

Общество с ограниченной ответственностью
«Красноглинский комбинат детского питания»



Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) в пищеблоках Красноглинского района г. Самара

г. Самара
2022 год



СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.
4. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБПП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
9. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
10. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
11. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

ВЕРНУТЬ



1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «Красноглинский комбинат детского питания»

Юридический адрес: 443067, Самарская область, г. Самара, улица Карбышева, дом. 61, пом.111.

Фактический адрес:

- МБОУ Школа № 33 г.о. Самара, 443107, Самарская обл., город Самара, квартал 15, 20
- МБОУ Школа № 103 г.о. Самара, 443048, Самарская обл., город Самара, квартал 4, 10
- МБОУ Школа № 122 г.о. Самара, 443028, Самарская обл., город Самара, улица квартал 6, 1
- МБОУ Школа № 156 г.о. Самара, 443028, Самарская обл., город Самара, посёлок городского типа Мехзавод, квартал 11, 15

Ф.И.О. руководителя: Воробьев Петр Викторович

Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг: услуги питания столовой в общеобразовательных учреждениях.

Естественное освещение и искусственное освещение: соответствует СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".
Система вентиляции: приточно - вытяжная, оборудована в соответствии со СНиП2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

Система канализации: предприятие канализовано от общей системы канализации. Водопровод и канализационная

система отвечают требованиям СНиП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Штат сотрудников __, из них подлежат медицинскому осмотру __.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству.



2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения". Федеральный закон № 96 - ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
8. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей " .
9. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
11. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии". Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.



3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утверждённому двухнедельному циклическому меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Основание	Форма контроля
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	1 раз в 3 месяца	Готовая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба)	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Смывы	1 раз в 3 месяца	5 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, рук персонала; столовых: посуды)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

ВЕРНО



19. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001 г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007 г.
20. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение
21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
28. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В СТОЛОВОЙ.

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов. Могильный М.П. 2015г. Москва. Дели плюс.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Здобнов А.И. Москва. Лада 2011год.
3. Техничко-технологические карты, технологические карты.



11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запасы
1	2	3	4	5
1.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора. Договор.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
2.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
3.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее техническая исправность.	В соответствии с техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПин 2.1.6.1032-01 СанПин 2.3.4.704-98



	текущей дезинфекции.	неснижаемого запаса дезинфекционных средств	но.		Повар-бригадир
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования вания.	Качество работ вентиляционной системы.	1 раз в 6 месяцев	Визуально. Закон РФ № 52 – ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	



	инвентарь.	уборочного инвентаря; 4. Обеспеченность уборочным инвентарем. 5. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	проведения генеральной уборки.			
3.	Вентиляция.	Качество проведения генеральной уборки	В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Повар-бригадир
4.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов и производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневн о. 2. При производств енной необходимости	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Повар-бригадир

ВЕРНО



М.М. Гигиена А.В.

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производства контрольно	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	1 раз в 6 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяцев Запись в журнале производится 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
3.	Проведение	Наличие	Постоян	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар-бригадир



1.	Помещения производства, складские, административные.	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Маркировка оборочного инвентаря; 3. Обеспеченность оборочным инвентарем. 4. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневно. 3. При производстве уборки необходимо вести 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки. Договор на вывоз мусора.	Повар-бригадир
2.	1. Технологическое оборудование. 2. Рабочие места на производстве 3. Производственный	1. Качество проведения генеральной уборки предприятия; 2. Санитарная обработка холодильного и технологического оборудования, тары, инвентаря, тары; 3. Маркировка	1. Ежедневно. 2. При производстве уборки необходимо вести 3. В соответствии с графиком	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки.	Повар-бригадир

ВЕРНО

Исполнитель: *И.С. Яковлев*

7.	Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.	1. Посторонние примеси и включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар
----	---	---	-----------	--	-------

9. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7




5.	ККТ 5 Готовое блюдо. реализация	Температура хранения, °С Время реализации	Постоянно	ТТК СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Бракеражный журнал.	Заведующий производством
4.	Мойка, обработка сырых овощей.	Контроль режимов обработки в 10 % р-р концентрации солевого раствора.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар
5.	Просеивание и осмотр сыпучих продуктов (мука, соль, сахар и т.п.)	1. Посторонние примеси и физические включений (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар
6.	Подготовка готовых пищевых продуктов.	1. Посторонние примеси и физические включения (в том числе и из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей. 2. Осмотр продуктов в стеклянной таре – отсутствие трещин, сколов на таре до вскрытия и после вскрытия тары; 3. Удаление упаковки в маркированные емкости для отходов; 4. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Ярлык производителя.	Повар

ВЕРНО



		<p>- товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u> - товарно-транспортная накладная; - декларация соответствия <u>на сырье животного происхождения</u>; - ветеринарные свидетельства (справки);</p>			
2.	ККТ 2 Дефростация	Температура в толще продукта после завершения дефростации.	При каждой дефростац ии заморожен ного сырья.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
3.	ККТ 3 Хранение полуфабрикатов	Температура хранения, °С Срок хранения.	Постоянно	СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар
4.	ККТ 4 Тепловая обработка	Температура в толще готового продукта	Постоянно	ТТК. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал».	Повар

Исполнитель И.В.



8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	При транспортировке продуктов необходимо контролировать: - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правил товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации: <u>на отечественную продукцию</u>	Каждое ТС, осуществляющее поставку сырья и материала в. Каждая партия поступающей на предприятие продукции.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.3.2.1234-01 Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.	Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригадир

ВЕРНО

7	Договор с ООО «Тихий город» От 01.06.2021 г. №31	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Заведующий производством; Завхоз ОУ
9	Договор с ООО «ЭТ-ВНЗ» №12 от 01.02.2021	Организация контроля за средствами измерения	Заведующий производством
10	Договор на оказание услуг с ООО «Реал-Сервис» №179 от 11.02.2019	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заведующий производством

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
ККТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Дефростация
ККТ 3	Хранение полуфабрикатов
ККТ 4	Тепловая обработка
ККТ 5	Реализация



		соответствии с осуществляемой деятельностью	
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Специалист по охране труда
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Заведующий производством
4	Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Директор
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Директор, Заведующий
6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Специалист по ОТ; Заведующий производством



			предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	
7	Для работающих во вредных условиях труда	Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год По приказу

6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в	Директор

ВЕРНО

Директор
Иванов Иван Иванович

3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения обязательных	1 раз в год



**5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.**

№№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Кратность
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки Обследование гинеколога Прививки против дифтерии	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ № 90 Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г. Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	1 раз в год 1 раз в год Вакцинация из 3-х прививок
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям

