

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа п. Чирский Советского района Ростовской области

---

347185 п. Чирский Советского района Ростовской области, ул. 2-ая Школьная ,18

Утверждаю:

Директор МБОУ Чирской СОШ

\_\_\_\_\_ Н.А. Куликова

Приказ № 195-од от 30.08.2023г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований  
и проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при оказании услуг при  
организации питания детей в МБОУ Чирской СОШ,  
осуществляющей образовательную деятельность  
на 2023-2024 учебный год**

<b>Наименование юридического лица:</b>	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа п. Чирский Советского района Ростовской области (МБОУ Чирская СОШ)		
<b>Ф. И. О. руководителя, телефон:</b>	Куликова Нина Анатольевна, т.:8863 (63) 32-1-89		
<b>Юридический адрес:</b>	347185 ул. 2-ая Школьная, 18, п. Чирский, Советский район, Ростовская область		
<b>Фактический адрес:</b>	347185 ул. 2-ая Школьная, 18, п. Чирский, Советский район, Ростовская область		
<b>Количество работников:</b>	30 человек		
<b>Количество обучающихся:</b>	115 человек		
<b>Свидетельство о государственной регистрации</b>	№	61 АА 678851	от 10.03.2004
<b>ОГРН</b>	1026101570923		
<b>ИНН</b>	6131002531		
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	№	2792 серия 61ЛЮ1 № 0000009	от 30.08.2012

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01». Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

### **Принципы реализуются в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом. работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

### **Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

- дошкольное;
- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

## **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

**Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Куликова Нина Анатольевна	Директор	Распоряжение № 120 от 02.09.2013г
2	Кривченко Светлана Леонидовна	Замдиректора по ВВР, ответственный по питанию	Приказ №156 от 16.08.22г
3	Исаева Елена Васильевна	Главный бухгалтер	Приказ №156 от 16.08.22г
4	Каратаева Наталья Владимировна	Системный администратор	Приказ №156 от 16.08.22г
5	Чурманова Елена Владимировна	Кладовщик	Приказ №119 от 16.02.21г

## Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Ответственный по питанию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на пищеблоке
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По согласованию	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз, бухгалтер	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами)				
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по ВВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВВР		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз, директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно	Завхоз, директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в месяц	Спецорганизация	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки		Завхоз		
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз, кдадовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий		

**Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз, ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Рабочий кухни, ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на кухне	Ежедневно			Контроль температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Рабочий кухни	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Инструкция
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Рабочий кухни	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года		СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за питание, директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал
...					

**Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.**

## Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

**Помещения школы**

Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)
...			

**Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:**

кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность подготовки</b>
Педагоги	18	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Зам. директора	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочие	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Работник кухни Сербина В.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Работник кухни Сербина В.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Директор Куликова Н.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Куликова Н.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Крылов Е.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию – Кривченко С.Л.
График проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Работник кухни Сербина В.И.
Контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Куликова Н.А.
Журналы бракеража	Ежедневно	Кладовщик, ответственный за питание, директор школы.

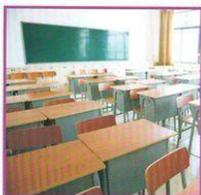
**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, печи, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Крылов Е.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Крылов Е.И.
Отсутствие водоснабжения на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу, выяснить причину	Завхоз Крылов Е.И.
Неисправность холодильного оборудования. Выход из строя холодильного оборудования.	Осмотр и выяснение неисправности	Завхоз Крылов Е.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Крылов Е.И.
		Завхоз Крылов Е.И.
		Директор Куликова Н.А.

## Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств

# Ника®

## Детские дошкольные, школьные и другие общеобразовательные учреждения



### Мытье и дезинфекция поверхностей

«Ника-УНИВЕРСАЛ»  
1,0% раствор средства (10 мл средства развести до 1 л воды).  
«Ника-СТЕКЛОЧИСТИТЕЛЬ»  
для стеклянных, зеркальных и хромированных поверхностей.  
«Ника-ЭКСТРА М» - дез. средство  
0,5% раствор средства, время выдержки 30 мин. (5 мл средства развести до 1 л воды).



