



	Готовая продукция: - органолептические; - микробиологические показатели.	2 раза в год 30 % от каждого вида блюд собственного производства	2 пробы	1 5					11	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
	- калорийность;	2 раза в год	1 проба	1 5					11	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
	Питьевая вода - органолептические; - физико-химические; - микробиологические показатели.	2 раза в год	1 проба	1 5					11	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
При наличии бассейна	Вода из бассейна: - микробиологические; - паразитологические показатели.		не менее 10 смывов	15 12					11 15 6	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
3 Санитарная обработка помещений и оборудования (пищеблок)	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, резервуаров с рук и спецодежды персонала:	1 раз в квартал	не менее 10 смывов	29 12				23	11	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
	- БГКП: - паразитологические показатели (яйца гельминтов); - на наличие сальмонелл.	1 раз в квартал	не менее 5 смывов					23	11	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»

При наличии бассейна	Смывы с поверхностей бассейна: - микробиологические; (БГКП) - паразитологические показатели (яйца гельминтов)	1 раз в квартал	не менее 5 смывов								ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
4 Условия труда на рабочем месте	- микроклимат (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) Освещенность при вводе в эксплуатацию	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	Не менее 6 замеров в							23	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
		1 раз в год и при вводе нового технологического оборудования	Не менее 6 замеров в							23	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
5 Исследования почвы	Исследования песка песочниц на паразитологические показатели (наличие яиц гельминтов)	1 раз в год	2 пробы							23	ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ»