

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ГИГИЕНЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ: СБОРНИК СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Рекомендовано Учебно-методическим объединением
по высшему медицинскому, фармацевтическому образованию
в качестве пособия для студентов учреждений
высшего образования, обучающихся по специальности
1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»



Минск БГМУ 2019

УДК 613.95(076.1)(075.8)

ББК 51.28я73

Л12

Авторы: канд. мед. наук, доц. Т. С. Борисова; канд. мед. наук, доц. Н. В. Бобок;
канд. мед. наук, доц. М. М. Солтан; ассист. А. В. Кушнерук

Рецензенты: зав. лабораторией гигиены детей и подростков Научно-практического центра гигиены Н. А. Грекова; каф. общей гигиены и экологии Гродненского государственного медицинского университета

Лабораторные исследования в гигиене детей и подростков : сборник ситуационных задач : пособие / Т. С. Борисова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2019. – 92 с.

ISBN 978-985-21-0450-0.

Содержит практические задания по различным аспектам организации и осуществления лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания детей и подростков с целью формирования профессиональных компетенций будущих врачей-лаборантов. Составлено с учетом квалификационных требований, предъявляемых к выпускникам медико-профилактического факультета.

Предназначено для студентов 6-го курса, обучающихся по специальности «Медико-профилактическое дело» профиля субординатуры «Лабораторные исследования».

УДК 613.95(076.1)(075.8)

ББК 51.28я73

ISBN 978-985-21-0450-0

© УО «Белорусский государственный медицинский университет», 2019

ВВЕДЕНИЕ

Содержательная часть пособия состоит из различных вариантов ситуационных задач по актуальным практическим аспектам организации и осуществления лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания детей и подростков с целью предупреждения их неблагоприятного воздействия на растущий организм и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения.

Решение ситуационных задач является одним из способов реализации практико-ориентированного обучения. Оно направлено на формирование умений и навыков грамотной идентификации факторов среды обитания человека, оказывающих влияние на состояние здоровья детей и подростков; помогает интерпретировать результаты лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания человека в целях установления их гигиенической безопасности для растущего организма при анализе сложившейся санитарно-эпидемиологической ситуации и в рамках осуществления государственного санитарного надзора за учреждениями для детей и подростков, а также с целью оценки эффективности и обоснования приоритетных направлений профилактических мероприятий в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия подрастающего поколения. Все это по своей сути является обязательной составляющей профессиональной компетентности врача-лаборанта по специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело».

Тематические ситуационные задания предназначены для самоконтроля, текущего и промежуточного контроля знаний, практических навыков, поэтому требуют в ходе решения привлечения накопленных теоретических знаний, практических умений в соответствии с требованиями учебной программы и образовательного стандарта. Перечень необходимых для решения задач нормативных правовых документов и методической литературы представлен в списке рекомендуемой литературы.

НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Задача 1

В результате проведенной внеплановой проверки оздоровительной организации с круглосуточным пребыванием детей установлено наличие отдельных нарушений текущего санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документы, на основании которых проведена данная проверка.

3. Укажите условия, при которых выносится решение о проведении внеплановой проверки объекта.

4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, а также укажите порядок, характер и кратность последующих проверок.

Задача 2

В результате проведенной плановой проверки учреждения среднего специального образования установлено наличие серьезных нарушений санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима (сумма баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей по чек-листу, составила 325).

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документ(ы), которым(и) определены требования к порядку проведения плановой проверки.
3. Укажите содержание данной текущей проверки.
4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, а также характер, порядок и кратность последующих проверок.

Задача 3

В результате проведенной внеплановой проверки санаторной школы установлено наличие отдельных нарушений санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима (сумма баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей по чек-листу, составила 358).

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документы, на основании которых проведена проверка.
3. Укажите содержание данной проверки.
4. Определите характер, порядок и кратность последующих проверок.

Задача 4

В результате осуществленного мониторинга учреждения дошкольного образования установлено наличие нарушений законодательства, представляющих угрозу для здоровья воспитанников.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите условия организации контрольной проверки.
3. Перечислите мероприятия, необходимые для выполнения при условии неустранения выявленных в ходе мониторинга нарушений.
4. Составьте план контроля выполнения рекомендаций по устранению выявленных нарушений, а также укажите порядок, характер и кратность последующих проверок данного объекта надзора.

Задача 5

В результате проведенной плановой проверки детского дома установлены нарушения санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, которые могут повлечь серьезные нарушения здоровья воспитанников.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документ(ы), которым(и) определены требования к порядку проведения проверок.
3. Перечислите этапы оформления результатов данной проверки.
4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, порядок и кратность последующих плановых проверок.

Задача 6

По результатам наблюдения за учреждением среднего специального образования установлено наличие отдельных нарушений законодательства, не представляющих угрозы для жизни и здоровья учащихся.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Перечислите права должностных лиц органов и учреждений госсаннадзора при проведении наблюдения.
3. Перечислите мероприятия, необходимые для устранения выявленных нарушений и контроля эффективности их исполнения.
4. Определите порядок и кратность последующих плановых проверок данного объекта надзора.

Задача 7

В результате осуществленного мониторинга учреждения профессионально-технического образования установлено наличие нарушений законодательства, не представляющих угрозы для жизни и здоровья учащихся.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документ(ы), на основании которого(ых) проведена данная проверка.
3. Перечислите мероприятия, необходимые для проведения при обнаружении в ходе мониторинга на подконтрольном объекте нарушений, не создающих угрозу здоровью учащихся.
4. Составьте план контроля выполнения рекомендаций по устранению выявленных нарушений, а также укажите порядок, характер и кратность последующих проверок.

Задача 8

В результате проведенной внеплановой проверки колледжа установлено наличие отдельных нарушений санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима (сумма баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей по чек-листу, составила 326).

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документы, на основании которых проведена данная проверка.
3. Укажите содержание данной проверки.
4. Определите характер, порядок и кратность последующих проверок.

Задача 9

В результате проведенной плановой проверки учреждения дошкольного образования установлено наличие отдельных нарушений санитарно-гигиенического и противозидемического режима (сумма баллов, полученных при оценке всех санитарно-гигиенических показателей по чек-листу, составила 270).

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документ(ы), которым(и) определены требования к порядку проведения плановой проверки.
3. Укажите содержание данной текущей проверки.
4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, а также характер, порядок и кратность последующих проверок.

Задача 10

В результате осуществленного мониторинга летнего оздоровительного лагеря установлено наличие нарушений законодательства, создающих угрозу здоровью детского населения.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документ(ы), на основании которого(ых) проведена данная проверка.
3. Укажите права должностных лиц органов надзора в рамках проведения мониторинга.
4. Составьте план контроля выполнения рекомендаций по устранению выявленных нарушений, а также укажите порядок, характер и кратность последующих проверок

Задача 11

В результате проведенной внеплановой проверки учреждения специального образования установлено наличие серьезных нарушений текущего санитарно-гигиенического и противозидемического режима.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.
2. Укажите документы, на основании которых проведена данная проверка.
3. Укажите условия, при которых выносится решение о проведении внеплановой проверки объекта.
4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, а также укажите порядок, характер и кратность последующих проверок.

Задача 12

В результате проведенной плановой проверки учреждения общего среднего образования установлено наличие отдельных нарушений санитарно-гигиенического и противозидемического режима, которые не могут повлечь серьезных нарушений здоровья детей.

1. Определите категорию риска обследованного объекта.

2. Укажите документ(ы), которым(и) определены требования к порядку проведения плановых проверок.

3. Перечислите этапы оформления результатов данной проверки.

4. Составьте план контроля выполнения вынесенного предписания в целях устранения выявленных нарушений, порядок и кратность последующих плановых проверок.

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Задача 1

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении дошкольного образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Земельный участок расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,5 м. Площадь озеленения участка составляет 40 %. На земельном участке предусмотрены групповые площадки для детей, общая физкультурная площадка и огород-ягодник, хозяйственная площадка (вблизи физкультурной, имеет самостоятельный въезд). Групповые площадки имеют травяное покрытие, оборудованы теньевыми навесами и песочницами с крышками. Исследование песка в песочницах (общая проба по 200 г из каждой песочницы) осуществляется только на наличие гельминтов в нем в теплый период года при плановых проверках.

Помещения групповой ячейки для детей 3–7 лет включают раздевальную, групповую, спальню, туалетную, буфетную. Глубина групповой комнаты 6,5 м, длина 8 м, высота 3 м. В комнате 2 окна (ориентация южная) шириной 1,2 м, высотой 1,9 м, со светлыми шторами, расстояние от пола до верхнего края окна 2,8 м, площадь фрамуги 0,5 м². Кратность воздухообмена 1,5 раза/ч, содержание СО₂ 0,2 %. Проветривается помещение 1 раз в день перед приходом детей с прогулки. Контроль показателей микроклимата осуществляется специалистами учреждения образования и территориального центра гигиены и эпидемиологии только по оперативной необходимости.

Уровень искусственной освещенности определяют 1 раз в год в 5 контрольных точках, на освещаемом участке — в 3 контрольных точках. При этом контрольные точки размещаются на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности (пола), первая и последняя точки — на расстоянии 1 м от поверхности наружных стен и внутренних перегородок.

Изучение суточных рационов воспитанников осуществляется при проведении плановых проверок (1 раз в 3 года).

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Контроль температуры и относительной влажности воздуха в помещениях плавательного бассейна осуществляется ежедневно. Генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна проводится 1 раз в 2 месяца. Лабораторный анализ воды на содержание свободного хлора осуществляется 1 раз в год. Для анализа взята придонная вода в стеклянную бутылку с притертой пробкой. В направлении указана дата и место забора пробы, должность и имя специалиста, осуществившего забор воды, цель взятия пробы.

Акты отбора образцов оформляются в одном экземпляре и хранятся в испытательной лаборатории. Результаты лабораторных исследований оформляются в виде протокола проведенных исследований (испытаний) и прилагаются к промежуточному акту проверки.

Задача 2

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении общего среднего образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания учащихся.

Земельный участок расположен внутриквартально, разделен на следующие зоны: оздоровительную, отдыха и хозяйственную. Имеет ограждение высотой 1,2 м. На расстоянии 150 м от ограждения школы оборудована стоянка для машин. Площадь озеленения участка составляет 40 %. В зоне отдыха выделены игровые площадки для учащихся первых классов. На игровых площадках установлено спортивное оборудование. В вечернее время земельный участок освещается на уровне 20 лк. Уровень искусственной освещенности участка в вечернее время оценивается 1 раз в год. Замер уровня шума на территории осуществляют по заявке администрации школы не менее чем в трех точках, расположенных на расстоянии 2 м от ограждающих конструкций здания на высоте (1,2–1,5) м \pm 0,1 м над уровнем поверхности территории.

Здание школы 4-этажное. Помещения медицинского назначения размещены на 2-м этаже, представлены медицинским и процедурным кабинетами. В день обследования температура воздуха в кабинете врача составила +24 °С, относительная влажность — 76 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности стола составила 290 лк. Замер параметров микроклимата в помещениях учреждения осуществляется 1 раз в 3 года. При этом температуру воздуха измеряют на уровне роста детей в трех точках (у наружной стены, в центре помещения и у внутренней стены) до прихода детей, во время их пребывания и в конце дня; относительную влажность воздуха измеряют психрометром в двух точках до прихода детей и в конце дня.

Помещения пищеблока находятся на цокольном этаже с обеспечением достаточного уровня естественного освещения. Все помещения сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственную площадку. При проведении плановой проверки специалистами территориально-

го ЦГЭ произведен отбор проб отдельных приемов пищи в целях установления соответствия химического состава и калорийности готовых блюд требованиям ТНПА.

Акты отбора проб оформлены в одном экземпляре и хранятся в испытательной лаборатории. Результаты лабораторных исследований оформлены в виде протокола проведенных исследований (испытаний) и приложены к промежуточному акту проверки.

Задача 3

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении профессионально-технического образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания обучающихся.

Земельный участок расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,7 м. По внешнему периметру земельного участка находится полоса зеленых насаждений шириной 2,5 м. На территории земельного участка предусмотрены следующие зоны: тихого отдыха, жилая и хозяйственная. Зона тихого отдыха расположена со стороны окон учебных помещений. В вечернее время территория учреждения освещена источниками искусственного освещения на уровне 40 лк. Уровень искусственной освещенности участка в темное время суток оценивается только по заявкам администрации учреждения.

Здание учреждения 5-этажное. Площадь помещений для теоретических занятий по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального компонентов предусмотрена из расчета на одного обучающегося 2,1 и 2,3 м² соответственно.

Для организации искусственного освещения помещения учреждения оборудованы лампами накаливания. Уровень искусственного освещения в производственных мастерских определяется 1 раз в 2 года, результаты последнего замера — 200 лк. Измерение искусственной освещенности осуществляют в 2 контрольных точках на уровне пересечения вертикальной плоскости характерного разреза помещения и рабочей поверхности на высоте 1,4 м над уровнем пола на расстоянии 0,5 м от поверхности наружных и внутренних стен.

После проведенного косметического ремонта перед началом учебного года во время проведения тематической проверки сотрудниками территориального ЦГЭ был осуществлен забор воздуха для определения содержания в нем вредных веществ. Отбор проб выполнялся аспирационным методом в отдельных учебных помещениях (в 1 точке в каждом из помещений), 3 раза в день, на уровне дыхания подростков.

При организации производственной практики учащихся предварительно в начале каждого года проводят исследования для определения вредных химических веществ (пыль, аэрозоли, газы) в воздухе рабочей зоны.

Уровень шума в производственных мастерских на момент обследования составил 71 дБА. Измерение шума проводилось в 2 точках (возле источника

шума и на рабочем месте) на расстоянии 0,5 м от стены на высоте 1,1 м над уровнем пола.

Исследование питьевой воды в учреждении осуществлено перед началом календарного года. Перед отбором пробы емкости для отбора проб однократно ополоснули водой, подлежащей анализу, и заполнили ею емкость до верха.

Питание учащихся организовано в близлежащей столовой. При проведении тематической проверки в целях осуществления бактериологического исследования кулинарных изделий пробы взяты из готовых к раздаче порций блюд.

Акты отбора проб (проведения замеров) оформлены в 1 экземпляре и хранятся в учреждении образования. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

Задача 4

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации режима и медицинского обеспечения летнего оздоровительного лагеря с круглосуточным режимом пребывания и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Лагерь рассчитан на 450 мест. Участок основной застройки разделен на следующие зоны: физкультурно-оздоровительную, жилую, коммунально-хозяйственного назначения. В физкультурно-оздоровительной зоне расположены открытые физкультурно-оздоровительные сооружения из расчета единовременной занятости физической культурой 25 % отдыхающих детей, а также площадки для отдыха детей I–IV классов, оборудованные песочницами с крышками и другим игровым оборудованием. Перед началом сезона проведено исследование песка и почвы территории на наличие яиц гельминтов и содержание природных радионуклидов. Отбор проб осуществлен из каждой песочницы (1 объединенная проба, составленная из 4 точечных) и с общей территории с глубины 15 см. Проба почвы взята с общей территории из 5 точечных в наиболее вероятных местах загрязнения почв.

Дети распределены по отрядам с наполняемостью 30 человек в каждом. Спальные помещения для детей 10–14 лет рассчитаны на 8 мест каждое с площадью 2,5 м² на 1 место, оборудованы двухъярусными кроватями и прикроватными тумбочками по числу детей.

Состав пищеблока предусматривает полный набор помещений, в том числе обеденный зал на 230 мест. Питание детей организовано в 2 посадки. Лабораторный анализ суточных рационов и смывы с внешней среды в помещениях пищеблока проводят с кратностью 1 раз в смену. Для обеспечения питьевого режима детей предусмотрена минеральная негазированная вода промышленного производства и керамические чашки для питья.

