

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 13 «Золотой ключик» города Гаи Оренбургской области

462633 Оренбургская область, г. Гай, пер.Поляничко, дом 2,
телефон(35362) 4-32-59, E-mail: detskiysadv13@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 13»

Е.В.Ившина

Приказом от 30 декабря 2021г. № 202



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 № 13 «Золотой ключик»**

г. Гай

2021 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 13 «Золотой ключик» города Гая Оренбургской области

462633 Оренбургская область, г. Гай, пер.Поляничко, дом 2,
телефон(35362) 4-32-59, Е-mail: detskiysadv13@bk.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 13»

_____ Е.В.Ившина

Приказом от 30 декабря 2021г. № 202

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 № 13 «Золотой ключик»

г. Гай

2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 13 «Золотой ключик» города Гая Оренбургской области (МАДОУ № 13)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• <i>дошкольное образование;</i> 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• <i>при оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы:</i> при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок), сестринскому делу в педиатрии; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок); педиатрии.
Юридический адрес:	462633, Оренбургская область, город Гай, переулок Поляничко, дом 2
Фактический адрес:	462633, Оренбургская область, город Гай, переулок Поляничко, дом 2
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное кирпичное здание
Площадь	852,9 м.кв.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

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 2.1.3684-21 «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»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

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. 	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
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. 	Приказ от 27.08.2021 № 111
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. 	Приказ от 27.08.2021 № 111
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 нарушений; • контроль охраны окружающей среды. 	Приказ от 27.08.2021 № 111
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации. 	Приказ от 27.08.2021 № 111

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	1 раз в год	Группы, спальни, приемные (8 проб)	СП 2.4.3648-20, СП 2.2.2548-96 МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Группы, спальни, приемные (8 проб)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Почва	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	2 раза в год	1 проба из песочниц	СП 3.3686-21	Протокол
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (КМАФАиМ, БГКП, стафилококк, бактерии рода Sallmonella, паразитологические исследования)	2 раза в год	Игровые уголки (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.3686-21	Протокол
				Пищеблок – б смывов (с разделочных столов и досок, с дверных ручек, рук персонала)		
6	Качество питьевой	Микробиологические исследования	1 раз в месяц и	Питьевая вода из разводящей	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

	воды		<i>внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды (2 пробы)		
7	Санитарно-химические исследования (№1 пищевые продукты)	Микробиологические исследования проб готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	Салаты, напитки, первые, 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	<i>1 раз в год</i>	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	<i>2 раза в год</i>	Третьи блюда (2 пробы)		

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	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
6	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
7	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Заведующий хозяйством, кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	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. Вредные производственные факторы отсутствуют. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.06.2020г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 01.03.2016г. № 2494 серия 56ЛО1 № 0004699

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			
Состояние территории (участков, малых игровых форм, пешеходных дорожек, подъездных путей, озеленение)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние систем водоснабжения, теплоснабжения и канализации	СП 2.4.3648-20	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Вентиляция	СП 2.4.3648-20	Через 2 года после ввода, 1 раз в 10 лет	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СП 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	Заведующий хозяйством
Наличие моющих и дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций			

и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие сопроводительных документов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: - сроки хранения пищевой продукции; - условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
– время смены кипяченой воды;		Каждые 3 часа	Повар
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования;			
Наличие примерного 20-ти дневного меню соответствующего рекомендациям СанПин.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Заведующий Мед.работник
Использование кулинарных блюд и продуктов, разрешенных для питания детей в ДОУ.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед.работник Кладовщик
Режим питания, распределение суточной калорийности рациона.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед.работник Кладовщик
Выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз 10 дней	Мед.работник Кладовщик
Витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой, соблюдение технологии витаминизации.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Мед.работник
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – точность технологических процессов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд; – контрольное блюдо	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ моющих и дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – дезинфекция холодильников – маркировка посуды и инвентаря;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
– проведение генеральных уборок	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

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	Старший воспитатель
Соблюдение правил 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 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
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	План 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
Утренний фильтр (термометрия)	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Дворник, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой

			<i>есть лицензия</i>
Дезинфекция	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	По необходимости	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством <i>Специализированная организация, у которой есть лицензия</i>
Дератизация	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством <i>Специализированная организация, у которой есть лицензия</i>

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
Журнал мойки и дезинфекции оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал дезинфекции холодильников	Ежедневно	Заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Бракерая комиссия
Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного	Ежедневно	Заведующий хозяйством,

контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральных уборок	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Журнал проведения систематического обследования подкарантинного объекта на наличие карантинных вредителей	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Журнал проведения систематического фитосанитарного обследования подкарантинного объекта	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Журнал визуального контроля оборудования пищеблока	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Журнал учета дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

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; • приостановление деятельности
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, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока;

	холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • сокращение рабочего дня; • 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	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	Заведующий хозяйством

8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
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

Ившина Е.В.

Заведующий хозяйством

Куковинец Г.Н.

Согласовано:

Медработник

Алексеева В.П.