

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Чечеульский детский сад»  
663630, Красноярский край, Канский район,  
с. Чечеул, пер. Новый, 3А  
ИНН - 2450014906, ОГРН-1022401364171

Согласовано  
Руководителя МКУ  
Управления образования  
Канского района  
\_\_\_\_\_ И.О. Петров  
\_\_\_\_\_ 2022г.



Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
«Чечеульский детский сад»  
\_\_\_\_\_ Н.И. Сергиенко  
\_\_\_\_\_ 2022г.



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ «Чечеульский детский сад»

2022г.

# Программа производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ «Чечеульский детский сад»

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта:

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Чечеульский детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей". МБДОУ «Чечеульский детский сад».

Тип объекта: Объект производственного контроля МБДОУ «Чечеульский детский сад»

Вид деятельности: Образование дошкольное.

Юридический адрес учреждения: индекс 663630 Красноярский край, Канский район, с. Чечеул , пер. Новый ,3А.

Фактический адрес учреждения: индекс 663630 Красноярский край, Канский район, с. Чечеул , пер. Новый ,3А.

### Характеристика здания:

Здание основное типовое, двухэтажное, кирпичное, год постройки 1995г, включает в себя: 6 приемных, 6 игровых, 6 умывальных, 6 спален, 6 туалетов для мальчиков и девочек, 1 туалет для персонала, помещение для стирки и сушки белья, 1 помещение для бытовых нужд, кабинет заведующей, медицинский кабинет, музыкальный зал, кабинет старшего воспитателя, кабинет завхоза. Пищеблок включает в себя: 1 склад для хранения продуктов, овощной цех, коридор, зона горячего цеха, зона мясо, рыба, зона для мытья кухонной посуды, раздаточная.

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная

Система отопления: Централизованное

Система водоснабжения: Централизованное

Система канализации: Централизованное

## 2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 07.12.2011г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями и дополнениями);

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 880);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 881);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 882);
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 8803);
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 № 58);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 № 68);
- ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 сентября 2011 № 798);
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> </ul>	Распоряжение

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	
2	Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ
3	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>	Приказ
4	Делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня.</li> </ul>	Приказ
5	Помощник воспитателя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня;</li> <li>• контроль организации питания;</li> </ul>	Приказ
6	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ
7	Воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</li> </ul>	Приказ
8	Музыкальный руководитель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</li> </ul>	Приказ
9	Инструктор по ФК	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня,</li> </ul>	Приказ

		учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.	
10	Кастелянша	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ
11	Повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ
12	Кухонный рабочий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ
13	Рабочий по стирки и ремонту белья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ
14	Рабочий по обслуживанию зданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ
15	Сторож	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ
16	Дворник	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня</li> </ul>	Приказ

**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	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 таблица 5.34, МУК 4.3.2756-10	Протокол лабораторных испытаний
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Помещения для детей	СанПиН 1.2.3685-21 таблица 5.54, 5.59, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол лабораторных испытаний
3	Водоснабжение	Микробиологические исследования	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол лабораторных испытаний

				помещений		
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Игровая площадка	СанПиН 1.2.3685-21 таблица 6.17	Протокол лабораторных испытаний
5	Система вентиляции	Соблюдение воздушного режима	1 раз в 10 лет	Учреждение	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол
6	Исследования пищевой продукции	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21	Протоколы лабораторных испытаний
		Контроль проводимой витаминизации Витамин С	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

### 5. Перечень должностей работников по штатному расписанию, подлежащих медицинским осмотрам.

№	Занимаемая должность	Количество	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Помощник воспитателя	10	1 раз в год	1 раз в год
6	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Воспитатель	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Инструктор по ФК	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
12	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Рабочий по стирки и ремонту белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	обслуживанию зданий			
15	Сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

Итого: 37 человек.

**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

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654

**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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	3 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель заведующего по АХЧ

	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Уборщик территории
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Помощник воспитателя
Дезинсекция	– профилактика	СП 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		1 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СП 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХЧ
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и	– наличие документов об оценке	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз



товаров	соответствия (декларация или сертификат)			
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на		Ежедневно	Завхоз

	складе			
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	1 раз в год, сентябрь	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ
Показатели образовательного	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Старший воспитатель

процесса				
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Завхоз
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

**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 перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник на основании соглашения «О медицинском обслуживании детей»
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник на основании соглашения «О медицинском обслуживании детей»
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ

Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля 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 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> </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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа 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,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> </ul>

	канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <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	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	Заместитель заведующего по АХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с	По графику	Заместитель заведующего по АХЧ

	привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ 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	Заместитель заведующего по АХЧ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
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 ТО Управления Роспотребнадзора в г. Канске	Заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по  
АХЧ

Тихомирова Е.В.

Ответственный по организации  
питания

Мамонова Н.В.

Согласовано:

Заведующий

Сергиенко Н.И.

11	Представление информации о результатах производственного контроля	По представлению ТО Удварская Роспотребнадзора г.т. Кавказ	Заведующий
----	---	---	------------

Протокол разработан:

Заведующий заведующего по  
АХЗ

Тимофеева Е.В.

Ответственный по организации

Мамонтова Н.В.

платная

Содержание

Сербинкина Н.Н.

Заведующий



Протокол, прошито, пронумеровано  
и сфотоксерировано  
Лис М.Ю., листы  
дубликат выдан Лис С.Ю.  
21.11.2010