В лагере в солнечные дни дважды в день по 30 мин на протяжении всей смены организовано купание детей. Купание предусмотрено в открытом водоеме проточного типа в прибрежной зоне с глубиной 0,5–1,2 м, дно в

месте купания ровное, глинистое, без обрывов и ям. Территория пляжа каменная, благоустроена. Исследование воды в водоеме было осуществлено перед началом и в конце купального сезона. Проба воды была отобрана из трех точек водоема с глубины в пределах 30–40 см.

Продолжительность оздоровительной смены составляет 17 дней. Эффективность оздоровления детей оценивалась в конце смены по показателям физического развития и эмоционального состояния.

За 2 дня до заезда осуществлена приемка оздоровительного лагеря к открытию с оформлением санитарного паспорта. Акты отбора проб (проведения замеров) оформлены в 2 экземплярах и хранятся в испытательной лаборатории ЦГЭ и в лагере. Результаты лабораторных исследований к санитарному паспорту не приложены.

Задача 5

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации занятий с детьми в центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (ЦКРОиР) и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Площадь земельного участка ЦКРОиР составляет 1,8 га, участок имеет ограждение высотой 1,7 м. На территории земельного участка предусмотрены следующие зоны: физкультурно-оздоровительная, хозяйственная и зона активного отдыха. Все зоны территории связаны пешеходными дорожками шириной 1,8 м. Территория учреждения имеет наружное электрическое освещение, обеспечивающее освещенность на поверхности земли в вечернее время, не менее 20 лк, зоны активного отдыха — 30 лк. Уровень искусственной освещенности участка в вечернее время измеряют 1 раз в 2 года.

Здание ЦКРОиР 3-этажное. Входы в здание оборудованы лестницами, по обеим сторонам которых установлены поручни высотой 0,6 и 0,8 м. Учреждение оснащено лифтами, лестницы оборудованы двусторонними поручнями (на высоте 0,6 и 0,8 м) и ограждением высотой 1,7 м (членение вертикальное). Одноуровневыми поручнями оборудованы все пути передвижения детей.

Площадь учебных помещений ЦКРОиР и площадь комнаты релаксации принята из расчета 4 м² на 1 ребенка. Для организации физического воспитания в ЦКРОиР предусмотрен размещенный на первом этаже бассейн, чаша которого по периметру оборудована одноуровневыми поручнями. Вода в бассейне по санитарно-химическим и физико-гигиеническим показателям исследуется 1 раз в год, а по органолептическим и микробиологическим показателям — 2 раза в год. Отбор проб воды из бассейна осуществлен из 2 точек: из поверхностного слоя воды толщиной 0,5–1 см и на глубине 25–30 см от поверхности зеркала воды.

В помещениях ЦКРОиР коэффициент естественного освещения соответствует 2 %. Светопроемы оборудованы регулируемыми жалюзи. В переходный период года температура воздуха в зале ЛФК составила +20 °С, его

относительная влажность — 53 %, скорость движения воздуха — 0,1 м/с. Замер параметров микроклимата в помещениях учреждения осуществляется 1 раз в 3 года. При осуществлении замеров температуру воздуха измеряют на уровне роста детей в трех точках в центре помещения до прихода детей и в конце дня; относительную влажность воздуха измеряют психрометром в двух точках до прихода детей и в конце дня.

Акты отбора проб (проведения замеров) оформлены в 2 экземплярах и хранятся в испытательной лаборатории ЦГЭ и в учреждении образования. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

Задача 6

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, рассаживания воспитанников в детском доме для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Земельный участок расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,6 м. Ширина кустарниковых насаждений на границе земельного участка 5 м. Площадь озеленения участка составляет 60 %. На территории учреждения выделены следующие функциональные зоны: тихого отдыха, хозяйственная, оздоровительная и учебно-опытная. Функциональные зоны территории связаны пешеходными дорожками, имеющими гравийное покрытие. Территория учреждения в зоне тихого отдыха оборудована скамейками и навесами, имеет наружное электрическое освещение, обеспечивающее освещенность на поверхности земли в вечернее время, не менее 20 лк, зоны тихого отдыха — 40 лк. Уровень искусственной освещенности участка в темное время суток оценивается по заявкам администрации учреждения 1 раз в 3 года.

Здание детского дома 3-этажное. В отдельном блоке размещается социально-педагогический центр. Проектная мощность детского дома рассчитана на 90 воспитанников, по списку числится 85 детей. Жилые помещения расположены по типу жилой ячейки на всех этажах здания (отдельный блок помещений); отдельные помещения предусмотрены для детей от 7 лет и старше. На 1-м этаже размещены жилые помещения для воспитанников в возрасте до 5 лет, на 2–3-м этажах — для детей старше 5 лет. Каждое помещение рассчитано на 4 ребенка (5 м² на 1 воспитанника).

Во время контрольной проверки провели исследования воздуха на запыленность и содержание вредных веществ (формальдегид, фенол, углекислый газ и т. д.) в воздухе закрытых помещений. Пробы отбирали аспирационным методом в 3 точках 3 раза в день на уровне пола.

Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами. Электросветильники в учебных помещениях установлены рядами параллельно световым оконным проемам. Освещенность рабочей поверхности столов 250 лк.

На внутренней стене комнаты для занятий по интересам, на высоте 1,5 м от пола, висит бытовой термометр. Воспитанники разновозрастные, их рост

100–122 см. В день обследования (холодный период года) температура воздуха в комнате +19 °С, его относительная влажность 56 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с. Температуру воздуха измеряли на уровне роста воспитанников в центре помещения несколько раз в течение дня: утром и вечером.

Акты отбора проб (проведения замеров) оформлены в 1 экземпляре и хранятся в испытательной лаборатории ЦГЭ. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

Задача 7

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении дошкольного образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Земельный участок расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,7 м. Площадь озеленения участка составляет 35 %. На земельном участке предусмотрены групповые площадки для детей, огород-ягодник, хозяйственная площадка (вблизи игровых площадок для детей ясельного возраста). Групповые площадки имеют покрытие утрамбованным грунтом, оборудованы тентовыми навесами и открытыми песочницами. Исследование песка в песочницах на наличие гельминтов осуществляется в теплое время года в случае оперативной необходимости. При этом размер пробной площадки составляет 6 × 6 м. Отбор проб проводился с глубины до 15 см. С каждой песочницы отбирается по одной объединенной пробе, составленной из 3 точечных проб. Пробы почвы отбирают с игровых территорий каждой группы (1 объединенная из не менее 5 точечных), при этом забор проб осуществляется из наиболее вероятных мест загрязнения почв.

Здание 2-этажное. Его проектная мощность рассчитана на 150 детей, числится по списку 151 ребенок. Помещения групповых ячеек для детей от 3 до 7 лет (приемная, групповая, спальня-веранда, туалетная) расположены на 2-м этаже. Глубина групповой 6,1 м, длина 8 м, высота 2,9 м. В комнате 2 окна с юго-западной ориентацией шириной 1,6 м и высотой 3,2 м. Высота от пола до верхнего края окна 2,5 м. Площадь фрамуги 0,4 м². На момент обследования освещенность на улице 12 000 лк, в центре комнаты 110 лк (угол падения 26°, угол отверстия 4°). Проветривается помещение 1 раз в день перед приходом детей в учреждение. Контроль показателей микроклимата и уровня искусственной освещенности осуществляется специалистами учреждения образования и территориального ЦГЭ при проведении комплексных проверок в 2 контрольных точках. При этом контрольные точки размещают на рабочей поверхности столов на расстоянии 1,5 м от светонесущих и внутренних стен.

Контроль за проведением искусственной С-витаминизации рационов проводится ежегодно в осенне-зимний период. Для анализа в лабораторию передаются третьи блюда из отобранных суточных проб.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Контроль температуры и относительной влажности воздуха в помещениях плавательного бас-

сейна осуществляется еженедельно. Генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна проводится 1 раз в месяц. Бактериологический анализ воды проводят 1 раз в год.

Акты отбора образцов оформляются в одном экземпляре, который хранится в испытательной лаборатории ЦГЭ, результаты лабораторных исследований — в виде протокола проведенных исследований (испытаний) при наличии промежуточных актов проверки, которые прилагаются только к окончательному акту.

Задача 8

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении общего среднего образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания учащихся.

Земельный участок расположен внутриквартально, разделен на следующие зоны: физкультурно-спортивную и хозяйственную. Высота ограждения 1,7 м. На расстоянии 200 м от ограждения школы проходит скоростная автомагистраль. Площадь озеленения участка составляет 25 %. В вечернее время земельный участок освещается на уровне 15 лк. Контроль уровней искусственной освещенности и шума на территории осуществляется только во время плановой проверки санитарно-эпидемиологического состояния учреждения. Шум измеряют в одной точке, расположенной на уровне ограждения здания.

Здание школы 3-этажное. Помещения медицинского назначения размещены на 2-м этаже, представлены медицинским, процедурным и стоматологическим кабинетами. В день обследования температура воздуха в кабинете врача +19 °С, его относительная влажность 45 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности стола 140 лк.

Замеры параметров микроклимата в помещениях учреждения осуществляются только при проведении плановой проверки. Температуру и относительную влажность воздуха измеряют на уровне пола в одной точке (в центре помещения) во время перерыва между двумя сменами.

Учебные помещения для учащихся I классов размещены на трех этажах. Каждый класс длиной 8,5 м, глубиной 5,5 м и расстоянием от пола до потолка 2,9 м, имеет 3 окна с юго-восточной ориентацией. КЕО в учебных классах 1,2 %. Окна моют снаружи 1 раз в полгода, изнутри — 1 раз в квартал. Электросветильники очищают 1 раз в год.

При осуществлении плановой проверки специалистами территориального ЦГЭ в целях установления соответствия химического состава и калорийности готовых блюд требованиям ТНПА произведен отбор проб отдельных приемов пищи.

Акты отбора проб оформлены в 3 экземплярах и хранятся в архиве испытательной лаборатории. Результаты лабораторных исследований оформле-

ны в виде протокола проведенных исследований (испытаний) и приложены к справке проверки.

Задача 9

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации образовательного процесса в учреждении профессионально-технического образования и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания обучающихся.

Земельный участок расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,5 м. По внешнему периметру земельного участка находится полоса зеленых насаждений шириной 3 м. Площадь озеленения участка составляет 48 %. На территории земельного участка предусмотрены следующие зоны: спортивная, хозяйственная, жилая, тихого отдыха, а также учебно-опытные участки. Спортивная зона расположена со стороны окон учебных помещений и ограждена полосой зеленых насаждений. Хозяйственная зона имеет гравийное покрытие. В вечернее время территория учреждения освещена источниками искусственного освещения на уровне 20 лк. Уровень искусственной освещенности участка в темное время суток измеряют только во время тематических проверок.

Здание учреждения 4-этажное. Площадь помещений для теоретических занятий по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального компонентов предусмотрена из расчета 2,2 м² на одного обучающегося. Производственные мастерские расположены на 1–2-м этажах здания, оборудованы шкафами для хранения сменной одежды, аптечками, умывальниками с подводкой воды с температурой 37 °С.

На момент обследования учебного помещения освещенность на улице составляла 10 000 лк, в учебном помещении на рабочих местах у светонесущей стены — 120 лк. Глубина учебных помещений 5,9 м. Для организации искусственного освещения учебные помещения оборудованы люминесцентными лампами. Уровень искусственной освещенности в учебных помещениях 400 лк, в производственных мастерских 350 лк. Замеры искусственной освещенности помещений осуществляются только по заявкам администрации. Контрольные точки выбирают произвольно на расстоянии 1,5 м от поверхности стен. Число контрольных точек не менее 2.

При организации производственной деятельности обучающихся, работающих с веществами 3–4-го класса опасности, сотрудниками территориального ЦГЭ ежегодно осуществляется определение уровня вредных веществ, содержащихся в воздухе рабочей зоны. Отбор проб при этом выполняют аспирационным методом однократно в 1 точке в каждом помещении на уровне дыхания обучающихся.

Исследование питьевой воды в учреждении осуществлено перед началом календарного года. При отборе пробы стерильные стеклянные бутылки сразу после их открытия заполнили водой до горлышка. В акте отбора указали дату и место отбора пробы воды, а также лиц, которыми и в присутствии ко-

торых это было сделано. Акт отбора оформили в одном экземпляре для испытательной лаборатории ЦГЭ.

Питание учащихся организовано в столовой. При проведении наблюдения в целях установления калорийности готовых блюд для исследования взята суточная проба, хранившаяся в холодильнике пищеблока.

Образовательный процесс для учащихся первых и вторых курсов организован в режиме пятидневной учебной недели (35 учебных часов), для учащихся последующих курсов — шестидневной учебной недели (41 учебный час). Продолжительность перемен 10 мин. Продолжительность учебно-производственной работы всех учащихся, достигших 16 лет, составляет 5 ч в день, при этом через каждые 50 мин предусмотрены 10-минутные перерывы. При выполнении трудовых операций учащиеся находятся в вынужденной позе с наклоном туловища 36–38°, норма выработки составляет 75 % часовой нормы взрослых работников.

Акты отбора проб (проведения замеров) оформлены в 1 экземпляре и хранятся в учреждении образования. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

Задача 10

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации режима и медицинского обеспечения передвижного профильного палаточного лагеря с продолжительностью смены 11 дней и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Наполняемость лагеря 200 детей в возрасте 8–13 лет. Дети 8–10-летнего возраста прошли специальную подготовку в специализированных учебно-спортивных учреждениях. Территория стоянки палаточного лагеря разделена на следующие зоны: жилую, пищеблока и санитарного благоустройства. Перед началом сезона проведено исследование почвы территории на содержание природных радионуклидов. Взята общая проба почвы весом 500 г. Отбор проб произведен с глубины 5–10 см из 5 точек в каждой зоне земельного участка.

В жилой зоне на расстоянии 1,6 м друг от друга установлены 2-слойные кемпинговые палатки с окнами без защитной сетки и открытым входом. Вместимость палаток рассчитана исходя из обеспечения 3,6 м² на 1 ребенка. Для организации сна используют спальные мешки, которые укладываются на пол палатки. Продолжительность сна детей 7 ч.

Функционирование палаточного лагеря начато при среднесуточной температуре воздуха +14 °С. В отдельной палатке площадью 3,1 м² оборудован медицинский пункт. Для заболевших детей установлена дополнительная палатка на 1 место.

Организовано 3-разовое питание детей с использованием для приготовления пищи полевой кухни, включающей кухню и столовую. Расстояние от кухни и столовой 25 м. Кухня оборудована плитой, производственными столами и кухонной посудой. Столовая размещена под открытым небом,

оборудована столами и скамейками по количеству детей, находящихся на оздоровлении. В непосредственной близости к столовой предусмотрено специально оборудованное место для раздачи пищи и сбора грязной посуды. Лабораторный анализ суточных рационов и смывы с внешней среды в помещениях пищеблока проводят с кратностью 1 раз в смену. Для обеспечения питьевого режима детей предусмотрена привозная питьевая вода, которая хранится в канистрах емкостью 40 л и меняется ежедневно.

Вблизи лагеря находится водоем, используемый для купания детей, которое организовано в солнечные дни по 30 мин. Водоем проточного типа, глубина в прибрежной зоне до 1,5 м, дно в месте купания ровное, песчаное, без обрывов и ям. Территория пляжа каменистая, благоустроена. Перед купанием с детьми проводят инструктаж. Исследование воды в водоеме осуществлено перед началом оздоровительного сезона. Проба воды была отобрана из 5 точек водоема с глубины в пределах 20 см и у дна с применением шупа с бутылкой.