### Гигиеническая обработка рук антисептиком

«Ника-АНТИСЕПТИК АКВАМУСС»  
12 доз (нажатий распылителя), втирать в руки до высыхания, но не менее 30 сек.  
«Ника-ИЗОСЕПТИК»  
12 доз (нажатий распылителя), втирать в руки до высыхания, но не менее 30 сек.



### Дезинфекция воздуха при гриппе

«АЗРОН»  
распылять 2 сек/м<sup>3</sup> время выдержки 20 мин. или 2 нажатия/м<sup>3</sup>, время выдержки 20 мин.



### Экспресс-дезинфекция поверхностей

«Ника-АНТИСЕПТИК АКВАМУСС»  
время выдержки 3 мин.  
«Ника-ИЗОСЕПТИК»  
время выдержки 30 сек.  
**Дезинфицирующие салфетки «НИКА»**  
для пропитки дезинфицирующим средством. Салфетки «НИКА» с антибактериальным эффектом.



### Дезинфекция уборочного инвентаря

«Ника-ЭКСТРА М» - дез. средство  
2,0% раствор средства, время выдержки 60 мин. (20 мл средства развести до 1 л воды).  
«Ника-ЭКСТРА М ПРОФИ» - дез. средство  
1,0% раствор средства, время выдержки 60 мин. (10 мл средства развести до 1 л воды).



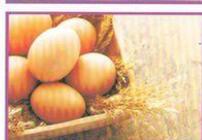
### Мытье рук

Для детей: «Ника - с первых дней жизни»  
Для персонала: «ЗЕМЛЯНИКА», «Ника-СВЕЖЕСТЬ АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ»  
5 мл средства, обрабатывать руки пеной в течение 1 мин.  
«Атлантис»  
3 мл средства, обрабатывать руки пеной в течение 1 мин.



### Мойка и дезинфекция сантехнического оборудования, труб

«Ника-САНИТ», «Ника-САНИТА ПЕНА», «Ника-Трубочист Антибактериальный гель», «Ника-ЭКСТРА М» - дез. средство  
0,5% раствор средства, время выдержки 30 мин. (5 мл средства развести до 1 л воды).  
«Ника-ХЛОР» - дез. средство  
0,06% раствор средства, время выдержки 60 мин. (4 табл. средства на 10 л воды).



### Дезинфекция пищевых яиц

«Ника-ЭКСТРА М ПРОФИ»  
- дез. средство  
1,5% раствор средства, время выдержки 5 мин. (15 мл средства развести до 1 л воды)



### Плиты, печи, тепловые витрины

«Ника-БЛЕСК»  
«Ника-ПЕНАБЛЕСК»  
«Ника-КМ»  
(пенное, беспенное)



### Дезинфекция и мытье посуды, кухонной утвари

«Ника-СУПЕР»  
«Ника-СУПЕР ПЛЮС»  
«Ника-ЭКСТРА М» - дез. средство  
0,3% раствор средства, время выдержки 15 мин. (3 мл средства развести до 1 л воды).



### Уход и защита кожи рук

Восстанавливающий крем-бальзам «НИКА» для профессионального применения



### Стирка и дезинфекция белья

«Ника-ЛЮКС» с отбеливающей добавкой,  
«Ника-ЛЮКС Энзим» - стирка  
«Дезоксан» - стирка с одновременной дезинфекцией и отбеливанием  
25/20 г на 1 л воды, время выдержки 30/60 мин.



### Мойка и дезинфекция разделочных столов, досок, ножей, мясорубок.

«Ника-2» - дез. средство  
2,0% раствор средства, время выдержки 30 мин. (20 мл средства развести до 1 л воды).  
«Ника-ЭКСТРА М ПРОФИ» - дез. средство  
0,2% раствор средства, время выдержки 15 мин (2 мл средства развести до 1 л воды)



ООО «НПФ «ГЕНИКС». 424006, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, ул.Крылова, 26. Тел.: 8 (8362) 72-47-94, 8 (800) 700-45-01;  
e-mail: sbit@geniks.ru; www.geniks.ru