

Принято
Общим собранием работников
Протокол от 19.09.2024г. № 6

С учётом мнения Совета родителей,
протокол от 17.09.2024г. № 2

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ детским садом № 39
от 19.09.2024г. № 214-ос
_____ Н.В. Максимова

Максимова
Надежда
Витальевна

Подписано цифровой подписью: Максимова Надежда Витальевна
DN: cn=ВЛ, st=Удмуртская Республика, title=Заведующий, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 39" ГОРОДА ВОТКИНСКА УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ, 1.2.643.1.100.3=12083036353135353435363631, 1.2.643.3.131.1.1=120С313832323031373435343032, email=odw9@yandex.ru, givenName=Надежда Витальевна, sn=Максимова, cn=Максимова Надежда Витальевна
Дата: 2024.10.08 11:24:02 +04'00'

**Положение об организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 39» города Воткинска Удмуртской Республики**

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н от 11.03.2012 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012, Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021г. Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21, "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)

1.2. Положение регулирует обязательные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение «Детский сад № 39» города Воткинска Удмуртской Республики (далее МБДОУ детский сад № 39) и порядок организации питания в условиях МБДОУ детского сада №39.

1.3. МБДОУ детский сад № 39 обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в МБДОУ детском саду № 39.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников МБДОУ детского сада №39 являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанников в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками МБДОУ детского сада №39 в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего МБДОУ детским садом № 39.

2 Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники МБДОУ детского сада №39 получают питание в соответствии со временем пребывания в детском саду №39 и режимом работы Учреждения. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности основным пищевым веществам. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

2.2. Питание в МБДОУ детском саду №39 осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача и заявления родителя (законного представителя) (*приложение 1*).

2.3. Детям, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

2.4. Меню разработано на период не менее двух недель для двух возрастных категорий детей от 1 года до 3 лет и для детей от 3 лет до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» населения» Раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей»

2.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед «уплотненный» полдник).

2.6. При составлении основного (организованного) меню руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 %, обед - 35%; «уплотненный» полдник (30%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%). «Уплотненный» полдник состоит из приема включающего блюдо ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.7. При составлении меню и расчете калорийности учтена суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 (*приложение 2*).

2.8. Основное (организационное) меню содержит информацию о наименовании блюда, веса, о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.9. В основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.10. Повседневный рацион питания детей формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно. Для обеспечения преемственности питания в семье, меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп детского сада.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где отражается:

- количество питающихся в каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню раскладку изменения заверяются подписью заведующего МБДОУ детского сада № 39. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. Объем порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста учитывается на основании требования приложения № 9, таблицы 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*приложение 3*).

2.14. Питание детей в МБДОУ детском саду №39 организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные

санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Витаминные напитки готовятся непосредственно перед раздачей, подогрев не допускается.

Родители и законные представители (опекуны) воспитанников информируются о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

2.16. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*приложение б*)

2.17 При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в ДОО не допускается до устранения выявленных недостатков.

2.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) МБДОУ детском саду № 39 не допускается:

- использование запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения пищевых продуктов;
- изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.20. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ детский сад № 39 осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с приложением № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 5). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ детском саду № 39 не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.22. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ детском саду №39 складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.23. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока МБДОУ детского сада №39 учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.24. Все технологическое и холодильное оборудование в МБДОУ детском саду №39 находится в рабочем состоянии.

2.25. В МБДОУ детском саду №39 технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.26. В МБДОУ детском саду №39 для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (мясорубки), электрические плиты, котлы, и другое торгово-технологическое оборудование.

2.27. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.28. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.29. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал в соответствии с приложением № 1, к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 4).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

2.30. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам пищеблока и работникам, непосредственно контактирующим с пищевой продукцией, рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся

предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать рабочую спецодежду булавками.

2.31. В МБДОУ детском саду № 39 организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды. Смена воды отражена в журнале «Смена питьевой воды» в соответствии с графиком.

Соблюдаются следующие требования:

- вода кипятится не менее пяти минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смена воды проводится не реже чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по мытью посуды, ополаскивается, просушивается

2.32. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

2.33. В целях контроля, за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в соответствии с приложением № 4 к МР 2.3.6.0233-21 (*приложение 7*).

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в МБДОУ детский сад №39 снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ДОУ не принимаются.

3.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между МБДОУ детским садом №39 и снабжающей организацией.

3.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.5. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются претензионный акт.

3.6. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.7. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ детского сада № 39. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. С учетом этого график завоза продуктов в МБДОУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль за организацией питания детей

4.1. В МБДОУ детском саду №39 обеспечивается производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организованные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания осуществляется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с десяти дневным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ детском саду №39 осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

5. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ детского сада по организации питания детей.

5.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ детском саду №39 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогическом совете, Совете детского сада, групповом родительском комитете, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Заведующему Муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
«Детский сад № 39» г. Воткинска УР
Н.В. Максимовой

(Ф.И.О. родителя (законного представителя))

заявление.

Прошу осуществлять замену пищевых продуктов моему
ребенку _____

(Ф.И.О. ребенка, дата и место рождения,)

в соответствии со справкой выданной _____ 20__ г.

(дата)

(подпись)

Приложение 2

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение 3

Приложение № 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800

Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 4
Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4....

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 6
Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракераж а	Наимено вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Рекомендации по отбору суточных проб

Рекомендации по отбору суточных проб

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве — 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 — плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарногигиенические и противоэпидемические мероприятия.