении на работу и далее ежегодно	Заключение о прохождении мед. осмотров, проф. прививки
Размещение оборудования и мебели в медицинских кабинетах с соблюдением доступности уборки помещений. Мебель должна иметь гладкую поверхность, устойчивую к применению моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно	При осуществлении деятельности
Оценка состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, контроль за бесперебойной работой систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления, вентиляции. Инженерные коммуникации должны быть проложены в коробах. Нагревательные приборы должны иметь гладкую поверхность, исключающую адсорбирование пыли и устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.	В начале деятельности организации и далее постоянно	При осуществлении деятельности
Во всех кабинетах, комнате работников, в туалетах, санитарной комнате должны быть установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями. Все умывальники должны быть оснащены дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и раствором антисептика.	В начале деятельности организации и далее постоянно	При осуществлении деятельности
Оценка санитарно-технического состояния помещений. Покрытия пола и стен не должны иметь дефекты и повреждения, следов протеканий и признаков поражений грибом. Внутренняя отделка помещений должна быть выполнена с применением материалов, соответствующих функциональному назначению помещений. Все отделочные материалы должны позволять проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно, устранение при выявлении	При осуществлении деятельности
Создание запаса дезинфицирующих средств и кожных антисептиков, хранение моющих и дезинфицирующих	В начале деятельности	При осуществлении

средств в таре изготовителя, снабженной этикеткой, в помещении для хранения предметов уборки/в шкафу.	организации и далее месячный запас	деятельности
Контроль за наличием промаркированных емкостей с крышками для проведения дезинфекции поверхностей, отходов класса Б. Емкости должны быть снабжены плотно прилегающими крышками, иметь четкие надписи с указанием дез. препарата, его концентрацией, назначения, датой приготовления, сроком годности.	В начале деятельности организации и далее постоянно	Ответственное лицо по приказу При осуществлении деятельности
Наличие и достаточность УФ облучателей. Контроль работы УФ ламп в Журнале.	Ежедневно	Журнал учета работы бактерицидной лампы
Мытье оконных стекол	2 раза в год	Ответственное лицо по приказу
Соблюдение периодичности проведения влажной уборки помещений (полы, мебель, оборудование, подоконники, двери) с применением моющих и дезинфицирующих средств	2 раза в сутки	График
Соблюдение периодичности проведения генеральной уборки помещений класса чистоты В и Г (полы, стены, мебель, оборудование, подоконники, двери, светильники) с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц по графику	График Журнал генеральных уборок
Наличие необходимого количества уборочного инвентаря отдельного для проведения текущих и генеральных уборок. Маркировка уборочного инвентаря, согласно назначению. Для туалетов выделяется отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой, храниться в отдельной секции в шкафу. Создание условий для обработки уборочного инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, его просушивания и хранения.	В начале деятельности организации и далее постоянно	Промаркированный инвентарь
Контроль качества проведения текущей дезинфекции.	Постоянно	Протоколы аккредитованной лаборатории
Организация и проведение дезинфекционных мероприятий по договору со специализированной организацией. Отсутствие на объекте насекомых и грызунов, следов их жизнедеятельности.	1 раз в месяц	Договор на дез. услуги
Наличие не менее 3-комплектов медицинской одежды. Обеспечение персонала медицинской одеждой и средствами индивидуальной защиты. Регулярная смена спец. одежды. Организация централизованной стирки медицинской одежды по договору со специализированной организацией	В начале деятельности организации 2 раза в неделю и по мере загрязнения	Договор на стирку
Создание условий (помещения) для сбора и временного хранения медицинских отходов разных классов, наличие холодильника для хранения мед.	В начале деятельности организации и	Договор на вывоз мед. отходов

отходов класса Б более 24 ч. Ведение Журнала. Своевременный вывоз медицинских отходов по договору со специализированной организацией.	далее постоянно	
Контроль наличия мешков (черные, желтые), емкостей, их маркировкой по сбору отходов классов А, Б, Г, в соответствии со Схемой обращения с медицинскими отходами.	В начале деятельности организации и далее постоянно	Ответственное лицо по приказу
Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых учреждением с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	По графику Протоколы лабораторных исследований	Протоколы аккредитованной организации
Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам. В том числе для соблюдения правил личной гигиены.	В начале деятельности организации и далее постоянно	-
При выявлении на объекте нарушений санитарно-эпидемиологических правил принимать меры, направленные на их устранение.	Незамедлительно	Журнал аварийных ситуаций
Своевременное информирование Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Уведомление	Ответственное лицо по приказу

