

**МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**Сведения о параметрах и коммуникациях лаборатории**

**А) Общие сведения о лаборатории**

- Специальности, для которых оборудована лаборатория – 35.02.09 «Ихтиология и рыбоводство»
- Площадь помещения: 36 м<sup>2</sup>
- Высота помещения: 3,5 м.
- Наличие лаборантской: нет
- Число посадочных мест -12

Отделка помещения: - стены – окрашены светлой водоземлюсионной краской, потолок – побелка, покрытие пола – бетон

**Б) Микроклимат**

- Отопление – центральное
- Водопровод, канализация– 1 раковина фаянсовая
- Кондиционирование, вытяжка – есть
- Температура воздуха 16-20 С
- Влажность –75%
- Проветривание – утром до лабораторно-практических работ и во время перемен
- Уровень шума -не более 50 Дб

**В) Освещение**

- Ориентация окон - на север
- Наличие солнцезащитных устройств–нет
- Естественное и искусственное
- Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное) - общее 4 шт по 2 лампы, местное – 7 ламп
- Тип светильников - лампы накаливания

**Г) Число ПК, наличие локальной сети**

Место преподавателя	нет
Ученических рабочих мест	нет
Наличие локальной сети	нет

**Д) Подключение к сети Интернет – есть**

**Сведения о режиме функционирования лаборатории**

*График занятости*

День недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
Время работы			8.30-16.00	8.30-16.00	8.30-16.00	8.30-14.00

Работа студентов по графику: Пн-сб 16.00 – 16.20 работы по уборке кабинета

График консультаций по ликвидации задолженностей: Понедельник с 16.00 до 17.00

**Нормативно-правовая база**

Инструкции по ОТ	ИОТ 075 по оказанию 1-й мед.помощи при ударе эл.током
	ИОТ 077 по оказанию 1-й мед.помощи при колотых и резаных ранах
	ИОТ 076 по поведению и обеспечению безопасности обучающихся в аварийных ситуациях
Должностные инструкции	Заведующего лабораторией

Наличие СанПиН	СанПиН 2.4.2 1178-02 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2.542-96
Сертификаты, свидетельства (копии) на оборудование	Имеются у измерительных приборов Имеется у оборудования

### ***Правила пользования лабораторией***

1	На первом занятии в лаборатории обучающиеся знакомятся с инструкцией по охране труда. (повторные инструктажи каждые полгода: сентябрь, январь)
2	Обучающиеся находятся в лаборатории без верхней одежды и без сумок, в халатах
3	Обучающиеся находятся в лаборатории только в присутствии мастера
4	До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест, функционирования электрооборудования и о выявленных неполадках срочно сообщают мастеру
5	Во время занятий обучающиеся не покидают свои рабочие места без разрешения мастера
6	Во время занятий студенты должны поддерживать в лаборатории чистоту и порядок. По окончании химических анализов каждый студент приводит в порядок свое рабочее место: ставит на место реактивы, а грязную химическую посуду моет и ставит на сушку
7	Во время работы с реактивами работает приточно-вытяжная вентиляция
8	При пользовании водой не оставляют кран открытым
9	В лаборатории запрещается принимать пищу, пить воду из химических стаканов и пробовать химические вещества на вкус
10	Для каждого реактива должно быть отведено определенное место. Особенно строго соблюдать это правило в отношении серной кислоты и изоамилового спирта, используемых для определения процента жира в молоке
11	Запрещается органолептическая оценка проб молока, содержащих консервирующие вещества
12	Особую осторожность соблюдать при определении процента жира в молоке и молочных продуктах
13	Пользоваться чисто вымытыми, сухими жиромерами и сухими эластичными пробками
14	Заполнять жиромеры серной кислотой и изоамиловым спиртом только в том месте, где стоят эти реактивы. Запрещается ставить склянки с кислотой и спиртом на лабораторные столы. Перед встряхиванием проверить, плотно ли закрыта пробка. При встряхивании жиромеры держать на расстоянии от себя и от других
15	При закрытии жиромеров пробками, встряхивании, отсчете показателя жира и открытии жиромеров держать их за расширенную часть, завернутую в салфетку
16	Работать только на исправной центрифуге с закрытым предохранительным кожухом. Если при работе центрифуга начинает стучать, сразу же отключить ее от сети
17	Жиромеры ставить в центрифугу строго симметрично, перед включением центрифуги в электросеть проверить, хорошо ли закрыта крышка и кожух
18	Отработанную серную кислоту из жиромеров сливать в специальную посуду. Запрещается сливать кислоту в канализационную сеть
19	В случае попадания кислоты на кожух тотчас же смыть ее проточной водой, нейтрализовать пищевой содой, которая всегда должна стоять рядом с кислотой и снова промыть водой. Халат или одежду, на которую попала кислота, сразу же промыть проточной водой
20	Не включать и не выключать без разрешения преподавателя рубильники и приборы. Перед пуском машин или сепараторов предупредить студентов, находящихся вблизи
21	После лабораторно - практических занятий, по окончании УП приводят используемое оборудование, инструменты в порядок; делают влажную уборку рабочих поверхностей
22	В случае порчи приборов виновный возмещает стоимость причиненного ущерба

