

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию
детей*

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ №5
Андрева Г.В.
Приказ №11 от «11»_01.2021 г



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности**

*в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №5 общеразвивающего вида сс приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно – речевому развитию детей*

«МАДОУ №5»

г. Кушва

2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №5 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно - речевому развитию детей (МАДОУ №5)</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>• дополнительное образование детей и взрослых;</i>
Юридический адрес:	<i>624300 Свердловская область, город Кушва, улица Кузьмина, дом 35</i>
Фактический адрес:	<i>624300 Свердловская область, город Кушва, улица Кузьмина, дом 35, улица Союзов, дом 5</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>ул. Кузьмина , д.35 отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением; ул. Союзов, д.5 отдельно стоящее 2-х этажное здание</i>
Площадь	<i>ул. Кузьмина , д.35 - 1617,7 м²; ул. Союзов, д.5 – 898,9 м²</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>
Система водоснабжения	<i>Холодная вода централизованная; горячее снабжение - водонагреватели</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</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 3.1.2.2952-11 «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; – <i>разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</i> 	<i>Распоряжение от 11.01.2021</i>
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; – <i>исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</i> 	<i>Приказ от 11.01.2021 № 12</i>
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; 	<i>Приказ от 11.01.2021 № 12</i>
4	Заведующая хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> – контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – организация лабораторно-инструментальных исследований; – ведение учетной документации; 	<i>Приказ от 11.01.2021 № 12</i>

		– разработка мер по устранению выявленных нарушений; – <i>контроль охраны окружающей среды;</i> <...>	
5	Ответственный по питанию	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; – <...>	<i>Приказ от</i> <i>11.01.2021</i> <i>№ 12</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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1 27	Протокол

					803, МУК 4.3.2812-10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, этихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых	Паразитологические	1 раз в	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

	площадка х	исследован ия, микробиол огический и санитарно - химический контроль	квартал			
6	Контроль санитарн ого фона	Смывы на санитарно- показатель ную микрофлор у (БГКП, паразитоло гические исследован ия)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконнико в, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в	СанПиН 3.2.3215-14	Прото кол

				столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	<i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	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	Микробиологические исследования проб готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол

	продукции			яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)		
		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	Воспитатели	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Инструктор физической культуре	по 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	8	1 раз в год	1 раз в год
7	Обслуживающий персонал	11	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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2
2	<...>		

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 27.11.2011 № 15025
	<...>	

**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			
<i>Уборка территории</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежедневно: утром и вечером</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Освещенность территории</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Еженедельно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Температура воздуха и кратность проветривания</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, график проветриваний</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>Ежекварталь но</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
<i>Состояние осветительных приборов</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Кратность и качество уборки помещений</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Еженедельно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>
<i>Содержание действующих</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР</i>

<i>веществ дезинфицирующих средств</i>			
<i><...></i>			
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
<i>Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>
<i>Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах</i>	<i>МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>При подготовке к хранению нового урожая, при хранении</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик, ответственный по питанию</i>
<i>Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Каждый технологический цикл производства</i>	<i>Медработник</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>

Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<...>			
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, старший воспитатель
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и [] при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
<...>			
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от	В соответствии	Медработник

	17.09.1998 № и 157-ФЗ	и с национальным календарем профилактических прививок	
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
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	дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия

Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщик служебных помещений
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заместитель заведующего по АХР, 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 холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию

Рабочий лист ХААСП	<i>По графику</i>	<i>Член группы ХАССП</i>
Отчеты группы ХАССП	<i>По графику</i>	<i>Председатель группы ХАССП</i>
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
Журнал аварийных ситуаций	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медработник</i>
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию</i>
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	<i>По факту</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
<...>		

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 воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;

		<ul style="list-style-type: none"> использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию.	При приеме на работу и по	Медработ

	<i>Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i>	<i>необходимости</i>	
6	<i>Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке</i>	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
7	<i>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)</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заместитель заведующего по АХЧ</i>
10	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Заведующий</i>
11	<i>Представление информации о результатах производственного контроля</i>	<i>По требованию управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>
	<i><...></i>		

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ

Абдуллина О.А.

Ответственный по питанию

Зальцман А.М.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 324178268299309921576629244695660457501990498062

Владелец Андреева Галина Владимировна

Действителен с 10.01.2023 по 10.01.2024