Перед походами все дети осматриваются и допускаются к походу руководителем лагеря. Передвижения детей осуществляются группами по 20 человек с ежедневной сменой дислокации. Скорость передвижения в походах составляет 8 км/ч с перерывами на отдых по 20 мин через каждые 2 ч пути. Протяженность походов для всех детей 8 км. Масса личного снаряжения детей на момент обследования 2,5–3 кг.

В конце смены оценивали эффективность оздоровления по показателям физического развития (ИМТ) и функционального состояния сердечно-сосудистой системы (рассчитывали двойное произведение).

За 2 дня до заезда осуществлена приемка лагеря к открытию с оформлением акта приемки. Акты отбора проб (проведения замеров) хранятся в испытательной лаборатории ЦГЭ. Результаты лабораторных исследований к акту приемки не приложены.

Задача 11

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, организации занятий с детьми в центре коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (ЦКРОиР) и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Площадь земельного участка ЦКРОиР составляет 2 га, имеет ограждение высотой 1,3 м. На территории земельного участка предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная, коррекционная, хозяйственная, производственная и зона отдыха, связанные между собой пешеходными дорожками шириной 1,4 м. Территория учреждения имеет наружное электрическое освещение, обеспечивающее освещенность на поверхности земли в вечернее время, не менее 20 лк, зоны отдыха — 30 лк. Уровень искусственной освещенности участка в вечернее время оценивается по заявке администрации.

Здание ЦКРОиР 2-этажное. Входы в здание оборудованы пандусами, с одной стороны которых установлены поручни высотой 0,5 и 0,9 м. Учрежде-

ние оснащено лифтами, лестницы оборудованы двусторонними поручнями (на высоте 0,5 и 0,9 м) и ограждением высотой 1 м (членение горизонтальное). Одноуровневыми поручнями оборудованы все пути передвижения детей.

Для организации физического воспитания детей оборудован зал ЛФК и ритмики, размещенный на 2-м этаже. На 2-м этаже учреждения также предусмотрен плавательный бассейн, оборудованный одноуровневыми поручнями по всему периметру чаши. Вода в бассейне исследуется только по санитарно-химическим и органолептическим показателям 1 раз в квартал. Отбор проб воды из бассейна проводят из 1 точки с глубины бассейна.

Площадь учебных помещений ЦКРОиР принята из расчета 3,5 м² на 1 ребенка. В помещениях ЦКРОиР коэффициент естественного освещения соответствует 1,5 %. Светопроемы оборудованы регулируемы́ми жалюзи. В переходный период года температура воздуха в зале ЛФК +18 °С, его относительная влажность 55 %, скорость движения воздуха 0,09 м/с. Замер параметров микроклимата в помещениях учреждения осуществляется ежегодно при подключении отопления. Показатели микроклимата измеряют до прихода детей в учреждение, температуру воздуха — на уровне пола и роста детей в центре помещений, относительную влажность воздуха — психрометром в одной точке помещения.

Акты отбора проб оформлены в 1 экземпляре и хранятся в испытательной лаборатории ЦГЭ. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

Задача 12

Дайте гигиеническую оценку земельного участка, помещений, оборудования, условий организации занятий в доме ребенка и организации лабораторного контроля условий содержания и воспитания детей.

Земельный участок в доме ребенка расположен внутриквартально, имеет ограждение высотой 1,8 м. Площадь озеленения участка составляет 45 %. На территории учреждения выделены следующие функциональные зоны: общая физкультурная, хозяйственная и игровые площадки. Игровые площадки расположены в отдалении от выходов из групповых помещений, каждая из них оборудована манежем, лесенками-ступеньками, закрывающимися песочницами, верандой с удельной площадью 1,4 м² на 1 воспитанника. Полы веранд гравийные. Для детей до 1 года выходы из помещений на участок оборудованы пандусами с поручнями по обеим сторонам. Территория учреждения имеет наружное электрическое освещение, обеспечивающее освещенность на поверхности земли в вечернее время не менее 20 лк.

Здание детского дома 2-этажное вместимостью 60 детей. Дети распределены на группы: от 0 до 1 года, от 1 года до 2 лет и от 2 лет до 3 лет. В учреждении предусмотрены следующие помещения: групповые, медицинские и общего назначения. Зал для музыкальных занятий и зал медико-педагогической реабилитации совмещены. Полы групповых помещений, размещенных на 1-м этаже, оборудованы регулируемым подогревом. Групповые ячейки для

детей включают в себя раздевальную, игральную, спальное помещение, туалетную и буфетную, помещения для хранения чистой одежды и грязной, уборочного инвентаря и игрушек для улицы.

Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами. Уровень искусственной освещенности в игровых 200 лк, в спальнях помещениях 100 лк. На светонесущей стене спальни комнаты, на высоте 1,2 м от пола, висит бытовой термометр. В день проверки (холодный период года) температура воздуха в комнате +20 °С, его относительная влажность 60 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с. Температуру воздуха измеряли на высоте 1,5 м от уровня пола в центре помещения несколько раз в течение дня: утром и вечером.

Во время контрольной проверки провели исследования воздуха групповой на запыленность и содержание вредных веществ (формальдегид, фенол, углекислый газ и т. д.). Пробы отбирали аспирационным методом в 1 точке 1 раз в день на уровне роста детей.

Акт отбора проб (проведения замеров) оформлен в 1 экземпляре и хранится в испытательной лаборатории ЦГЭ. Результаты лабораторных исследований к акту проверки не приложены.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И ДЕКЛАРИРОВАНИЕ ТОВАРОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Задача 1

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (соски латексные).

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии сосок требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы сосок латексных.

Задача 2

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца сапог резиновых (с детской размерной группы, верх сапог изготовлен из искусственной кожи, а внутренние слои — из текстильных материалов), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению програм-

ме испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы данного изделия.

Задача 3

В испытательную лабораторию ГУ «Минский городской ЦГЭ» поступили: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца игрушки детской для детей в возрасте от 3 лет (латексный надувной шарик с поверхностно нанесенным рисунком), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии отобранной игрушки требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы надувного шарика.

Задача 4

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (конверт детский, верх которого выполнен из хлопчатобумажной ткани голубого цвета с полиамидной аппликацией снаружи, в качестве наполнителя использовано полиэфирное волокно).

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы конверта детского.

Задача 5

В испытательную лабораторию ГУ «Минский городской ЦГЭ» поступили: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца игрушки детской для детей в возрасте от 3 лет (музыкальная дудочка, изготовленная из окрашенного в массу полиамидного пластика), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии отобранной игрушки требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы дудочки музыкальной.

Задача 6

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (соски, изготовленные из силиконовых полимеров).

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии сосок требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы сосок.

Задача 7

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили следующие материалы: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца велосипеда детского (корпус металлический, сиденье и ручки изготовлены из поливинилхлорида, тканевые элементы синтетические, т. е. использовано полиэфирное волокно), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии велосипеда детскому требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы велосипеда детского.

Задача 8

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили следующие материалы: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца учебника по математике для VII класса, а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии учебника требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы учебника.

Задача 9

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили следующие материалы: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца мяча детского (изготовлен из поливинилхлорида, окрашен в массу и поверхностно), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии мяча детского требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы мяча детского.

Задача 10

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили следующие материалы: отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца туфель детских (малодетская размерная группа, верх обуви изготовлен из искусственной кожи, внутренние слои — из натуральной кожи), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии туфель детских требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы туфель детских.

Задача 11

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (ползунки детские хлопчатобумажные с аппликацией, выполненной из полиамидного материала).

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии ползунков требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В соответствии с каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы ползунков.

Задача 12

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (детская бутылочка для детей от 0 месяцев, изготовленная из акрилонитрилбутадиенстирольного пластика).

1. В какой форме будет проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. На соответствие каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы бутылочки детской.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ИГР И ИГРУШЕК, МЕБЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Задача 1

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы игрушки «Клоун», предназначенной для детей в возрасте от 1 года до 3 лет. Игрушка окрашена поверхностно и изготовлена из полимерного материала на основе эпоксидной смолы.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 2

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы парт ученических, изготовленных из прессованной деревянной стружки, с защитно-декоративным полимерным покрытием.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы парт ученических.

Задача 3

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступили следующие материалы: направление на проведение гигиенических исследований (испытаний), отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца окрашенной поверхностно деревянной игрушки «Автомашина» со звуковым механизмом (колокольчик), предназначенной для детей в возрасте от 3 до 6 лет. В приложенной к направлению программе ис-

пытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

Задача 4

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца конторки ученической, изготовленной из полимерного материала с защитно-декоративным лаковым покрытием. Каркас изделия металлический.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 5

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы игрушки «Змейка», предназначенной для детей в возрасте от 1 года до 3 лет. Игрушка окрашена поверхностно и изготовлена из акрилонитрилбутадиенстирольного пластика, окрашенного в массу и поверхностно.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 6

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт от-

бора образца куклы Маша, предназначенной для детей в возрасте от 3 лет (кукла изготовлена из полимерного винилацетатного материала, окрашена в массу и поверхностно; одежда куклы изготовлена из цветного полиамидного материала), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

Задача 7

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы игрушки «Собачка с бантиком», корпус которой изготовлен из поликарбонатного пластика, покрытого искусственным мехом. Игрушка озвученная, с пультом управления (диапазон частот — до 3 МГц), предназначена для детей в возрасте от 3 до 6 лет.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 8

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца игрушки-погремушки «Котенок» (игрушка мягконабивная, изготовлена из цветного текстильного материала, с отдельными элементами, выполненными из натурального меха; во внутреннем чехле, вшитом в игрушку, содержатся набивочные гранулы размером 1,5–2 мм каждая), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме необходимо провести процедуру обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

Задача 9

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы деревянной, окрашенной поверхностью мебели (столы и стулья к ним), предназначенной для детей дошкольного возраста.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 10

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца игрушки «Пистолет с лазерным прицелом» со звуковым эффектом (предназначена для детей старше 6 лет и изготовлена из поликарбоната, окрашенного в массу), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

Задача 11

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы игрушки «Квадроцикл», предназначенной для катания детей в возрасте от 3 до 5 лет. Игрушка озвученная, изготовлена из окрашенного в массу полимерного материала (полиэтилентерефталат), с блоком питания (аккумулятор).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

Задача 12

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения от системы госстандарта поступило направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца и акт отбора образца пасты для лепки «Радуга», предназначенной для детей от 3 лет (разноцветная формующаяся масса). В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данного образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы игрушки детской.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ОДЕЖДЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ К ОДЕЖДЕ, ОБУВИ ДЛЯ ДЕТЕЙ, ЭЛЕКТРОННЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ПОРТФЕЛЕЙ, РАНЦЕВ, РЮКЗАКОВ УЧЕНИЧЕСКИХ

Задача 1

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (одеяло для детей в возрасте до 1 года; верх изделия изготовлен из цветного хлопчатобумажного материала, в качестве наполнителя использовано синтетическое полиакрильное волокно).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 2

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (пинетки детские, изготовленные из винилацетатного материала).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 3

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований электронного учебника по математике для учащихся VIII класса.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 4

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований рюкзаков ученических собственного производства (для изготовления использованы полиэфирные и полиамидные материалы).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?

2. При соответствии рюкзаков ученических требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы рюкзаков ученических.

Задача 5

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец продукции детского ассортимента (сарафаны девичьи, изготовленные из цветного полиолефинового материала), акт отбора образца, а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 6

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец продукции детского ассортимента (пляжные туфли с нефиксированной пяточной частью, изготовленные из винилацетатного, окрашенного в массу материала), акт отбора образца, а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 7

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований электронного учебника по чтению для учащихся IV класса.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 8

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец продукции детского ассортимента (портфель ученический, изготовленный из полиамидного материала), акт отбора образца, а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?

2. В случае соответствия портфеля ученического требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы портфелей ученических.

Задача 9

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (костюм брючный, изготовленный из цветного полиакриламидного материала).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 10

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (сапоги детские, размерный ряд с ясельной возрастной группы; верх изделия изготовлен из натуральной кожи, внутренние слои — из искусственного меха).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?
2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 11

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований электронного учебного издания (литературное чтение) для учащихся XI класса.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?
2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 12

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований ранца ученического (изготовлен из синтетической кожи и поливинилхлоридного материала).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?
2. В случае соответствия образца требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА СОСОК, ПОДГУЗНИКОВ, КОЛЯСОК И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Задача 1

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (соски резиновые).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?
2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 2

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы детских щеток зубных электрических (питание от химических источников тока), изготовленных из поликарбонатного полимерного материала.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?
2. При соответствии изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Напишите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 3

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (детская пеленка, изготовленная из целлюлозы и ваты).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?
2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?
3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?
4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 4

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами госстандарта образец и акт отбора образца коляски детской (тканевые элементы изделия представлены цветным полиолефиновым материалом, каркас металлический, ручки изготовлены из полиуретанового пластика), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 5

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (прорезыватель для зубов, изготовленный из силиконового полимера).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 6

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения поступил отобранный специалистами РУП «БелГИМ» образец и акт отбора образца велосипеда детского (тканевые элементы изделия представлены цветным полиакрилонитрильным материалом, каркас металлический, ручки и сиденье изготовлены из поливинилхлоридного материала), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 7

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (детские подгузники, содержащие влагопоглощающие материалы).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 8

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения специалистами госстандарта направлен отобранный образец и акт отбора образца коляски детской (цветные тканевые элементы изделия представлены полиуретановым материалом, каркас металлический, ручки изготовлены из поливинилхлорида), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия данной продукции требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 9

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы санитарно-гигиенических изделий из силиконовых эластомеров.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. На соответствие каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 10

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы санитарно-гигиенических изделий для детей из латекса.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. При соответствии изделий требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 11

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы детских щеток зубных, изготовленных из полиамидного полимерного материала.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 12

В испытательную лабораторию системы Министерства здравоохранения специалистами госстандарта направлен отобранный образец и акт отбора образца горшка детского (изготовлен из окрашенного в массу сополимера стирола), а также направление на проведение гигиенических исследований (испытаний) отобранного образца. В приложенной к направлению программе испытаний указано: провести исследования на соответствие образца требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЦЕНТРА ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ТОВАРОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Задача 1

В испытательную лабораторию ГУ «Солигорский ЦГЭ» поступило заявление о проведении гигиенического исследования пасты для лепки на соответствие национальным требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия пасты требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы пасты для лепки.

Задача 2

В испытательную лабораторию ГУ «Минский городской ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований издания книжного, предназначенного для детей младшего школьного возраста.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?

2. В случае соответствия издания книжного требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы издания книжного.

Задача 3

В испытательную лабораторию ГУ «РЦГЭиОЗ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований рюкзаков ученических собственного производства (для изготовления использованы полиэфирные и полиамидные материалы).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?

2. В случае соответствия рюкзаков ученических требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы рюкзаков ученических.

Задача 4

В испытательную лабораторию ГУ «Могилевский ОЦГЭиОЗ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований изданий бумажно-беловых (тетради школьные в клетку, 12 листов).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА в условиях Таможенного союза и на национальном уровне?

2. В случае соответствия тетрадей школьных требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы тетрадей школьных.

Задача 5

В испытательную лабораторию ГУ «Брестский ОЦГЭиОЗ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенических исследований электронного учебника по русскому языку для учащихся V класса.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия электронного учебника требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы электронного учебника.