Инструменты и оборудование

№п/п	Перечень необходимого оборудования, посуды, приборов, реактивов	Количество
1	Шкаф вытяжной	1
2	Стол производственный без борта	1
3	Стол лабораторный с 2-мя полками ЛК 1200 СП	6
4	Стол для титрования ЛАБ -1200	1
5	Стол СРОП-1/1200/600	2
6	Стул ТЕКО (пластик, с регулируемой высотой)	12
7	Холодильник «Бирюса 8С»	1
8	Шкаф для хим.реактивов	1
9	Шкаф для лабораторной посуды	1
10	Электрическая плита ПЭ -0,34С	1
11	Аптечка первой помощи	1
12	Облучатель бактерицидный ОБН -150	2
13	Автоклав	1
14	Насос	1
15	Психрометр	1
16	Редуктазник	2
17	Термостат	1
18	Эл. сепаратор	1
19	Дистиллятор стеклянный	1
20	Печь муфельная СНОЛ -8	1
21	Бюретки	2
22	Весы амплитудные ВДВ -200	1
23	Центрифуга молочная лабораторная «Ока»	1
24	Весы ВЛР -200	1
25	Микроскоп БМ -51-2, бинокулярный	1
26	Колбы	27
27	Баня БКЛ –М, комбинированная	1
28	Весы электронные ВТ -300	1
29	Иономер АНИОН 7010	1
30	Карманный рН - метр	1
31	Анализатор качества молока «Лактан 1»	1
32	Прибор для определения влажности пищевого сырья (прибор Чижовой)	1
33	Прибор для определения качества яиц ПКЯ -10	1
34	Рефрактометр ИРФ-454	1
35	Лупа зерновая ЛЗП – 4,5	1
36	Цилиндр мерный 1-500-2 с носиком	6
37	Цилиндр мерный 1-250-2 с носиком	6
38	Ареометр для молока АМТ 1015-1040	6
39	Стакан Н -1 -250 со шкалой	8
40	Стакан Н -1 -150 со шкалой	8
41	Чашка Петри ЧБН -2-100/20	30
42	Пипетка Пастера объемом 5 мл	70
43	Пипетатор поршневой до 10 мл	6
44	Пипетатор поршневой до 25 мл	6
45	Бромтимоловый синий	0,050 кг
46	Метиленовый голубой	0,100 кг
47	Метиловый оранжевый	0,100 кг
48	Формалин	0,080 кг

<b>49</b>	Агар питательный	<b>0,500 кг</b>
<b>50</b>	Едкий натрий	
<b>51</b>	Резазурин	
<b>52</b>	Сычужный фермент	
<b>53</b>	Спирт этилового 75%	
<b>54</b>	Хлорид кальция	
<b>55</b>	Йодистокалиевый крахмал	
<b>56</b>	Перекись водорода	
<b>57</b>	Фосфорно-кислый натрий двузамещённый	
<b>58</b>	Лимонная кислота	
<b>59</b>	Парафенилендиамин солянокислый	
<b>60</b>	Фенолфталеинфосфат натрия	
<b>61</b>	Соляная кислота	
<b>62</b>	Серная кислота	
<b>63</b>	Хлористый кальций	
<b>64</b>	Спирт изоамиловый	
<b>65</b>	Сернокислый кобальт	

### Учебно-методическая база лаборатории

#### **Основная литература:**

1. Гусев Н.В. Микробиология: Учебник/Н.В. Гусев, Л.А. Минеева. – М.: «Академия». 2010.- 464 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/А.Н. Мартинчук, А.А. Королев.- М.: «Академия».-2010.-352 с.
3. Рубин Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/ Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина.-М.: «Форум».-2010.-240 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 1986.-158.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
7. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
16. Электронная подписка на журнал «Микробиолог»
17. Электронная подписка на журнал «Санитария»
18. Электронная подписка на журнал «Аграрный вестник Урала»

### Дополнительная комплектация

#### **Система техники безопасности и защиты обучающихся:**

- система датчиков пожарной сигнализации – установлена;
- наличие аптечки первой помощи - имеется.

#### **Ежегодные мероприятия, связанные с соблюдением санитарно-гигиенических норм в лаборатории и организационной деятельностью**

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки</i>
1	Подготовка лаборатории к работе: а) в зимних условиях; б) к летнему сезону.	Сентябрь, январь
2	Проводить генеральные уборки.	1 раз в месяц
3	Следить за проведением влажной уборки	постоянно
4	Провести учет учебного оборудования, имеющегося в лаборатории.	По плану проведения инвентаризации
5	Провести профилактический осмотр электрооборудования.	Сентябрь, январь, июнь
6	Пронумеровать рабочие места обучающихся.	Ноябрь
7	Обновить медикаменты в аптечке.	По плану
8	Провести инструктажи по технике безопасности и правилам работы в лаборатории с обучающимися.	В течение года
9	Провести инструктаж по оказанию первой помощи пострадавшим от электрического тока с обучающимися.	Сентябрь, январь
10	Производить замену электрических ламп.	По мере необходимости
11	Проводить мелкий ремонт мебели.	По мере необходимости