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В МЕДИЦИНСКИХ КАБИНЕТАХ ОРГАНИЗАЦИИ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность
Микробиологические исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции) смывы с поверхностей на БГКП, St. aureus. По эпидемическим показаниям: Enterococcus, Ps. Aeruginosa, E. coli и др.	Кабинет врача	2 раза в год не менее 10 смывов
Исследование воздуха на бактериальную обсемененность (ОМЧ)	Кабинет врача Стоматологический кабине	2 раза в год
Оценка параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха)	Кабинет врача	2 раза в год (в теплый и холодный периоды года)
Оценка уровня освещенности	Кабинет врача	1 раз в год

Исследования качества питьевой воды холодного и горячего водоснабжения - микробиологические показатели (E.coli, колифаги, ОКБ, ОМЧ, энтерококки) L. pneumophila (горячая вода) - органолептические показатели (цветность, мутность, запах, привкус)	Питьевая вода из разводящей сети мед. кабинета	2 раза в год
--	---	---------------------

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля в СПОРТИВНЫХ ЗАЛАХ ПРОВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля	При формировании штата, далее по мере необходимости	Приказы
Распределение функциональных обязанностей по организации и проведению производственного контроля. Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	При формировании штата, далее постоянно	Должностные инструкции
Формирование на объекте инструктивно-методической базы (Законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарно-эпидемиологические правила, санитарные нормы и правила, методические указания, инструкции и др. инструктивно-методические документы).	При начале осуществления деятельности и по мере выхода новых документов (изменений к ним)	Набор документации
Заключение договоров на проведение дезинфекционных работ, стирки одежды, вывоза ТБО, проведения лабораторного контроля, обслуживание систем вентиляции и	В начале деятельности организации с ежегодной пролонгацией	Договоры

сплит-систем, на прохождение медицинских осмотров персоналом.		
Составление перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам. Прохождение предварительных (перед началом работы) медицинских осмотров. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров и профилактических прививок в специализированной организации по договору. Гигиеническое обучение персонала.	При поступлении на работу и далее ежегодно	Медицинские книжки
Размещение оборудования и мебели в для доступности уборки помещений. Мебель должна иметь гладкую поверхность, устойчивую к применению моющих и дезинфицирующих средств.	При начале деятельности и далее постоянно	Визуально
Оценка состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, контроль за бесперебойной работой систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления, вентиляции.	При начале деятельности и далее постоянно	Визуально Аварийный журнал
Оценка санитарно-технического состояния помещений. Покрытия пола и стен не должны иметь дефекты и повреждения, следов протеканий и признаков поражений грибом. Внутренняя отделка помещений должна быть выполнена с применением материалов, соответствующих функциональному назначению помещений. Все отделочные материалы должны позволять проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	При начале деятельности и далее постоянно	Визуально Аварийный журнал

Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых учреждением с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	По графику	Договор с аккредитованной лабораторией Протоколы лабораторных исследований
Проверка эффективности работы, техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем приточно-вытяжной/вытяжной вентиляции. Акт эффективности работы.	Перед вводом в эксплуатацию или реконструкцией, затем через 2 года, далее не реже 1 раз в 10 лет.	Договор со специализированной организацией Акт работы эффективности вентиляции
Соблюдение периодичности проведения влажной уборки помещений (полы, мебель, оборудование, подоконники, двери) с применением моющих и дезинфицирующих средств	В конце рабочего дня и по мере необходимости	График уборок
Контроль за уборкой помещений с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией	Не реже 1 раза в месяц и по мере необходимости	График уборок
Наличие необходимого количества уборочного инвентаря отдельного для проведения текущих и генеральных уборок. Маркировка уборочного инвентаря, согласно назначению. Для туалетов выделяется отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой, храниться в отдельной секции в шкафу. Создание условий для обработки уборочного инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, его просушивания и хранения.	Необходимое количество. Маркировка	Постоянно
Создание запаса дезинфицирующих средств, хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя, снабженной этикеткой, в помещении для хранения предметов уборки/в шкафу.	В начале деятельности организации и далее месячный запас	Наличие дез. средств
Организация и проведение дезинфекционных мероприятий по договору со специализированной организацией. Отсутствие на объекте насекомых и грызунов, следов их жизнедеятельности.	1 раз в месяц	Договор со специализированной организацией
Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам. В том числе для соблюдения правил личной гигиены.	В начале деятельности организации и далее постоянно	Постоянно

