



**Программа
 производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных исследований
 в столовых пришкольных оздоровительных лагерей общеобразовательных организаций
 МБОУ Нижегородского района
 на сезон 2026г.**

Ответственное лицо по осуществлению
 производственного контроля: ООО «ТРХ», Бабкина Т.А.

№ п/п	Объект (исследования) обследования	Вид исследования	Коло-во не менее	Кратность не реже	Основание
1	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в оздоровительную смену.	СанПин 2.3/2.4.36-48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
2	Обед.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	1	1 раз в год в оздоровительную смену	-//-
3	Объекты производственного окружения и спецодежда персонала.	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП).	10 смывов	1 раз в год в оздоровительную смену	-//-
4	Питьевая вода Из разводящей сети помещений (моечных столовой и кухонной посуды; цехах:овощном холодном, горячем, доготовочном, (выборочном).	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1	По химическим показателям 1 раз в оздоровительную смену. Микробиологическим показателям -1 раз в год оздоровительную смену.	-//-
5	Прием и оформление документов				