Задача 6

В испытательную лабораторию ГУ «Гродненский ОЦГЭиОЗ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенического исследования платья детского (выполнено из цветной вискозы с полиакрилнитрильными вставками) на соответствие национальным требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 7

В испытательную лабораторию ГУ «Солигорский ЦГЭ» поступило заявление о проведении гигиенического исследования красок, наносимых пальцами, на соответствие национальным требованиям ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 8

В испытательную лабораторию ГУ «Минский городской ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (грелка детская), изготовленной из резины.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 9

В испытательную лабораторию ГУ «Минский городской ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы продукции детского ассортимента (босоножки детские: ясельная и дошкольная возрастные группы; внутренние слои изготовлены из натуральной кожи, наружные слои — из искусственной кожи; открытая пяточная часть).

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 10

В испытательную лабораторию ГУ «Минский областной ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы карандашей цветных деревянных торговой марки «Карандаш» на соответствие требованиям национальных ТНПА.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. На соответствие каким ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 11

В испытательную лабораторию ГУ «Могилевский областной ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы игрушки (медведь мягконабивной, озвученный), предназначенной для детей старше 3 лет. Игрушка изготовлена из искусственного меха с текстильными элементами, в качестве набивочного материала использованы полиэфирное волокно и пластмассовые гранулы диаметром 2,5 мм, помещенные в полимерный мешочек.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы образца.

Задача 12

В испытательную лабораторию ГУ «Витебский областной ЦГЭ» обратился заказчик с заявлением о проведении гигиенической экспертизы ванночки детской, выполненной из полиамидной пластмассы, окрашенной в массу.

1. В какой форме должна быть проведена процедура обязательной оценки (подтверждения) соответствия данной продукции детского ассортимента требованиям ТНПА?

2. В случае соответствия изделия требованиям ТНПА какой документ будет выдан?

3. В рамках каких ТНПА необходимо выполнить гигиеническую экспертизу вышеназванной продукции?

4. Укажите алгоритм проведения гигиенической экспертизы ванночки детской.

КОМПЛЕКСНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Задача 1

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Учреждение образования «Средняя школа № 1» расположено внутриквартально. Здание школы 3-этажное.

Учебная комната для учащихся II класса расположена на 2-м этаже школьного здания. Глубина комнаты 7 м, длина 8 м, высота 2,8 м. В комнате 2 окна с южной ориентацией высотой 2 м, шириной 1,5 м, высотой над уровнем пола 2,8 м, площадью фрамуги 0,3 м². На подоконниках в кашпо размещены комнатные широколистные растения высотой 25–30 см, КЕО 0,9 %, угол падения 23°, угол отверстия 4°. Окна моются снаружи 2 раза в год, изнутри 4 раза в год. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. Электросветильники очищают 2 раза в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 3 года. Во время проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности ученического стола составила 150 лк. На наружной стене комнаты, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в комнате +23 °С, его относительная влажность 67 %, скорость движения воздуха 0,05 м/с, кратность воздухообмена 1,5 раза/ч, содержание СО₂ в воздухе 0,3 %.

В учебном классе занимается 26 учеников в возрасте 8–9 лет. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение левостороннее). Рабочая поверхность парт имеет светло-коричневое покрытие с незначительным блеском. Расстояние от первого ряда до светонесущей стены 0,3 м, между рядами 0,7 м, от последних парт до задней стены 0,5 м, от внутреннего ряда до стены 0,7 м, от первых парт крайних рядов до доски 2 м. Доска темно-коричневого цвета без лотка с высотой подвеса

ее нижнего края над полом 100 см. Маркировка парт, стоящих у окон и у внутренней стены, желтого цвета, в среднем ряду фиолетового. Учащиеся, пишущие левой рукой, сидят справа от пишущих правой рукой. Во время урока преподаватель контролировал позу учащихся. Коррекция рассаживания учащихся осуществляется 1 раз в год.

Трудовое обучение школьников организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в одном помещении, где проводятся занятия швейным делом и кулинарией. Помещение оборудовано столами, швейными машинами, манекеном, зеркалом, электроплитой, холодильником и умывальником. Столы расставлены в три ряда. Швейные машины стоят вдоль окон в два ряда, свет на лапку машины падает справа. В день обследования температура воздуха в помещении +21 °С, его относительная влажность 62 %, скорость движения воздуха 0,09 м/с, кратность воздухообмена 18 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ в воздухе 0,2 %. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. Освещенность на рабочей поверхности составляет 200 лк. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной.

Уроки физической культуры и здоровья в V классе предусмотрены 3 раза в неделю (вторник, среда, пятница). Во вторник и среду вторым уроком, в пятницу последним по счету. Место проведения — спортивный зал школы. На момент обследования температура воздуха в спортивном зале +20 °С, его относительная влажность 65 %, содержание СО₂ 0,2 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с. Зал имеет боковое левостороннее естественное освещение, КЕО 1,4 %, уровень искусственной освещенности на полу (лампы накаливания) 100 лк. Влажная уборка проводится 1 раз в день. Спортивные маты очищают от пыли 1 раз в неделю.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент обследования температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +30 °С, в раздевалках и душевых +21 °С, относительная влажность воздуха 80 %. Температура воды в плавательном бассейне +25 °С, содержание свободного хлора в воде 0,75 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне составляет 12 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 14 дней. Генеральная уборка помещений и ванны бассейна проводится 1 раз в месяц. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна, температуры воды в ванне плавательного бассейна и содержания в ней свободного хлора проводится 1 раз в месяц.

В ходе проверки осуществлено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 61 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы ничем не затенены. В кабинете 10 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете КЕО составил 2,3 %, световой коэффициент — 1 : 4. Произведено измерение пе-

ременного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составляет 18 В/м, напряженность электростатического поля — 14 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 40 дБА.

Помещения пищеблока находятся на цокольном этаже здания, условия естественного освещения достаточные. Распределение обеденных мест в столовой с учетом возрастных групп учащихся не предусмотрено. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы поваром пищеблока. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Дежурным по пищеблоку педагогом ежедневно осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списка детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в квартал.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (борщ с капустой и картофелем) объемом 70 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 163 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 9,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 2 ч 30 мин.

Задача 2

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 2» расположен рядом с транспортной магистралью. Здание школы 4-этажное.

Учебная комната для учащихся II класса расположена на 4-м этаже. Глубина класса 6,2 м, длина 8 м. Расстояние от пола до потолка 2,7 м. В комнате 3 окна северной ориентации, шириной 1,7 м, высотой 1,8 м. Расстояние от

верхнего края окна до потолка 0,3 м. Площадь фрамуги 0,4 м². Окна моют снаружи и изнутри 2 раза в год. КЕО 1 %, угол падения 30°, угол отверстия 10°. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Электросветильники очищают 1 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 2 года. В ходе проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Уровень освещенности на рабочей поверхности столов учащихся составил 280–300 лк. На задней стене комнаты, на высоте 1,6 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +18 °С, его относительная влажность 73 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с, воздухообмен 2 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,15 %.

В учебном классе занимается 23 ученика в возрасте 8 лет. Класс оборудован партами, стоящими в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене. Рабочая поверхность парт имеет покрытие голубого цвета с выраженным блеском. Расстояние между рядами 0,6 м, от третьего ряда до внутренней стены 0,9 м, от последних парт до задней стены 0,3 м, от первых парт крайних рядов до доски 2 м. Учащихся, сидящих в первом и третьем рядах, один раз в год меняют местами. Во время урока поза учащихся учителем не контролируется.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. Кабинет для занятий швейным делом оборудован специальными столами для построения выкроек и раскроя, швейными машинами и гладильной доской. Столы расставлены в два ряда. Швейные машины установлены вдоль окон в один ряд, свет на лапку машины падает спереди. В день проверки температура воздуха в помещении +22 °С, его относительная влажность 76 %, скорость движения воздуха 0,05 м/с, кратность воздухообмена 16 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,3 %. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. Освещенность на рабочей поверхности составляет 250 лк.

Уроки физической культуры и здоровья во II классе предусмотрены два раза в неделю (вторник, пятница) первыми по счету. Место проведения — спортивный зал школы. На момент обследования температура воздуха +20 °С, его относительная влажность 75 %, содержание СО₂ 0,2 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с. Зал имеет боковое левостороннее естественное освещение, КЕО 1,5 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 150 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +27 °С, в раздевалках и душевых +20 °С, относительная влажность воздуха 85 %, скорость движения воздуха 0,4 м/с. Температура воды в плавательном бассейне +27 °С, содержание свободного хлора в воде 0,6 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне 11 ч, спуск воды и дезинфекция ванны

проводятся 1 раз в 15 дней. Генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна проводится 1 раз в полтора месяца. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна, температуры воды в ванне плавательного бассейна и содержания в ней свободного хлора проводится 1 раз в 2 дня.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета информатики 54 м², ориентация западная. Оконные проемы оборудованы жалюзи. В кабинете 12 компьютеров с мониторами на основе ЭЛТ. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1,2 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 10 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,6 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составила 18 В/м, напряженность электростатического поля — 12 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 55 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале выделены отдельные места для учащихся I классов. Выдача готовой пищи школьникам осуществляется после снятия пробы медицинским работником школы. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Представитель администрации ежедневно осуществляет отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в квартал директором школы.

Во время обследования учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (борщ с капустой и картофелем), объемом 90 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 153 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 10,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной

аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 2 ч.

Задача 3

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 3» расположен внутриквартально. Здание школы 3-этажное.

Учебная комната для учащихся II классов имеет глубину 6,5 м, длину 8,5 м. В комнате 2 окна с юго-западной ориентацией высотой 2,1 м, шириной 1,6 м, высотой над уровнем пола 2,6 м, площадью фрамуги 0,4 м². КЕО в классе 0,75 %, угол падения 22°, угол отверстия 5°. Расстояние от пола до потолка 2,9 м. Окна моют снаружи и изнутри 2 раза в год. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Электросветильники очищают 3 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 4 года. На момент проверки измерение освещенности осуществлялось в вечернее время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности ученических столов составила 330–350 лк. На внутренней стене класса, на высоте 1,3 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +24 °С, его относительная влажность 70 %, кратность воздухообмена 1,5 раза/ч, содержание СО₂ 0,3 %.

В учебном классе занимается 28 учеников в возрасте 7–8 лет. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение правостороннее). Рабочая поверхность парт имеет желто-коричневое покрытие с выраженным блеском. Расстояние от первого ряда до светонесущей стены 0,4 м, между рядами 0,6 м, от последних парт до задней стены 0,5 м, от внутреннего ряда до стены 0,6 м, от первых парт крайних рядов до доски 1,9 м. Доска темно-синего цвета с лотком и высотой подвеса ее нижнего края над полом 95 см. Маркировка парт, стоящих у окон и у внутренней стены, фиолетового цвета, в среднем ряду желтого. Дети с нарушениями слуха и зрения сидят в ряду у внутренней стены за четвертой партой.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. В кабинете для занятий кулинарией установлены электроплита, холодильник, умывальник, выделено место для хранения посуды и разделочных досок, имеются рабочие места и разделочный инвентарь для обработки сырых и готовых пищевых продуктов. В день проверки температура воздуха в кабинете +20 °С, его относительная влажность 60 %, скорость движения воздуха 0,02 м/с, кратность воздухо-

обмена $18 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 человека, содержание CO_2 0,1 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности стола 250 лк.

Уроки физической культуры и здоровья в IX классе проводятся 3 раза в неделю (понедельник, вторник, четверг). В понедельник и вторник первым по счету уроком, в четверг последним по счету. Место проведения — спортивный зал, расположенный на цокольном этаже здания. На момент обследования температура воздуха $+18 \text{ }^\circ\text{C}$, его относительная влажность 55 %, содержание CO_2 0,1 %, скорость движения воздуха $0,8 \text{ м/с}$. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 0,8 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 120 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Естественное освещение зала с ванной плавательного бассейна не предусмотрено. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна $+29 \text{ }^\circ\text{C}$, в раздевалках и душевых $+20 \text{ }^\circ\text{C}$, влажность воздуха 75 %, скорость движения воздуха $0,3 \text{ м/с}$. Температура воды в плавательном бассейне $+27 \text{ }^\circ\text{C}$, содержание свободного хлора в воде $0,7 \text{ мг/дм}^3$, расчетная кратность воздухообмена $30 \text{ м}^3/\text{ч}$ на одного воспитанника. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне 9 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 10 дней. Генеральная уборка помещений бассейна проводится 1 раз в 2 месяца.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Кабинет информатики и электронно-вычислительной техники площадью 75 м^2 расположен в подвальном помещении школы, естественное освещение не предусмотрено. В кабинете 12 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 25 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии $0,7 \text{ м}$ от экрана на высоте 1 и $1,5 \text{ м}$ от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составляет 20 В/м , напряженность электростатического поля — 15 кВ/м . Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), — 60 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале отдельные места для учащихся I классов не предусмотрены. Выдача готовой пищи школьникам осуществляется после снятия пробы заведующим производством. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Медицинским работником школы ежедневно осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, находятся у медицинского работника и в пищеблоке. Анализ питания проводится ежемесячно ответственным за данный раздел работы сотрудником комбината школьного питания.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба второго блюда (запеканка творожная) объемом 100 г. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 363 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из сухофруктов сразу после его приготовления было внесено 14,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из темного стекла, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 3 ч 30 мин.

Задача 4

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Территория учреждения образования «Средняя школа № 4» расположена рядом с крупной транспортной магистралью. Здание школы 4-этажное.

Учебные помещения для учащихся I классов размещены на первом, втором и третьем этажах. Один из классов расположен на 3-м этаже. Его длина 8,5 м, глубина 5,5 м. В классе 3 окна с юго-восточной ориентацией высотой 2,2 м, шириной 1,4 м, высотой над уровнем пола 2,8 м, площадью фрамуги 0,5 м². На окнах имеются шторы темно-синего цвета. Расстояние от пола до потолка 2,9 м, КЕО 1,2 %, угол падения 20°, угол отверстия 7°. Окна моют снаружи 1 раз в полгода, изнутри — 1 раз в квартал. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. Электросветильники очищают 1 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 3 года. В ходе проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, установленного горизонтально на рабочую поверхность парты. Уровень освещенности при включенных лампах составил 120 лк. На внутренней стене класса, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +18 °С, его относительная влажность 80 %, скорость движения воздуха 0,07 м/с, воздухообмен 16 м³/ч, содержание СО₂ 0,3 %.

В учебном классе занимается 25 учеников в возрасте 6–7 лет. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение правостороннее). Рабочая поверхность парт имеет матовое желто-коричневое покрытие с текстурой древесины. Расстояние от первого ряда

до светонесущей стены 0,2 м, между рядами 0,6 м, от последних парт до задней стены 1,5 м, от внутреннего ряда до стены 0,6 м, от первых парт крайних рядов до доски 2 м. Доска темно-коричневого цвета с лотком и высотой подвеса ее нижнего края над полом 90 см. Маркировка парт, стоящих у окон и у внутренней стены, оранжевого цвета, в среднем ряду фиолетового. Дети, часто болеющие ангиной и воспалением верхних дыхательных путей, сидят в среднем ряду.

Трудовое обучение учащихся организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение девочек обслуживающим видам труда (швейному делу и кулинарии) осуществляется в одном помещении. Занятия мальчиков техническим трудом организовано в двух мастерских: слесарной и столярной. Помещение столярной мастерской оборудовано одноместными верстаками, которые расставлены перпендикулярно к окнам (свет падает слева) в 3 ряда с расстоянием между рядами 0,6 м. Имеются подставки для ног учащихся двух размеров. В день обследования температура воздуха в столярной мастерской +24 °С, его относительная влажность 76 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, кратность воздухообмена 16 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,3 %, искусственная освещенность лампами накаливания на рабочей поверхности 250 лк.

