

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым»

ПРИНЯТО:

Общим собранием  
работников

МБДОУ «ДС № 20  
имени 1 Мая»

Протокол № 1 от  
12.01.2023г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

«ДС № 20 имени 1 Мая»

Приказ № 01-2/92 от 12 января 2023 г.



## ПРОГРАММА

**Производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении**

**«Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым на 2023 год**

**Адрес: 297402, Ул. Революции, д. 22/2/7, г. Евпатория, Республика Крым**

## Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 20 имени 1 Мая города Евпатории Республики Крым»
Сокращенное наименование:	МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	297402, Ул. Революции, дом 22/2/7, г.Евпатория, Республика Крым
Фактический адрес:	297402, Ул. Революции, дом 22/2/7, г.Евпатория, Республика Крым
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	908 м <sup>2</sup>
Оборудование	Оборудование пищеблока - холодильники -7 шт., варочная плита – 1 шт., духовой шкаф -1 шт., мясорубка – 2 шт., овощечистка – 1 шт., овощерезка – 1 шт..  Оборудование прачечной – стиральные машины – 3 шт., сушильные машины – 3 шт..  Оборудование для проведения учебной деятельности – интерактивные доски – 2 шт., телевизоры – 7шт., микроскопы – 4шт., )  Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер)
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная (автономная котельная)
Система водоснабжения	горячая и холодная (централизованная)
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 2.2.4.548-96 «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"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> </ul>	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий;</li> <li>- исполнение мер по устранению, выявленных нарушений</li> </ul>	Должностная инструкция старшего воспитателя
3	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у них личных медицинских книжек;</li> <li>- контроль соблюдения работниками личной гигиены;</li> <li>- ведение учёта и отчётности по производственному контролю;</li> <li>- организация лабораторно-производственного контроля;</li> </ul>	Должностная инструкция медсестры

4	Специалист административно-хозяйственной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- ведение документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>	Должностная инструкция
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- организация питания воспитанников;</li> <li>- ведение учётной документации по питанию.</li> </ul>	Приказ № 01-21/23 От 12.01.2023 г.
6	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение СОУТ работников МБДОУ;</li> <li>- контроль соблюдения работниками правил охраны труда.</li> </ul>	Должностная инструкция специалиста по охране труда

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

№п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учёта результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год	Помещения и рабочие места по 1 точке  (14 замеров)	СП 2.4.3648-20  СанПиН 2.2.4.5.4.8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха	Тёплый и холодный периоды			
		Относительная влажность воздуха	7 помещений			
2	Освещённость	Уровни света, коэффициент	1 раз в год и при наличии	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016,	Протокол

		пульсации Искусственное освещение 7 комнат	жалоб – в темное время суток	7 замеров	СанПиН 2.2.1/2.1.1. 127 803, МУК 4.3.2812- 10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления  3 помещения	1 раз в год	Помещения, где есть технологическ ое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)  3 замера	СН 2.2.4/2.1.8. 562- 96, ГОСТ 23337- 2014	Протоко л
4	Аэроион ный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810 -10.2.2.5	Протоко л
		-аммиак, азота оксид, озон – при светокопировани и  - азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрограии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой - кондиционера ми принудительно й вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810 -10. 2.2.5	Протоко л
5	Песок на игровых площадк ах	Паразитологичес кие исследования, микробиологичес кий и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц  6 песочниц-6 проб	СанПиН 3.2.3215- 14	Протоко л
6	Контроль санитарн	Смывы на санитарно- показательную микрофлору	1 раз в год	10 проб	СанПиН 3.2.3215- 14	Протоко л

ого фона	(БГКП, паразитологическое исследование)-  10 смывов		<p><b>Игровые уголки :</b></p> <p>-игрушек, мебели, ковров и дорожек;</p> <p><b>в спальнях:</b></p> <p>- с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; <b>в туалетных комнатах:</b></p> <p>-с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков</p>		
	Смывы иерсинии	1 раза в год – перед доставкой овощей и через 2-3-недели после доставки	<p>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)</p> <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки</p>	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол



				овощей (5 смывов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01 2 пробы 2 раз в год на бак.пок. 1 раз в год-хим.пок.	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	8 блюд Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Обед 3-4- блюда Рацион питания-2 пробы		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 проба)		

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Кол-во человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Экономист	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	Специалист по документационному обеспечению персонала	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Специалист АХД	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Помощники воспитателя	6	1 раз в год	1 раз в год
9	Работники пищеблока	3	1 раз в год	1 раз в год
10	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Машинист, оператор водогрейных котлов	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год

**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 СОУТ от 12.03.2020 г.

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 09.10.2017 № 1191

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
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Специалист административно-хозяйственной деятельности, медицинская сестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Кратность и	СП 2.4.3648-	Ежедневно	Медработник

качество уборки помещений	20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
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»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
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	Медсестра
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медсестра
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка	СП 2.4.3648-	2 раз в	Медсестра

соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	20	год, сентябрь, май	
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медсестра, 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, медсестра
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медсестра
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медсестра
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медсестра

#### 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	Медсестра
---	------------------------	-----------	-----------

<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	Ежедневно	Помощники воспитателя, кухонный рабочий
Дезинсекция	СанПин 5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специалист административно-хозяйственной деятельности специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 2 месяца	Специалист административно-хозяйственной деятельности специализированная организация

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности (кладовщик)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал аварийных ситуаций		
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;  Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Специалист административно-хозяйственной деятельности
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Специалист административно-хозяйственной деятельности

**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"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- сокращение рабочего дня;</li> <li>- организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>- обеспечение запаса бутилированной питьевой воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>- проветривание;</li> <li>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
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"> <li>- введение карантина;</li> <li>- реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>- вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- сокращение рабочего дня;</li> <li>- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вызов пожарной службы;</li> <li>- эвакуация;</li> <li>- приостановление деятельности</li> </ul>

**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	По необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-	По необходимости	Заведующий



	противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля		
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медсестра
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медсестра
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медсестра
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	Специалист административно-хозяйственной деятельности
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медсестра
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений		Специалист административно-

	санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	хозяйственной деятельности
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	Заведующий

Программу разработали:

Специалист административно-хозяйственной деятельности

Балоночкин В.А.

Ответственный по питанию (медицинская сестра)

Тификова Л.Р.