При выявлении на объекте нарушений санитарно-эпидемиологических правил принимать меры, направленные на их устранение.	Незамедлительно	Аварийный журнал
Своевременное информирование органов местного самоуправления, Управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ВОДЫ ПО ЭТАПАМ ВОДОПОДГОТОВКИ

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ В СПОРТИВНЫХ ЗАЛАХ

Показатель	Кратность проведения производственного контроля	Форма контроля
Контроль за параметрами микроклимата	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория
Контроль за уровнем освещенности	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
Контроль за уровнем шума	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория

Перечень форм учета и отчетности, установленного действующим законодательством, по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Журнал учета проведения генеральных уборок
Журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовых бактерицидных установок
Журнал учета качества предстерилизационной обработки
Журнал учета работы стерилизаторов воздушных (паровых)
Технологический журнал учета медицинских отходов класса Б и В в организации
Журнал регистрации аварий (учет травм и чрезвычайных ситуаций у персонала)
Гигиенический журнал.
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции
Ведомость контроля за рационом питания
Журнал поведения генеральных уборок.
Журналы по программе ХАССП.

Перечень ситуаций, при которых мед. организация обязана в течение 2-х часов сообщить по телефону, а затем в течение 12 часов в письменной форме в территориальный орган, уполномоченный осуществлять федеральный государственный контроль-эпидемиологический надзор, по месту выявления больного.

Выявление случая инфекционной болезни.
Носительства возбудителей инфекционной болезни.
Подозрение на инфекционную болезнь
Отравление посетителей парами хлора и реагентами

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, ответственным лицом должны быть приняты меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущению к их возникновению.

Результаты лабораторных исследований контролирует ответственное лицо по приказу. В случаях несоответствия показателей требованиям гигиенических нормативов на проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями в удвоенном количестве

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Календарный график проведения лабораторных исследований и испытаний по программе производственного контроля

Учебные классы

Наименование мероприятий	М Е С Я Ц Ы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Оценка качества воды питьевой из разводящей сети, в т.ч. горячей 1 раз в год									+			
Оценка параметров микроклимата 2 раза в год			+						+			
Оценка уровня освещенности 1 раз в год									+			
Оценка параметров ЭМИ 1 раз в год			+									
Оценка параметров шума 1 раз в 2 года			+									

Пищеблок

Наименование мероприятий	М Е С Я Ц Ы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Микробиологические исследования проб готовых блюд			+			+			+			+
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре												+
Контроль проводимой витаминизации блюд												+
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)												+
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов												+
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий			+									
Паразитологическое исследование продукции на наличие яиц гельминтов и цист (ооцист) патогенных кишечных простейших			+									
Исследование питьевой воды по органолептическим и микробиологическим показателям, в т.ч. горячей			+						+			
Исследование параметров микроклимата производственных помещений			+						+			
Исследование уровня освещенности в производственных помещениях												+
Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств			+						+			
Исследование уровня шума												+
Микробиологические исследования проб готовых блюд			+			+			+			+

Медицинский кабинет

Наименование мероприятий	М Е С Я Ц Ы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Микробиологические исследования предметов внутрибольничной среды методом смывов (контроль качества дезинфекции) смывы с поверхностей на БГКП, St. aureus. По эпидемическим показаниям: Enterococcus, Ps. Aeruginosa, E. coli и др.			+						+			
Исследование воздуха на бактериальную обсемененность (ОМЧ)			+						+			
Загрязненность химическими веществами воздушной среды			+									
Оценка параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха)			+						+			
Оценка уровня освещенности			+									
Исследования качества питьевой воды холодного и горячего водоснабжения - микробиологические показатели (E.coli, колифаги, ОКБ, ОМЧ, энтерококки) L. pneumophila (горячая вода) - органолептические показатели (цветность, мутность, запах, привкус)			+						+			
Контроль стерильности изделий медицинского назначения			+						+			
Контроль стерилизующей аппаратуры (паровые и воздушные стерилизаторы) бактериологическим методом			+						+			

Спортивные залы

Наименование мероприятий	М Е С Я Ц Ы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Измерение параметров микроклимата в помещениях			+						+			
Измерение уровня шума			+									
Измерение уровня искусственной освещенности в помещениях			+									

Прошито, пронумеровано и скреплено

печатью 15 (матрица) листов

Должность директор О.А. Букина

Подпись [подпись] /