Физическая культура и здоровье в VII классе предусмотрена 2 раза в неделю (вторник, пятница) последними уроками. Место проведения — спортивный зал школы. На момент обследования температура воздуха в зале +21 °С, его относительная влажность 60 %, содержание СО₂ 0,1 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1,4 %, уровень искусственной освещенности лампами накаливания на полу 85 лк. Влажная уборка проводится 1 раз в день. Спортивные маты очищают от пыли 1 раз в 10 дней.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +30 °С, в раздевалках и душевых +23 °С, относительная влажность воздуха 80 %, скорость движения воздуха 0,3 м/с, расчетная кратность воздухообмена 60 м³/ч на 1 учащегося. Температура воды в плавательном бассейне +27 °С, содержание свободного хлора в воде 0,5 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в бассейне 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 10 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в квартал. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна и раздевальных, температуры воды в ванне плавательного бассейна и содержания в ней свободного хлора проводится 1 раз в день.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 60 м², ориентация северная. Оконные проемы ничем не затенены. Кабинет рассчитан на 15 рабочих мест, оборудованных мониторами на основе ЭЛТ. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 1 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при

расчете световой коэффициент составил 1 : 6, КЕО — 0,95 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 20 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 1,1 и 1,6 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составила 16 В/м, напряженность электростатического поля — 17 кВ/м. Уровень шума, измеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), — 65 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале отдельные места для учащихся I классов не предусмотрены. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результаты заносятся в журнал «Здоровье» установленной формы. Дежурным по пищеблоку педагогом ежедневно проводится выборочный отбор суточных проб приготовленных блюд. Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, имеются у медицинской сестры, но отсутствуют в пищеблоке. Анализ питания проводится 1 раз в полугодие.

Во время обследования учреждения общего среднего образования взята суточная проба третьего блюда (кофейный напиток с молоком) объемом 150 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 200 мл, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 263 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из персиков сразу после его приготовления было внесено 12,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесённой аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 3 ч.

Задача 5

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 5» расположен внутриквартально. Здание школы 4-этажное. Одно из учебных помещений для учащихся III класса расположено на 3-м этаже. Его длина 8 м, глу-

бина 6 м; вход в него осуществляется со стороны задних парт. У задней стены класса стоит вешалка. В классе 3 окна западной ориентации высотой 2 м, шириной 1,5 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,3 м². Расстояние от пола до потолка 2,8 м. На подоконниках размещены кашпо с комнатными растениями высотой 25–35 см. На момент обследования КЕО 1,4 %, угол падения 23°, угол отверстия 4°. Окна моют снаружи 1 раз в полгода, изнутри — 1 раз в квартал. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания. Электросветильники очищают 2 раза в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в год. В ходе проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности парт составила 170 лк. На наружной стене класса, на высоте 1,75 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +24 °С, его относительная влажность 75 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с, кратность воздухообмена 2 раза/ч, содержание СО₂ 0,18 %.

В классе занимается 24 ученика в возрасте 9 лет. Класс оборудован ученическими столами и стульями, стоящими в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение левостороннее). Рабочая поверхность столов имеет матовое светло-коричневое покрытие с выраженным блеском. Расстояние от первого ряда до светонесущей стены 0,3 м, между рядами столов 0,5 м, от третьего ряда до внутренней стены 0,7 м, от последних столов до задней стены 0,4 м, от доски до первых столов крайних рядов 2,2 м. Доска темно-зеленого цвета без лотка с высотой подвеса 95 см. Учащихся, сидящих в первом и третьем рядах, меняют местами 2 раза в год.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. Обучение мальчиков происходит в двух мастерских: слесарной и столярной. В помещении слесарной мастерской установлены перпендикулярно к окнам (свет падает слева) в 3 ряда с расстоянием между рядами 1 м двухместные верстаки. Верстаки оборудованы предохранительными сетками высотой 65 см. Имеются подставки для ног одного размера. В день проверки температура воздуха в слесарной мастерской +20 °С, его относительная влажность 63 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, кратность воздухообмена 19 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,2 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности верстаков 300 лк.

Уроки физической культуры и здоровья в VIII классе проводятся три раза в неделю (понедельник, среда, пятница). В понедельник и пятницу последним по счету уроком, в среду третьим по счету. Место проведения — спортивный зал школы. На момент проверки температура воздуха в зале +16 °С, его относительная влажность 55 %, скорость движения воздуха 1 м/с, содержание СО₂ 0,1 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1,4 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 200 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +32 °С, в раздевалках и душевых +22 °С, относительная влажность воздуха 82 %, подвижность воздуха 0,2 м/с, расчетная кратность воздухообмена 40 м³/ч на одного воспитанника. Температура воды в плавательном бассейне +23 °С, содержание свободного хлора в воде 0,3 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне составляет 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 14 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в месяц. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна, раздевальных, температуры воды в ванне плавательного бассейна проводится 1 раз в день.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета информатики 60 м², ориентация северо-западная. Оконные проемы оборудованы жалюзи. В кабинете 10 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1,5 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в трех точках, расположенных на расстоянии 0,6 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составило 18 В/м, напряженность электростатического поля на рабочих местах — 18 кВ/м, уровень шума, измеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), — 60 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале выделены отдельные места для учащихся I классов. Выдача готовой пищи школьникам осуществляется после снятия пробы дежурным по пищеблоку педагогом. Результаты заносятся в бракеражный журнал свободной формы. Ответственным поваром ежедневно проводится отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в месяц.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взяты суточные пробы второго блюда (котлета куриная весом 70 г и гарнир в виде пюре картофельного весом 100 г). Пробы помещены в одну стеклянную посуду объемом 150 мл. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 356 человек

(дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из сухофруктов сразу после его приготовления было внесено 13,7 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из темного стекла, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 2 ч.

Задача 6

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 6» расположен внутриквартально. Здание школы 3-этажное. Учебные помещения для учащихся I классов размещены на 2-м этаже. В одном из первых классов занимается 24 ученика в возрасте 6–7 лет. Длина класса 8,5 м, глубина 5,5 м. В классе 2 окна с западной ориентацией, высотой 2,1 м, шириной 1,7 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,4 м². На подоконниках размещены кашпо с комнатными растениями высотой 20–30 см. Расстояние от пола до потолка 2,8 м, КЕО 1 %, угол падения 21°, угол отверстия 5°. Окна моют снаружи и изнутри 2 раза в год. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Электросветильники очищают 1 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 4 года. В ходе проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности парт при включенных лампах составила 300 лк. На внутренней стене класса, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +23 °С, его относительная влажность 65 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, воздухообмен 10 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,25 %.

Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение левостороннее). Рабочая поверхность парт имеет серо-желтое покрытие с незначительным блеском. Расстояние от первого ряда парт до светонесущей стены 0,5 м, между рядами парт 0,6 м, от внутреннего ряда до стены 0,8 м, от последних парт до задней стены 1 м, от первых парт крайних рядов до доски 1,8 м. Доска темно-зеленого цвета с высотой подвеса над полом 90 см. Учащихся, сидящих в первом и третьем рядах, 1 раз в год меняют местами.

Трудовое обучение мальчиков и девочек раздельное. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. В кабинете для занятий кулина-

рией установлены электроплита, холодильник, умывальник, две моечные ванны, имеются рабочие места и разделочный инвентарь для обработки сырых и готовых пищевых продуктов. В день обследования температура воздуха в кабинете +21 °С, его относительная влажность 65 %, скорость движения воздуха 0,09 м/с, кратность воздухообмена 19 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,2 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности столов 300 лк.

Физическая культура и здоровье в IV классе предусмотрена 3 раза в неделю (понедельник, вторник и четверг) последним уроком. Место проведения — спортивный зал, расположенный на цокольном этаже школы. На момент проверки температура воздуха в зале +20 °С, его относительная влажность 75 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, содержание СО₂ 0,3 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1 %, уровень искусственной освещенности на полу (лампы накаливания) 110 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +30 °С, в раздевалках и душевых +23 °С, относительная влажность воздуха 80 %. Температура воды в плавательном бассейне +29 °С, содержание свободного хлора в воде 0,7 мг/дм³, подвижность воздуха 0,3 м/с. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 10 дней, генеральная уборка помещений бассейна — 1 раз в два месяца. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна и содержания свободного хлора проводится 1 раз в сутки.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 66 м², ориентация юго-западная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах имеются занавеси, подвешенные в складку. В кабинете 15 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1,8 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составляет 20 В/м. Напряженность электростатического поля на рабочих местах 20 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 62 дБА. Влажная уборка кабинета (согласно графику) осуществляется 1 раз в 2 дня.

Помещения пищеблока находятся на цокольном этаже здания, условия естественного освещения достаточные. В обеденном зале отдельные места

для учащихся I классов не предусмотрены. Выдача готовой пищи учащимся проводится после снятия пробы поваром пищеблока. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Медицинским работником ежедневно осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, имеются на пищеблоке и у медицинской сестры. Анализ питания проводится 1 раз в 2 недели заведующим производством.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (рассольник «Ленинградский») объемом 150 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 250 мл, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 422 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 29,1 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 1 ч 30 мин.

Задача 7

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 7» расположен внутриквартально. Здание школы 2-этажное. Учебные помещения для учащихся III классов расположены на 1-м этаже. Длина одного из классов 9 м, глубина 5,5 м, высота 2,9 м. В классе 3 окна с северной ориентацией высотой 2,2 м, шириной 1,6 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,6 м². Окна оборудованы шторами темно-зеленого цвета, КЕО 0,9 %, угол падения 26°, угол отверстия 7°. Окна моют снаружи и изнутри 2 раза в год. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Электросветильники очищают 3 раза в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 3 года. В ходе проверки измерение искусственной освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, установленного на горизонтальной поверхности ученических столов. Освещенность на рабочей поверхности ученических столов составила 380 лк. На внутренней стене класса, на высоте 1,6 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +22 °С, его от-

носительная влажность 67 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, кратность воздухообмена 1,5 раза/ч, содержание CO₂ 0,2 %.

В классе занимается 26 учеников 8–9 лет. Класс оборудован ученическими столами и стульями, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение правостороннее). Рабочая поверхность столов имеет матовое светло-коричневое покрытие. Маркировка 10 наборов мебели фиолетового цвета, 3 — желтого. Расстояние от светонесущей стены до первого ряда столов 0,3 м, между рядами 0,5 м, от внутренней стены до столов 0,7 м, от первого стола центрального ряда до доски 1,5 м. Доска темно-голубого цвета с лотком для меловой пыли и высотой подвеса ее нижнего края 90 см.

Трудовое обучение проводится отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. Кабинет для занятий швейным делом оборудован специальными столами для построения выкроек и раскроя, швейными машинами, манекеном и гладильной доской. Столы со швейными машинами расставлены вдоль окон в 2 ряда, свет на лапку машины падает слева. В день проверки температура воздуха в помещении +21 °С, его относительная влажность 56 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, кратность воздухообмена 18 м³/ч на 1 человека, содержание CO₂ 0,15 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности стола 450 лк.

Физическая культура и здоровье в II классе предусмотрена два раза в неделю (вторник и четверг) первым уроком. Место проведения спортивный зал. На момент обследования температура воздуха в зале +16 °С, его относительная влажность 50 %, скорость движения воздуха 0,5 м/с, содержание CO₂ 0,05 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1,7 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 150 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +30 °С, в раздевалках и душевых +20 °С, относительная влажность воздуха 70 %. Температура воды в плавательном бассейне +24 °С, содержание свободного хлора в воде 0,6 мг/дм³, расчетная кратность воздухообмена 50 м³/ч на одного школьника, подвижность воздуха 0,1 м/с. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне составляет 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 10 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в квартал.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 54 м², ориентация южная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах жалюзи. В кабинете 13 рабочих мест, оборудованных видеомониторами на основе ЭЛТ. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 2 м от стены, наиболее уда-

ленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 8, КЕО — 1,2 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и электростатического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 10 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,7 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составила 17 В/м, напряженность электростатического поля на рабочих местах — 21 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале рассаживание детей с учетом возраста не предусмотрено.

Выдача готовой пищи детям осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результаты заносятся в журнал «Здоровье». Дежурным по пищеблоку педагогом ежедневно производится выборочный отбор суточных проб приготовленных блюд. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в месяц директором школы.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (суп гороховый) объемом 100 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 285 человек (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из персиков сразу после его приготовления было внесено 17,8 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 2 ч 45 мин.

Задача 8

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 8» расположен внутриквартально, рядом с плодовым садом. Здание школы 3-этажное. Учебные помещения для учащихся вторых классов расположены на 3-м

этаже. Длина каждого класса 8,2 м, ширина 6 м, высота 3 м. В классе 3 окна с восточной ориентацией высотой 2 м, шириной 1,5 м, высотой над уровнем пола 2,8 м, площадью фрамуги 0,4 м². КЕО 1,8 %, угол падения 26°, угол отверстия 5°. Окна моют снаружи 4 раза в год, изнутри — ежемесячно. Искусственное освещение люминесцентное. Электросветильники очищают 1 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 3 года. В ходе проверки измерение освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности парт 300–350 лк. На задней стене класса, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +20 °С, его относительная влажность 68 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с, кратность воздухообмена 2 раза/ч, содержание СО₂ 0,05 %.

В классе занимается 32 ученика в возрасте 7–8 лет. Рост школьников 120–138 см. Класс оборудован партами, стоящими в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение правостороннее). Рабочая поверхность парт имеет влагоустойчивое покрытие цвета древесины. Маркировка всех парт фиолетового цвета. Каждый ученик обеспечен своим рабочим местом, которое сохраняется за ним на протяжении всего учебного года. Расстояние от светонесущей стены до парт 0,1 м, между рядами 0,5 м, от парт до внутренней стены 0,7 м, от первых парт до доски 2,3 м. Доска темно-зеленого цвета без лотка, высота подвеса ее нижнего края 95 см.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в одном помещении, где проводятся занятия швейным делом и кулинарией. Помещение оборудовано столами, швейными машинами, манекеном, зеркалом, электроплитой, холодильником и умывальником. Столы расставлены в два ряда. Швейные машины стоят вдоль окон в один ряд, свет на лапку машины падает справа. В день проверки температура воздуха в помещении +20 °С, его относительная влажность 58 %, скорость движения воздуха 0,15 м/с, кратность воздухообмена 18 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ в воздухе 0,15 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности столов 400 лк.

Физическая культура и здоровье в IV классе предусмотрена 2 раза в неделю (среда и пятница) последним уроком. Место проведения — спортивный зал, расположенный на цокольном этаже школы. На момент проверки температура воздуха в зале составила +20 °С, его относительная влажность 65 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с, содержание СО₂ 0,2 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 0,8 %, уровень искусственной освещенности на полу (лампы накаливания) 80 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент проверки температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +27 °С, в раздевалках и душевых +20 °С, относительная влажность воздуха 85 %. Темпера-

тура воды в плавательном бассейне +25 °С, содержание свободного хлора в воде 0,4 мг/дм³, расчетная кратность воздухообмена 40 м³/ч на одного занимающегося. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне составляет 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 10 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в квартал.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 74 м², ориентация северная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, занавеси отсутствуют. В кабинете предусмотрено 12 рабочих мест с ЖК-видеомониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 2 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов). При расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1,5 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и электростатического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 25 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,6 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составила 12 В/м, напряженность электростатического поля — 14 кВ/м. Уровень шума, измеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 58 дБА.

Помещения пищеблока находятся на 1-м этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале выделены отдельные места для учащихся I классов. Выдача готовой пищи детям проводится после снятия пробы поваром пищеблока. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Медицинской сестрой ежедневно осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, в учреждении имеются. Анализ питания проводится 1 раз в квартал ответственным за данный раздел работы специалистом комбината школьного питания.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба третьего блюда (кисель из концентрата малиновый) объемом 170 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 250 мл, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 403 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 22,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором

отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 3 ч 15 мин.

