

МБДОУ «Детский сад № 3 «Колосок» с. Красное»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 3 «Колосок» с. Красное»

22 января 2021 г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

при осуществлении образовательной деятельности

в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад № »

с.Красное 2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №» (МБДОУ Детский сад №)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>дошкольное образование;</i> <i>2) медицинская:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;</i>
Юридический адрес:	<i>652576, РФ Кемеровская область- Кузбасс, Ленинск-Кузнецкий район, с. Красное, ул. Чапаева, д.4</i>
Фактический адрес:	<i>652576, РФ Кемеровская область- Кузбасс, Ленинск-Кузнецкий район, с. Красное, ул. Чапаева, д.4</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание</i>
Площадь	<i>__1054__ кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для ведения образовательной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная</i>
Система водоснабжения	<i>Горячая местная (электроводонагреватели) и холодная централизованная</i>
Система канализации	<i>местная</i>

2. 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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*

- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;*
- *СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;*
- *СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;*
- *СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;*
- *СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;*
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;*
- *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»;*
- *СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;*
- *МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;*
- *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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;*
- *СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;*
- *СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;*
- *СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;*
- *СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;*
- *СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;*
- *СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;*
- *СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;*
- *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*

- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

3. Перечень

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	<p>Распоряжение</p> <p>от _____</p> <p>№ _____</p>
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	<p>Приказ от</p> <p>_____</p>
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	<p>Приказ от</p> <p>_____</p>
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных 	<p>Приказ от</p> <p>_____</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>нарушений;</i> • <i>контроль охраны окружающей среды;</i> 	
5	<i>Ответственный по питанию</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>контроль организации питания;</i> • <i>отслеживание витаминизации блюд;</i> • <i>ведение учетной документации;</i> 	<i>Приказ от</i> _____

4. Перечень

химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – <i>в теплый и холодный периоды</i>	<i>Помещения и рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10</i>	<i>Протокол</i>
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	<i>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток</i>	<i>Рабочие места (по 1 точке)</i>	<i>СП 52.13330.2016 СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3</i>	<i>Протокол</i>
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)</i>	<i>СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014</i>	<i>Протокол</i>
4	Аэрионный состав воздуха	<i>Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол</i>	<i>1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ</i>	<i>Помещения (1 проба)</i>	<i>МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</i>	<i>Протокол</i>
		<i>Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Помещения с оргтехники и</i>	<i>МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5</i>	<i>Протокол</i>

		<i>селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии</i>		<i>кондиционерами , принудительной вентиляцией (1 проба)</i>		
5	Песок на игровых площадках	<i>Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль</i>	<i>1 раз в квартал</i>	<i>2–4 пробы из песочниц</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол</i>
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	<i>1 раз в год</i>	<i>Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)</i>	<i>СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>Протокол</i>
				<i>Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)</i>		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	<i>Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</i>	<i>Протокол</i>

				(5 - 10 смывов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень

должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Ст. воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень

осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.03.2019г.
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.03.2019г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 24.06.2014г. № 14509
2	Медицинская	Лицензия от 27.08.2015 №ЛО-42-01-003864

7. Мероприятия,

предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз

Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию здания
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный за дезсредства
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический	Медработник

<i>технологическим документам</i>		<i>цикл производства</i>	
<i>Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>
<i>Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</i>			
<i>Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>2 раз в год, сентябрь, май</i>	<i>Медработник</i>
<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Воспитатели</i>
<i>Соблюдение использования технических средств обучения</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Продолжительность прогулок</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник, старший воспитатель</i>
<i>Режим дня и занятий</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>1 раз в неделю и при составлении расписания занятий</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</i>			
<i>Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Контроль за утренним приемом детей</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
<i>Вакцинация</i>	<i>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
<i>Организация и проведение</i>	<i>Программа</i>	<i>По</i>	<i>Медработник</i>

санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	мероприятий	необходимости	
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация,
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Завхоз, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

8. 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	Ежедневно	Ответственный по питанию

холодильном оборудовании		
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

9. 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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды

	<i>воды более 3 часов</i>	
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i>

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Срок</i>	<i>Ответственный</i>
1	<i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i>	<i>При создании детского сада и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>
3	<i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</i>

4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий хозяйственной деятельностью _____

Ответственный по питанию _____

Согласовано:

Ст. воспитатель _____