Задача 9

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 9» расположен внутриквартально. Здание школы 3-этажное. Учебные помещения для учащихся II классов расположены на 1-м этаже. Длина каждого класса 8 м, глубина 6,5 м, высота 2,9 м. В классе 3 окна с юго-восточной ориентацией высотой 2 м, шириной 1,5 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,3 м², оборудованы шторами светло-голубого цвета, КЕО 1,1 %, угол падения 22°, угол отверстия 8°. Окна моют снаружи 2 раза в год, изнутри — 4 раза в год. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Лампы очищают 1 раз в 6 месяцев. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 5 лет. В ходе проверки измерение искусственной освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, установленного на горизонтальной поверхности парт. Освещенность на рабочей поверхности парт составила 320 лк. Около доски, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +18 °С, его относительная влажность 58 %, скорость движения воздуха 0,15 м/с, воздухообмен 14 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,3 %.

В классе занимается 24 ученика в возрасте 8 лет. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене. Учеников, сидящих в 1-м и 3-м рядах, 1 раз в год меняют местами. Рабочая поверхность парт имеет матовое покрытие голубого цвета. Все парты маркированы в виде круга желтого цвета. Расстояние от светонесущей стены до парт 0,4 м, между рядами парт 0,6 м, от парт до внутренней стены 0,3 м, от первых парт до доски 2,6 м, от последних парт до задней стены 0,4 м. Доска темно-коричневого цвета без лотка с высотой подвеса 95 см.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в одном помещении, где проводятся занятия швейным делом и кулинарией. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Помещение столярной мастерской оборудовано одноместными верстаками, расположенными под углом 25° к окнам (свет падает слева) в 3 ряда с расстоянием между рядами 0,7 м. Имеются подставки для ног учащихся двух размеров. В день проверки температура воздуха в столярной мастерской +21 °С, его относительная влажность 70 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, кратность

воздухообмена 19 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,2 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности 450 лк.

Физическая культура и здоровье в IV классе предусмотрена 2 раза в неделю (вторник и четверг), во вторник — 1-м уроком, в четверг — последним. Место проведения — спортивный зал. На момент проверки температура воздуха в зале +20 °С, его относительная влажность 75 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, содержание СО₂ 0,2 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1,2 %, уровень искусственной освещенности на полу (лампы накаливания) 100 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. На момент обследования температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна составила +30 °С, в раздевалках и душевых +23 °С, относительная влажность воздуха 80 %. Температура воды в плавательном бассейне +29 °С, содержание свободного хлора в воде 0,6 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в бассейне составляет 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 14 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в два месяца.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 46 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы на ²/₃ высоты со стороны потолка закрываются шторами, подвешенными в складку. В кабинете 10 рабочих мест с видеомониторами на основе ЭЛТ. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1,5 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 20 мин после включения питания в трех точках, расположенных на расстоянии 0,6 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц составила 20 В/м, электростатического поля — 12 кВ/м, уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале выделены отдельные места для учащихся I классов. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы дежурным по пищеблоку педагогом. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Поваром пищеблока ежедневно производится отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в месяц директором школы.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (суп фасолевый с картофелем) объемом 100 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 389 человек (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из сухофруктов сразу после его приготовления было внесено 19,3 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из темного стекла, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 2 ч.

Задача 10

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 10» расположен внутриквартально. Здание школы 4-этажное. Учебные помещения для первоклассников размещены на 1-м этаже в отдельном блоке. Длина классов 8,5 м, глубина 6 м, высота 3 м. В классе 2 окна южной ориентации высотой 2 м, шириной 1,6 м, высотой над уровнем пола 2,8 м, площадью фрамуги 0,3 м². КЕО 1 %, угол падения 27°, угол отверстия 7°. На подоконниках расположены кашпо с комнатными цветами высотой 30–35 см. Окна моют снаружи 1 раз в полгода, изнутри — 1 раз в квартал. Искусственное освещение организовано лампами накаливания. Электросветильники очищают 4 раза в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 3 года. В ходе проверки измерение искусственной освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности парт при включенных лампах составила 180–200 лк. Около доски, на высоте 1,2 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +21 °С, его относительная влажность 75 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, воздухообмен 16 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,25 %.

В классе занимается 30 учеников в возрасте 7 лет. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены с правосторонним освещением. Рабочие поверхности парт имеют матовое покрытие светло-зеленого цвета. Маркировка парт фиолетового цвета. Один раз в год учащихся, сидящих в 1-м и 3-м рядах, меняют местами. Расстояние от свето-

несущей стены до парт 0,3 м, между рядами парт 0,5 м, от парт до внутренней стены 0,5 м, от первых парт до доски 1,3 м, от последних парт до задней стены 0,5 м. Доска темно-коричневого цвета без лотка с высотой подвеса ее нижнего края над полом 90 см.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в двух помещениях: для занятий швейным делом и кулинарией. Кабинет для занятий швейным делом оборудован специальными столами для построения выкроек и раскроя, швейными машинами, манекеном и зеркалом. Столы расставлены в два ряда. Швейные машины установлены вдоль окон в два ряда, свет на лапку машины падает справа. В день проверки температура воздуха в кабинете +20 °С, его относительная влажность 56 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с, кратность воздухообмена 20 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ 0,1 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности стола 350 лк.

Физическая культура и здоровье в VI классе предусмотрена 3 раза в неделю (вторник, среда и пятница) последним уроком. Место проведения — спортивный зал, расположенный на цокольном этаже школы. На момент проверки температура воздуха в зале +18 °С, его относительная влажность 55 %, скорость движения воздуха 0,7 м/с, содержание СО₂ 0,02 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 0,5 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 150 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +32 °С, в раздевалках и душевых +28 °С, относительная влажность воздуха 80 %, расчетная кратность воздухообмена 30 м³/ч на 1 занимающегося. Температура воды в плавательном бассейне +30 °С, содержание свободного хлора в воде 0,7 мг/дм³. Продолжительность полной смены воды в плавательном бассейне 8 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 14 дней, генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна — 1 раз в месяц.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 60 м², ориентация северо-западная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах жалюзи. В кабинете оборудовано 10 рабочих мест с ЖК-видеомониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 8, КЕО — 0,75 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по

электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 22 В/м. Напряженность электростатического поля на рабочих местах 16 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 52 дБА.

Помещения пищеблока находятся на первом этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале отдельные места для учащихся I классов не выделены. Выдача готовой пищи учащимся проводится после снятия пробы поваром пищеблока. Результаты заносятся в журнал «Здоровье» установленной формы. Медицинской сестрой ежедневно осуществляется выборочный отбор суточных проб приготовленных блюд. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в 2 месяца заведующим производством.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба второго блюда (бабка картофельная по-деревенски) весом 90 г. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день проверки присутствовало 345 человек (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 17,5 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, не опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 3 ч 30 мин.

Задача 11

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 11» расположен внутриквартально. Здание школы 3-этажное. Учебные помещения первоклассников размещены на 3-м этаже. Длина классов 8,2 м, глубина 6,3 м, высота 2,9 м. В каждом классе 3 окна (ориентация северная) высотой 2 м, шириной 1,7 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,6 м². КЕО 1,2 %, угол падения 23°, угол отверстия 4°. Окна моют снаружи 2 раза в год, изнутри — 4 раза в год. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами, которые очищают 1 раз в 3 месяца. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 4 года. В ходе проверки измерение искусственной освещенности осуществлялось в дневное

время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Освещенность на рабочей поверхности парт при включенных лампах составила 560 лк. Около входной двери, на высоте 1,5 м, закреплен бытовой термометр. В день обследования температура воздуха в классе +24 °С, его относительная влажность 80 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с, кратность воздухообмена 0,8 раз/ч, содержание CO₂ 0,4 %.

В классе занимается 25 детей 7-летнего возраста, рост детей 110–135 см. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда вдоль светонесущей стены (освещение левостороннее). Все парты имеют маркировку фиолетового цвета. Рабочая поверхность парт темно-зеленого цвета с незначительным блеском. Расстояние от парт до светонесущей стены 0,2 м, между рядами 1,2 м, от 3-го ряда до внутренней стены 0,3 м, от первых парт до доски 1,5 м, от последних парт до задней стены 0,3 м. Классная доска черного цвета, имеет лоток для задержания меловой пыли и хранения мела. Высота подвеса ее нижнего края от пола 80 см.

Трудовое обучение организовано отдельно для мальчиков и девочек. Обучение мальчиков проводится в двух мастерских: слесарной и столярной. Обучение девочек обслуживающим видам труда осуществляется в одном помещении, где проводятся занятия швейным делом и кулинарией. Помещение оборудовано столами, швейными машинами, манекеном, зеркалом, электроплитой, холодильником, двумя моечными ваннами и умывальником. Столы расставлены в два ряда. Швейные машины стоят вдоль окон в один ряд, свет на лапку машины падает спереди. В день проверки температура воздуха в помещении +22 °С, его относительная влажность 68 %, скорость движения воздуха 0,05 м/с, кратность воздухообмена 16 м³/ч на 1 человека, содержание CO₂ 0,3 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности столов 350 лк.

Физическая культура и здоровье в VII классе предусмотрена 2 раза в неделю (понедельник и среда) первым уроком. Место проведения — спортивный зал, расположенный на цокольном этаже школы. На момент проверки температура воздуха в зале +16 °С, его относительная влажность 55 %, скорость движения воздуха 0,5 м/с, содержание CO₂ 0,05 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 0,6 %, уровень искусственной освещенности лампами накаливания на полу 100 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +26 °С, в раздевалках и душевых +20 °С, относительная влажность воздуха 85 %. Температура воды в плавательном бассейне +25 °С, содержание свободного хлора в воде 0,5 мг/дм³, запах воды 2 балла. Продолжительность полной смены воды в бассейне 10 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 20 дней. Генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна проводится 1 раз в полтора месяца.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 50 м², ориентация

южная. Оконные проемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами. В кабинете 12 рабочих мест, оборудованных ПЭВМ с мониторами на основе ЭЛТ. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент равен 1 : 5, КЕО — 2,5 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,7 м от экрана на высоте 1,1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 кГц 20 В/м, напряженность электростатического поля 16 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Помещения пищеблока находятся на цокольном этаже здания, условия естественного освещения достаточные. В обеденном зале отдельные места для учащихся I классов не предусмотрены. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы поваром пищеблока. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Дежурным по пищеблоку педагогом ежедневно производится отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, имеются. Анализ питания предусмотрен 1 раз в месяц.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взята суточная проба первого блюда (борщ с капустой и картофелем) объемом 100 мл. Проба помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 278 человек (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из яблок сразу после его приготовления было внесено 14,7 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из полупрозрачного пластика, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 1 ч 30 мин.

Задача 12

Дайте заключение о соответствии учреждения общего среднего образования и процедуры отбора проб для лабораторного исследования требованиям действующих ТНПА, установите категорию риска учреждения, составьте план

контроля выполнения предписаний, укажите характер и кратность последующих проверок.

Земельный участок учреждения образования «Средняя школа № 12» расположен внутриквартально. Здание школы 2-этажное. Учебные помещения для учащихся I классов размещены на 1-м этаже вместе с другими учебными помещениями начальной школы. Длина каждого класса 8,3 м, глубина 6,2 м, высота 2,8 м. В классах по 2 окна с юго-западной ориентацией высотой 2,2 м, шириной 1,6 м, высотой над уровнем пола 2,7 м, площадью фрамуги 0,3 м². КЕО 1,2 %, угол падения 25°, угол отверстия 5°. На подоконниках размещены кашпо с комнатными растениями высотой 35–40 см. На окнах шторы темно-зеленого цвета. Окна моют снаружи и изнутри 1 раз в год. Искусственное освещение организовано лампами накаливания, расположенными параллельно линии окон. Электросветильники очищают 1 раз в год. Контроль уровня искусственной освещенности проводится с кратностью 1 раз в 5 лет. В день проверки измерение искусственной освещенности осуществлялось в дневное время с помощью люксметра, удерживаемого в руках экспертом. Уровень искусственной освещенности на рабочей поверхности парт составил 240 лк. Около входной двери, на высоте 1,7 м от пола, закреплен бытовой термометр. В день проверки температура воздуха в классе +24 °С, его относительная влажность 85 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, кратность воздухообмена 0,9 раз/в ч, содержание СО₂ 0,3 %.

В классе занимается 35 учеников 7-летнего возраста, рост детей 110–135 см. Класс оборудован партами, расположенными в 3 ряда (по 6 в каждом) вдоль светонесущей стены с левосторонним освещением. Маркировка парт, стоящих у окон, фиолетового цвета; в среднем и внутреннем рядах желтого. Рабочая поверхность парт голубовато-зеленого цвета с незначительным блеском. Расстояние от парт до внутренней стены 0,9 м, между рядами 0,5 м, до наружной стены 0,6 м, от первых парт до доски 1,8 м. Доска черного цвета без лотка с высотой подвеса ее нижнего края 95 см. Посадка детей во время урока не контролировалась.

Трудовое обучение предусмотрено отдельно для мальчиков и девочек. Обслуживающие виды труда для девочек организованы в одном помещении, где проводятся занятия швейным делом и кулинарией. Обучение мальчиков осуществляется в двух мастерских: слесарной и столярной. Помещение слесарной мастерской оборудовано одноместными верстаками, расставленными перпендикулярно окнам (свет падает слева) в 4 ряда с расстоянием между рядами 0,9 м. Верстаки имеют предохранительные сетки высотой 50 см. Мастерские укомплектованы подставками для ног трех размеров. В день проверки температура воздуха в мастерской +22 °С, его относительная влажность 86 %, скорость движения воздуха 0,08 м/с, кратность воздухообмена 15 м³/ч на 1 человека, содержание СО₂ в воздухе 0,3 %, искусственная освещенность люминесцентными лампами на рабочей поверхности 450 лк.

Физическая культура и здоровье в VI классе предусмотрена 3 раза в неделю (вторник, среда и пятница). Во вторник и среду последним уроком, в пятницу третьим. Место проведения — спортивный зал. На момент проверки температура воздуха в зале +17 °С, его относительная влажность 60 %, скорость движения воздуха 1 м/с, содержание CO₂ 0,2 %. Естественное освещение зала боковое левостороннее, КЕО 1,6 %, уровень искусственной освещенности на полу (люминесцентные лампы) 200 лк.

В учреждении оборудован плавательный бассейн. Температура воздуха в зале с ванной плавательного бассейна +28 °С, в раздевалках и душевых +21 °С, относительная влажность воздуха 70 %. Температура воды в плавательном бассейне +25 °С, содержание свободного хлора в воде 0,75 мг/дм³, запах воды 3 балла. Продолжительность полной смены воды в бассейне 8 ч, спуск воды и дезинфекция ванны проводятся 1 раз в 14 дней. Генеральная уборка помещений и ванны плавательного бассейна проводится 1 раз в месяц. Контроль температуры, относительной влажности воздуха в зале с ванной плавательного бассейна, а также температуры воды в ванне плавательного бассейна и содержания в ней свободного хлора проводится 1 раз в месяц.

В ходе проверки проведено обследование кабинета информатики и электронно-вычислительной техники. Площадь кабинета 54 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах занавеси, подвешенные в складку. В кабинете 12 компьютеров, оборудованных ЖК-мониторами. Произведен замер естественной освещенности в расчетной точке (на пересечении вертикальной плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности на расстоянии 3 м от стены, наиболее удаленной от световых проемов), при расчете световой коэффициент составил 1 : 5, КЕО — 1 %. Произведено измерение переменного электромагнитного поля и электростатического поля на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 10 мин после включения питания в двух точках, расположенных на расстоянии 0,6 м от экрана на высоте 1,1 и 1,5 м от поверхности пола. Напряженность электромагнитного поля на рабочих местах по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 12 В/м, электростатического поля 18 кВ/м, уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 65 дБА.

Помещения пищеблока находятся на 1-м этаже здания, сгруппированы в отдельный блок, имеют собственный выход на хозяйственный двор. В обеденном зале отдельные места для учащихся I классов не выделены. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Медицинской сестрой ежедневно проводится отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Списков детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, не представлено. Анализ питания проводится 1 раз в 10 дней ответственным за данный раздел работы специалистом комбината школьного питания.

Во время проверки учреждения общего среднего образования взяты суточные пробы второго блюда (рыба жареная весом 70 г) и гарнира (макарон отварные весом 100 г). Пробы помещены в одну стеклянную посуду объемом 250 мл, проба опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Также была взята проба С-витаминизированного третьего блюда для учащихся начальной школы. В день забора присутствовало 374 человека (дети в возрасте от 6 до 11 лет), в компот из груш сразу после его приготовления было внесено 19,1 г аскорбиновой кислоты. Проба помещена в посуду из темного стекла, опечатана. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; время витаминизации (дата, часы, минуты); количество внесенной аскорбиновой кислоты; время отбора пробы. Проба была доставлена в лабораторию для исследования через 1 ч 45 мин.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ В КАБИНЕТАХ ИНФОРМАТИКИ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ

Задача 1

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 50 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах занавеси, подвешенные в складку. В кабинете 12 компьютеров, оборудованных ЖК-мониторами, с центральной расстановкой рабочих мест и расстоянием между боковыми поверхностями видеомониторов 1 м.

Световой коэффициент в кабинете составляет 1 : 5, КЕО — 1,5 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на поверхности стола в зоне размещения рабочих документов 300 лк, на экране дисплея 150 лк. Температура воздуха +23 °С, его относительная влажность 37 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ±30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания и заполнения рабочей зоны экрана монитора светлой прописной буквой «Н» высотой 5 мм. Показания приборов

снимались в 3 точках, расположенных на расстоянии 1 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 12 В/м, напряженности электростатического поля 18 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 65 дБА.

Задача 2

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 50 м², ориентация южная. Оконные проемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами. В кабинете 12 рабочих мест, оборудованных ПЭВМ с мониторами на основе ЭЛТ. Компьютерные столы расставлены в 2 ряда. Расстояние между тылом одного монитора и экраном другого 1,5 м. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 2,5 %. Искусственное освещение общее люминесцентное, освещенность на клавиатуре и поверхности стола 200 лк, на экране дисплея 75 лк. Температура воздуха в кабинете информатики на момент обследования +23 °С, его относительная влажность 30 %, скорость движения воздуха 0,02 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ±30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 20 мин после включения питания в 2 точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 0,5, 1 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 20 В/м, напряженности электростатического поля 16 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Задача 3

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 60 м², ориентация северо-западная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах жалюзи. В кабинете оборудовано 10 рабочих мест с периметральной расстановкой и расстоянием между боковыми поверхностями ЖК-видеомониторов 0,8 м. Поверхность пола ровная, без выбоин, покрыта синтетическим ковровым покрытием. Световой коэффициент 1 : 8, КЕО 0,75 %. Искусственное освещение общее люми-

несцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 300 лк, на экране дисплея 150 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +19 °С, его относительная влажность 48 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ± 30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях частичного искусственного освещения спустя 15 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 1,2 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 18 В/м, напряженности электростатического поля 10 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 52 дБА.

Задача 4

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 46 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы на $\frac{2}{3}$ высоты со стороны потолка закрываются шторами, подвешенными в складку. В кабинете 10 рабочих мест с периметральной расстановкой оборудования. Расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов на основе ЭЛТ 1 м. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 1,5 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 250 лк, на экране дисплея 125 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +25 °С, его относительная влажность 75 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ± 30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях частичного искусственного освещения спустя 10 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 1 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 20 В/м, напряженности электростатического поля 12 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Задача 5

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 74 м², ориентация северная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах занавеси отсутствуют. Пол ровный, без выбоин, покрыт синтетическим ковровым покрытием. В кабинете предусмотрено 12 рабочих мест с периметральной расстановкой оборудования и расстоянием между боковыми поверхностями ЖК-видеомониторов 1,2 м. На момент обследования за компьютерами занималось 15 учащихся. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 1,5 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 400 лк, на экране дисплея 200 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +20 °С, его относительная влажность 69 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ±30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях частичного искусственного освещения спустя 20 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,4 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 12 В/м, напряженности электростатического поля 14 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 58 дБА.

Задача 6

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 54 м², ориентация южная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах жалюзи. В кабинете 13 рабочих мест, расстановка оборудования периметральная. Расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов на основе ЭЛТ 0,9 м. На момент обследования за компьютерами занималось 14 учащихся. Световой коэффициент 1 : 8, КЕО 1,2 %. Искусственное освещение общее лампами накаливания. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 200 лк, на экране дисплея 100 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,45 м. Температура воздуха +22 °С, его относительная влажность 70 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений $\pm 30\%$. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях частичного искусственного освещения спустя 30 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 27 В/м, напряженности электростатического поля 18 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Задача 7

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 66 м², ориентация юго-западная. Оконные проемы оборудованы внешними козырьками, на окнах занавеси, подвешенные в складку. В кабинете 15 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами. Компьютерные столы расставлены в 3 ряда. Расстояние между видеомониторами одного ряда 1,5 м, между боковыми поверхностями видеомониторов смежных рядов 1 м. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 1,8 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 410 лк, на экране дисплея 200 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,4 м. Температура воздуха +25 °С, его относительная влажность 35 %, скорость движения воздуха 0,16 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений $\pm 30\%$. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях полного предусмотренного в кабинете искусственного освещения спустя 25 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 0,6, 0,8 и 1 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 27 В/м, электростатического поля 20 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 62 дБА. Влажная уборка кабинета (согласно графику) осуществляется 1 раз в 2 дня.

Задача 8

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета информатики 60 м², ориентация северо-западная. Оконные проемы оборудованы жалюзи. Пол ровный, без выбоин, покрыт синтетическим ковровым покрытием. В кабинете 10 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами, с периметральной расстановкой и расстоянием между боковыми поверхностями видеомониторов 1,2 м. На момент обследования за компьютерами занималось 11 учащихся. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 1,5 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 200 лк, на экране дисплея 100 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +19 °С, его относительная влажность 60 %, скорость движения воздуха 0,1 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ±30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях полного предусмотренного в кабинете искусственного освещения спустя 30 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,3 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 15 В/м, напряженности электростатического поля на рабочих местах 10 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Задача 9

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 60 м², ориентация северная. Оконные проемы ничем не затенены. Пол ровный, без выбоин, покрыт синтетическим ковровым покрытием. Кабинет рассчитан на 15 рабочих мест, оборудованных мониторами на основе ЭЛТ, с периметральной расстановкой оборудования и расстоянием между боковыми поверхностями видеомониторов 0,9 м. Столы ученические лабораторные двухместные, стулья подъемно-поворотные, регулируемые по высоте. На момент обследования за компьютерами занималось 20 учащихся. Световой коэффициент 1 : 6, КЕО 0,95 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 500 лк, на экране дисплея 250 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана ви-

деодисплейного терминала 0,5 м. Температура воздуха +17 °С, его относительная влажность 70 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ± 30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 5 мин после включения питания в 2 точках, расположенных на расстоянии 1 м от экрана на высоте 0,5 и 1 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 29 В/м, напряженности электростатического поля 17 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 65 дБА.

Задача 10

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Кабинет информатики и электронно-вычислительной техники, площадью 75 м², расположен в подвальном помещении школы, естественное освещение не предусмотрено. Пол ровный, без выбоин, покрыт линолеумом. В кабинете 12 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами, с расстановкой оборудования в 2 ряда. Расстояние между столами с видеомониторами в направлении тыла поверхности одного и экрана другого видеомонитора 2,2 м, между видеомониторами соседних рядов 1,2 м. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. На момент обследования за компьютерами занималось 15 учащихся. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровень освещенности на клавиатуре и поверхности стола 500 лк, на экране дисплея 250 лк. Температура воздуха +20 °С, его относительная влажность 70 %, скорость движения воздуха 0,2 м/с. Концентрация положительных аэроионов 2000/см³ воздуха, отрицательных 3000/см³ воздуха. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 60 дБА.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ± 30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях полного предусмотренного в кабинете искусственного освещения спустя 25 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,4 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 16 В/м, напряженности электростатического поля 7 кВ/м.

Задача 11

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета информатики 54 м², ориентация западная. Оконные проемы оборудованы жалюзи. Пол ровный, без выбоин, покрыт синтетическим ковровым покрытием. В кабинете 12 компьютеров с мониторами на основе ЭЛТ, периметральной расстановкой рабочих мест и расстоянием между боковыми поверхностями видеомониторов 0,7 м. Столы ученические двухместные. На момент обследования за компьютерами занималось 13 учащихся. Световой коэффициент 1 : 5, КЕО 1,2 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 270 лк, на экране дисплея 180 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +22 °С, его относительная влажность 60 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений ±30 %. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях естественного освещения спустя 15 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 26 В/м, напряженности электростатического поля 18 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 55 дБА.

Задача 12

Дайте гигиеническую оценку условиям работы в кабинете информатики и электронно-вычислительной техники общеобразовательного учреждения и соблюдению требований по выполнению инструментального контроля в них.

Площадь кабинета 61 м², ориентация юго-восточная. Оконные проемы ничем не затенены. В кабинете 10 рабочих мест, оборудованных ЖК-мониторами, с периметральной расстановкой и расстоянием между столами с видеомониторами 1,3 м. Столы одноместные компьютерные, с табуретами. Световой коэффициент 1 : 4, КЕО 2,3 %. Искусственное освещение общее люминесцентное. Уровни освещенности на клавиатуре и поверхности стола 300 лк, на экране дисплея 120 лк. Расстояние от глаз учащихся до экрана видеодисплейного терминала 0,6 м. Температура воздуха +23 °С, его относительная влажность 30 %, скорость движения воздуха 0,01 м/с. Концентрация положительных аэроионов 3200/см³ воздуха, отрицательных 1500/см³ воздуха.

Инструментальный контроль электромагнитной обстановки, создаваемой видеодисплейными терминалами, осуществлялся с применением приборов, оборудованных изотропными антеннами-преобразователями, и допустимой относительной погрешностью измерений $\pm 30\%$. Измерение переменного электромагнитного поля и статического электрического поля осуществлялось на рабочих местах учащихся у мониторов в условиях полного предусмотренного в кабинете искусственного освещения спустя 25 мин после включения питания в 3 точках, расположенных на расстоянии 0,5 м от экрана на высоте 0,5, 1 и 1,5 м от поверхности пола. Максимальный уровень напряженности электромагнитного поля по электрической составляющей в диапазоне частот 5–2000 Гц 18 В/м, напряженности электростатического поля 14 кВ/м. Уровень шума, замеренный на одном из рабочих мест (I категория работ), 40 дБА.

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ

Задача 1

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 153 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (борщ с капустой и картофелем) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 5,5 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 70 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 100 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 2 ч 30 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 10 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов и калорийность: белков 40 г, жиров 12 г, углеводов 335 г, энергоценность 1724 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), молока, хлеба, капусты белокочанной (поздняя), а также питьевой воды. При их анализе получены следующие результаты: цезия-137 в мясе 200 Бк/кг, молоке 95 Бк/л, хлебе 45 Бк/кг, капусте белокочанной 110 Бк/кг, питьевой воде 9 Бк/л; стронция-90 в молоке

4 Бк/кг, хлебе 3 Бк/кг, питьевой воде 0,39 Бк/л; нитратов в капусте белокочанной 510 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 2

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 142 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (щи со свежей капусты) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 150 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 5,5 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 80 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 100 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч 30 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 18 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, и калорийность доставленного образца: белков 50 г, жиров 25 г, углеводов 305 г, энергоценность 1758 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (говядина), молока, хлеба, картофеля, а также питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в мясе 550 Бк/кг, молоке 110 Бк/л, хлебе 44 Бк/кг, картофеле 100 Бк/кг, питьевой воде 7 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,8 Бк/кг, хлебе 4 Бк/кг, питьевой воде 0,39 Бк/л; нитратов в картофеле 210 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 3

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовал 151 человек (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (рассольник «Ленинградский») приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт

блюдо детского питания с выходом 170 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 4,2 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 85 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. От момента витаминизации блюда до начала исследования прошло 90 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 13 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 45 г, жиров 42 г, углеводов 90 г, энергоценность 1158 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (говядина), молока, хлеба, картофеля, свеклы столовой, а также питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в мясе 350 Бк/кг, молоке 90 Бк/л, хлебе 42 Бк/кг, картофеле 90 Бк/кг, свекле 110 Бк/кг, питьевой воде 11 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,6 Бк/кг, хлебе 4 Бк/кг, питьевой воде 0,31 Бк/л; нитратов в картофеле 210 мг/кг, в свекле 127 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 4

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовал 131 человек (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (борщ со свеклой и свиной) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 5,2 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 75 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 180 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 13,4 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность

доставленного образца: белков 80 г, жиров 43 г, углеводов 315 г, энергоценность 2030 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (птица), молока, хлеба, картофеля, яблок, а также питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в мясе 150 Бк/кг, молоке 100 Бк/л, хлебе 42 Бк/кг, картофеле 90 Бк/кг, яблоках 45 Бк/кг, питьевой воде 12 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,6 Бк/л, хлебе 2 Бк/кг, питьевой воде 0,31 Бк/л; нитратов в картофеле 260 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 5

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного третьего блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 40 детей в возрасте от 2 до 3 лет. Третье блюдо (компот из свежих яблок) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 180 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 4,2 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 110 мл, помещена в пластиковую посуду объемом 180 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 10,5 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 35 г, жиров 35 г, углеводов 312 г, энергоценность 1820 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), молока и молочных продуктов, картофеля, моркови поздней, а также питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в мясе 150 Бк/кг, молоке 90 Бк/л, сыре 42 Бк/кг, картофеле 85 Бк/кг, моркови 265 Бк/кг, питьевой воде 9 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,6 Бк/л, питьевой воде 0,31 Бк/л; нитратов в картофеле 260 мг/кг, моркови 255 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 6

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 37 детей в возрасте от 2 до 3 лет. Первое блюдо (суп картофельный с говядиной) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 7,5 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 70 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 30 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 13 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 25 г, жиров 35 г, углеводов 115 г, энергоценность 928 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (птица), молока, масла сливочного, творога, картофеля, лука репчатого. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в птице 190 Бк/кг, молоке 110 Бк/л, масле сливочном 110 Бк/кг, твороге 55 Бк/кг, картофеле 87 Бк/кг, луке репчатом 75 Бк/кг; стронция-90 в молоке 3,6 Бк/л, твороге 3,9 Бк/кг; нитратов в картофеле 200 мг/кг, луке репчатом 95 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 7

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного третьего блюда.

В день забора в детском саду присутствовал 131 человек (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Третье блюдо (компот из сухофруктов) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 170 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 6,8 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 90 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 150 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследо-

вание внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч 30 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 23 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 31 г, жиров 34 г, углеводов 315 г, энергоценность 1800 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (говядина), молока, масла сливочного, творога, картофеля, лука репчатого и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в говядине 190 Бк/кг, молоке 120 Бк/л, масле сливочном 100 Бк/кг, твороге 45 Бк/кг, картофеле 87 Бк/кг, луке репчатом 75 Бк/кг, питьевой воде 12 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,9 Бк/л, твороге 3,9 Бк/кг, питьевой воде 0,2 Бк/л; содержание нитратов в картофеле 200 мг/кг, луке репчатом 85 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 8

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 122 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (суп рисовый со свиной) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое сразу после его приготовления было добавлено 8,8 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 80 мл, помещена в пластиковую посуду объемом 200 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 25 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 12 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 24 г, жиров 34 г, углеводов 205 г, энергоценность 1300 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), молока и молочных продуктов,

картофеля, лука репчатого и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в свинине 290 Бк/кг, молоке 110 Бк/л, масле сливочном 100 Бк/кг, твороге 45 Бк/кг, картофеле 87 Бк/кг, луке репчатом 75 Бк/кг, питьевой воде 12 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,9 Бк/л, твороге 3,9 Бк/кг, питьевой воде 0,3 Бк/л; нитратов в картофеле 210 мг/кг, луке репчатом 65 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 9

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного третьего блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 142 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Третье блюдо (морс клюквенный) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 180 г, в которое во время его приготовления было добавлено 6,8 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 100 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 200 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч 25 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 21 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 22 г, жиров 31 г, углеводов 235 г, энергоценность 1395 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), молока, капусты белокочанной (поздняя), томатов и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в свинине 90 Бк/кг, молоке 100 Бк/л, капусте белокочанной 110 Бк/кг, томатах 120 Бк/кг, питьевой воде 10 Бк/л; стронция-90 в молоке 3 Бк/л, питьевой воде 3,3 Бк/л; нитратов в капусте белокочанной 510 мг/кг, томатах 310 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 10

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 122 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (щи со свиной) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое во время его приготовления было добавлено 7 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 100 мл, помещена в пластиковую посуду объемом 100 мл, опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 125 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 13 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 22 г, жиров 21 г, углеводов 305 г, энергоценность 1600 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), молока, перца сладкого, томатов и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в свинине 190 Бк/кг, молоке 115 Бк/л, перце сладком 30 Бк/кг, томатах 10 Бк/кг, питьевой воде 15 Бк/л; стронция-90 в молоке 3,9 Бк/л, питьевой воде 4,3 Бк/л; нитратов в перце сладком 410 мг/кг, томатах 30 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 11

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного первого блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 133 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Первое блюдо (рассольник с перловой крупой и говядиной) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 200 г, в которое во время его приготовления было добавлено 7 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 90 мл, помещена в стеклянную посуду объемом 200 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время при-

готовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 40 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 11 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 15 г, жиров 12 г, углеводов 225 г, энергоценность 1145 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), сыра, хлеба, перца сладкого, томатов и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в свинине 90 Бк/кг, хлебе 45 Бк/кг, сыре 55 Бк/кг, перце сладком 130 Бк/кг, томатах 100 Бк/кг, питьевой воде 15 Бк/л; стронция-90 в хлебе 45 Бк/кг, питьевой воде 4,3 Бк/л; нитратов в перце сладком 410 мг/кг, томатах 310 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 12

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного третьего блюда.

В день забора в детском саду присутствовало 133 человека (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Третье блюдо (компот из персиков) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 190 г, в которое во время его приготовления было добавлено 7,5 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 120 мл, помещена в пластиковую посуду объемом 130 мл, не опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч 45 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 30 мг/100 мл.

В лаборатории также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 16 г, жиров 13 г, углеводов 305 г, энергоценность 1500 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (птица), творога, кабачков, огурцов и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в птице 190 Бк/кг, твороге 65 Бк/кг, кабачках 130 Бк/кг, огурцах 110 Бк/кг, питьевой

воде 15 Бк/л; стронция-90 в питьевой воде 4,3 Бк/л; нитратов в огурцах 410 мг/кг, кабачках 410 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

Задача 13

Для лабораторной оценки полноценности фактического питания в учреждении дошкольного образования с 12-часовым режимом пребывания был проведен отбор суточной пробы С-витаминизированного третьего блюда. В день забора в детском саду присутствовало 157 человек (дети в возрасте от 3 до 6 лет). Третье блюдо (компот из крыжовника и яблок) приготовлено согласно рецептуре одноименного блюда из сборника технологических карт блюд детского питания с выходом 160 г, в которое во время его приготовления было добавлено 9,5 г аскорбиновой кислоты. Из готового к употреблению блюда отобрана проба объемом 70 мл, помещена в пластиковую посуду объемом 130 мл, опечатана и доставлена в лабораторию. В направлении на исследование внесены следующие сведения: наименование и адрес учреждения, в котором отобраны образцы; наименование блюда; время приготовления блюда (дата, часы, минуты); время отбора пробы. Интервал времени от момента витаминизации блюда до начала исследования составил 1 ч 25 мин. Содержание аскорбиновой кислоты в исследуемом образце составило 23 мг/100 мл.

В лабораторной также проведено исследование суточного рациона питания воспитанников на содержание белков, жиров, углеводов, калорийность доставленного образца: белков 24 г, жиров 27 г, углеводов 265 г, энергоценность 1495 ккал.

Для оценки безопасности фактического питания были отобраны пробы сырых пищевых продуктов: мяса (свинина), сыра, перца сладкого, томатов и питьевой воды. При анализе получены следующие результаты: цезия-137 в свинине 90 Бк/кг, сыре 65 Бк/кг, перце сладком 130 Бк/кг, томатах 100 Бк/кг, питьевой воде 15 Бк/л; стронция-90 в питьевой воде 4,3 Бк/л; нитратов в перце сладком 410 мг/кг, томатах 310 мг/кг.

Дайте заключение о соответствии технологии С-витаминизации и проведения лабораторных исследований установленным ТНПА, а также о полноценности и безопасности фактического питания воспитанников.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков [Электронный ресурс]* : санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 22 сен. 2009 г. № 105 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 1 июля 2010 г. № 76, от 3 нояб. 2011 г. № 111). Режим доступа : <http://minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 21.01.2019.

2. *Градостроительство. Населенные пункты. Нормы планировки и застройки* : ТКП 45-3.01-116-2008 (02250) : утв. приказом М-ва архитектуры и строительства Респ. Беларусь от 28 нояб. 2008 г. № 439. Минск : Минскстройархитектура, 2005. 98 с.

3. *Метод гигиенической оценки оформления текстовой информации учебных электронных изданий для общего среднего образования* : инструкция по применению : утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь от 20 мар. 2015 г. (регистрационный № 004-0315). Минск, 2015. 12 с.

4. *Методы оценки гигиенической безопасности отдельных видов продукции для детей* : инструкция по применению : утв. Гл. государственным санитарным врачом 15 дек. 2011 г. (регистрационный № 016-1211). Минск, 2011. 12 с.

5. *Оценка фактического питания в организованных детских коллективах с использованием автоматизированной системы расчета* : инструкция по применению : утв. Гл. государственным санитарным врачом Респ. Беларусь 15 дек. 2011 г. (регистрационный № 021-1211). Минск, 2016. 16 с.

6. *Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания* : инструкция по применению : утв. Гл. государственным санитарным врачом Респ. Беларусь 31 сен. 2006 г. (регистрационный № 2.3.1.10-15-26-2006). Минск, 2006. 4 с.

7. *Кодекс Республики Беларусь об образовании* от 13 янв. 2011 г. № 243-3 [Электронный ресурс]. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

8. *О безопасности игрушек* : ТР ТС 008/2011 : утв. решением Комиссии Таможенного союза 23 сен. 2011 г. № 798. Москва, 2011. 20 с.

9. *О безопасности мебельной продукции* : ТР ТС 025/2012 : утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии 15 июня 2012 г. № 32. Москва, 2012. 57 с.

10. *О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков* : ТР ТС 007/2011 : утв. решением Комиссии Таможенного союза 23 сен. 2011 г. № 797. Москва, 2011. 60 с.

11. *О внесении* дополнений и изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 09 мар. 2011 г. № 7 [Электронный ресурс] : постановление Гл. государственного санитарного врача Респ. Беларусь от 23 янв. 2012 г. № 6. Режим доступа : <http://rcherph.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

12. *О здравоохранении* [Электронный ресурс] : закон Респ. Беларусь от 18 июня 1993 г. № 2435XII. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

13. *О мерах* по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов [Электронный ресурс] : указ Президента Респ. Беларусь от 9 фев. 2015 г. № 48. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

14. *О некоторых* вопросах санитарно-эпидемиологического благополучия населения [Электронный ресурс] : постановление Совета Министров Респ. Беларусь от 11 июля 2012 г. № 635. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

15. *О санитарно-эпидемиологическом* благополучии населения [Электронный ресурс] : закон Респ. Беларусь от 07 янв. 2012 г. № 340-3. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

16. *О совершенствовании* контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь [Электронный ресурс] : указ Президента Респ. Беларусь от 16 окт. 2009 г. № 510. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

17. *О безопасности* оборудования для детских игровых площадок : ТР ЕАЭС 042/2017 : утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 17 мая 2017 г. № 21. Москва, 2012. 24 с.

18. *Об административных* процедурах, осуществляемых государственными органами и иными организациями по заявлениям граждан [Электронный ресурс] : указ Президента Респ. Беларусь от 26 апр. 2010 г. № 200. Режим доступа : <http://www.pravo.by>. Дата доступа : 15.08.2018.

19. *Об утверждении* критериев оценки степени риска в целях отбора проверяемых субъектов для проведения выборочной проверки [Электронный ресурс] : приказ М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 20 фев. 2018 г. № 155. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

20. *Об утверждении* рекомендаций по осуществлению государственного санитарного надзора [Электронный ресурс] : постановление Гл. государственного санитарного врача Респ. Беларусь от 9 мар. 2011 г. № 7. Режим доступа : <http://rcherph.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

21. *Организация* и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. Гл. государственным санитарным врачом Респ. Беларусь от 22 дек. 2003 г. № 183. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

22. *ГОСТ 31814-2012.* Оценка соответствия. Общие правила отбора образцов для испытаний продукции при подтверждении соответствия. Введ. 01.09.2013. Москва : Стандартинформ, 2013. 16 с.

23. *Показатели* безопасности отдельных видов продукции для детей [Электронный ресурс] : гигиенический норматив : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 20 дек. 2012 г. № 200. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

24. *Показатели* безопасности учебных изданий для общего среднего образования [Электронный ресурс] : гигиенический норматив : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 9 мар. 2015 г. № 25. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

25. *Требования* для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 3 июня 2013 г. № 42 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 7 сен. 2015 г. № 96). Режим доступа : <http://minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 21.01.2019.

26. *Требования* для учреждений дошкольного образования [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 25 янв. 2013 г. № 8 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63, от 27 окт. 2014 г. № 72, от 25 нояб. 2014 г. № 78, от 3 мая 2016 г. № 67). Режим доступа : <http://minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 21.01.2019.

27. *Требования* для учреждений общего среднего образования [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 27 дек. 2012 г. № 206 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63, от 25 нояб. 2014 г. № 78, от 17 мая 2017 г. № 35, от 3 мая 2018 г. № 39). Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.02.2019.

28. *Требования* для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 6 мая 2013 г. № 38 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63, от 25 нояб. 2014 г. № 78). Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.02.2019.

29. *Требования* к оздоровительным организациям для детей [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 26 дек. 2012 г. № 205 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63). Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

30. *Требования* к питанию населения : нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 20 нояб. 2012 г. № 180 (с изм. и доп. от 16 нояб. 2015 г. № 111). Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

31. *Требования* к производству и реализации отдельных видов продукции для детей [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 20 дек. 2012 г. № 200. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

32. *Требования* к производству и реализации учебных изданий для общего среднего образования [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 9 мар. 2015 г. № 25. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

33. *Требования* к учреждениям дополнительного образования детей и молодежи, специализированным учебно-спортивным учреждениям [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 4 июня 2013 г. № 43 (в ред. постановлений М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 29 июля 2014 г. № 63, от 25 нояб. 2014 г. № 78). Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.02.2019.

34. *Требования* при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами [Электронный ресурс] : санитарные нормы и правила : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь от 28 июня 2013 г. № 59. Режим доступа : <http://www.minzdrav.gov.by>. Дата доступа : 20.05.2019.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1. *Борисова, Т. С.* Государственный санитарный надзор в гигиене детей и подростков / Т. С. Борисова, Н. В. Бобок. Минск : БГМУ, 2017. 59 с.

2. *Бобок, Н. В.* Государственная регистрация, сертификация, декларирование товаров детского ассортимента и государственная санитарно-гигиеническая экспертиза товаров для детей : учеб.-метод. пособие / Н. В. Бобок, Т. С. Борисова. Минск : БГМУ, 2015. 55 с.

Дополнительная

3. *Болдина, Н. А.* Гигиенические требования к планировке и благоустройству учреждений дошкольного образования : учеб.-метод. пособие / Н. А. Болдина, А. В. Кушнерук. Минск : БГМУ, 2017. 48 с.

4. *Борисова, Т. С.* Гигиенические требования к проектированию и содержанию учреждений общего среднего образования : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова. Минск : БГМУ, 2017. 43 с.

5. *Борисова, Т. С.* Социально-гигиенический мониторинг в области гигиены детей и подростков : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова. Минск : БГМУ, 2017. 68 с.

6. *Борисова, Т. С.* Гигиенические аспекты оздоровления детей и подростков в условиях радиоэкологического неблагополучия : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан. Минск : БГМУ, 2018. 71 с.

7. *Борисова, Т. С.* Гигиенические основы компьютеризации обучения : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова 2-е изд., доп. Минск : БГМУ, 2018. 55 с.

8. *Борисова, Т. С.* Гигиенические требования к организации дополнительного образования детей и молодежи : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова, Ж. П. Лабодаева, Н. А. Болдина. Минск : БГМУ, 2016. 62 с.

9. *Борисова, Т. С.* Гигиенические требования к организации образовательного процесса в учреждениях общего среднего образования : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан. Минск : БГМУ, 2018. 71 с.

10. *Борисова, Т. С.* Медико-гигиенические аспекты организации и проведения летней оздоровительной работы среди детей и подростков : учеб.-метод. пособие / Т. С. Борисова. Минск : БГМУ, 2019. 76 с.

11. *Солтан, М. М.* Гигиенические требования к организации питания детей и подростков : учеб.-метод. пособие / М. М. Солтан, Т. С. Борисова. Минск : БГМУ, 2019. 72 с.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Нормативное правовое обеспечение организации государственного санитарного надзора в области гигиены детей и подростков	3
Лабораторный контроль в области гигиены детей и подростков	7
Государственная регистрация, сертификация и декларирование товаров для детей	19
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза игр и игрушек, мебельной продукции для детей	24
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза одежды и принадлежностей к одежде, обуви для детей, электронных учебных изданий, портфелей, ранцев, рюкзаков ученических	28
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сосок, подгузников, колясок и санитарно-гигиенических изделий для детей	33
Организация работы центра гигиены и эпидемиологии по государственной санитарно-гигиенической экспертизе товаров для детей	37
Комплексная гигиеническая оценка санитарно-эпидемиологического благополучия учреждения общего среднего образования	41
Гигиенические требования к организации обучения в кабинетах информатики учреждений образования	69
Лабораторный контроль фактического питания детей в организованных коллективах	77
Список рекомендуемой литературы	87

Учебное издание

Борисова Татьяна Станиславовна
Бобок Наталья Владимировна
Солтан Марина Михайловна
Кушнерук Анна Валерьевна

**ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ГИГИЕНЕ
ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ: СБОРНИК
СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ**

Пособие

Ответственная за выпуск Т. С. Борисова
Редактор А. В. Лесив
Компьютерная вёрстка С. Г. Михейчик

Подписано в печать 22.10.19. Формат 60×84/16. Бумага писчая «Хероx office».
Ризография. Гарнитура «Times».
Усл. печ. л. 5,35. Уч.-изд. л. 5,8. Тираж 50 экз. Заказ 677.

Издатель и полиграфическое исполнение: учреждение образования
«Белорусский государственный медицинский университет».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/187 от 18.02.2014.
Ул. Ленинградская, 6, 220006, Минск.

Репозиторий БГМУ