

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Родничок» села Тюшевка
Липецкого муниципального района Липецкой области**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
детский сад «Родничок» с. Тюшевка



Т.Н.Сухорукова
Т.Н.Сухорукова

Приказ №12 от 12.04.2021 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в МБДОУ детский сад «Родничок» с. Тюшевка**

с. Тюшевка

2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

| | |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование: | <i>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Родничок» села Тюшевка Липецкого муниципального района Липецкой области (МБДОУ детский сад «Родничок» с. Тюшевка</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;</i> |
| Юридический адрес: | <i>398502, Липецкая обл., Липецкий р-н, с. Тюшевка, ул. Центральная, д.б.</i> |
| Фактический адрес: | <i>398502, Липецкая обл., Липецкий р-н, с. Тюшевка, ул. Центральная, д.б.</i> |

Характеристика здания

| | |
|--------------|---|
| Тип строения | <i>отдельно стоящее 1-х этажное здание</i> |
| Площадь | <i>353,6 кв. м.</i> |
| Оборудование | <i>оборудование (компьютер, сканер, принтер),</i> |

Характеристика инженерных систем

| | |
|-----------------------|--|
| Освещение | <i>естественное и искусственное</i> |
| Система вентиляции | <i>естественная, приточно-вытяжная</i> |
| Система отопления | <i>котельная</i> |
| Система водоснабжения | <i>холодная, централизованное</i> |
| Система канализации | <i>подключено к 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 2.1.3684-21 «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»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*
- *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»;*
- *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»;*
- *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; • <...> | <p>Приказ от 29.02.2012 № 17-К</p> |
| 5 | Ответственный | <ul style="list-style-type: none"> • контроль организации | <p>Приказ</p> |

| | | | |
|--|------------|--|------------------------|
| | по питанию | питания; <ul style="list-style-type: none"> • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; • <...> | От 15.01.2021г. № 4 |
| | <...> | | |

4. Перечень

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 для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 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) | СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|---|---|---|--|----------|
| | | | я | | | |
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол |
| | | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | | Протокол |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в квартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|------------------------|---------------------------------|--|---|----------|--|
| | | | | <p>штор; в туалетных</p> <p>комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных</p> <p>поверхностей горшков, стульчаков)</p> <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> | | |
| | | Смывы иерсинии | <i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i> | <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)</p> <p>СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09</p> | Протокол | |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | <i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i> | <p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p> | Протокол | |

| | | | | | | |
|-------|--|---|--------------|---|-------------------------------|--------------|
| | | | | кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м (2 пробы) | | |
| 8 | Санитарно- бактериологи ческое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемог о приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Протоко л |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |
| | | Контроль проводимой витаминации 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 чел овек | Кратность | |
|--------------|-------------|------------------------|---|--|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский ос мотр | Гигиеничес кая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|---|----------------------|---|-------------|----------------|
| 4 | Музыкальный работник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Младший воспитатель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Технический персонал | 2 | 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 |
|----------|--------------------|-----------|---|
| 2 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 22.05.2019 № 2 |
| | <...> | | |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|----------|-----------------|-------------------------------|
| 1 | Образовательная | Лицензия от 26.07.2017 № 1663 |

7. Мероприятия,

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

| Объект контроля | Основание | Срок | Ответственный |
|-----------------|-----------|------|---------------|
|-----------------|-----------|------|---------------|

| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
|---|---|----------------------------|--|
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Сторож |
| 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 | Рабочий по обслуживанию здания |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Кратность и качество уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Содержание действующих веществ 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 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП | Каждая партия | Ответственный по питанию, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |

| | | | |
|--|---|-----------------------------|--------------------------|
| <p>продукции транспортом;</p> <p>—</p> <p>...</p> | | | |
| <p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;</p> <p>— сроки и условия хранения пищевой продукции;</p> | <p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</i> <i>Рабочий лист ХАССП</i></p> | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| <p>— время смены кипяченной воды;</p> | | Каждые три часа | Ответственный по питанию |
| <p>— температура и влажность на складе;</p> | | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| <p>— температура холодильного оборудования;</p> <p>— ...</p> | | | |
| <p>Приготовление пищевой продукции:</p> <p>— соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;</p> | <p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</i> <i>рабочий лист ХАССП</i></p> | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| <p>— поточность технологических процессов;</p> | | | Повар |
| <p>— температура готовности блюд;</p> <p>— ...</p> | | | Каждая партия |
| <p>Готовые блюда:</p> <p>— суточная проба;</p> | <p><i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</i> <i>рабочий лист ХАССП</i></p> | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| <p>— дата и время реализации готовых блюд;</p> | | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| <p>Обработка посуды и</p> | <i>СанПиН 2.3/2</i> | Ежеднев | Ответственный по |

| | | | |
|--|--|--|--------------------------|
| инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | .4.30-20, рабочий лист ХАССП | но | питанию |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – ... | | | Ответственный по питанию |
| <...> | | | |
| Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, май | Воспитатели |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Воспитатели |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Воспитатели |
| Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Воспитатели |
| <...> | | | |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Воспитатели |
| Контроль за утренним приемом детей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем | Медработник |

| | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| | | 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 | Заведующий |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Заведующий |
| <...> | | | |
| Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Заведующий |
| <...> | | | |
| 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, заведующий хозяйством |
| 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 | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно. Истребительные мероприятия | Заведующий хозяйством, специализированная организация |

| | | | |
|-------------|---------------------|---|---|
| | | я – не реже 2 раз в месяц | |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | Заведующий хозяйством, 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 перед началом рабочей смены работников | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |

| | | |
|---|-------------------|------------------------------|
| <i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i> | <i>Ежемесячно</i> | <i>Медработник</i> |
| <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i> | <i>По факту</i> | <i>заведующий</i> |
| <i>Личные медицинские книжки работников</i> | | |
| <i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> |
| <i>Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний</i> | <i>По факту</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> |
| <i><...></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. | <i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>организация подвоза воды для технических целей;</i> • <i>обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</i> |
| 2. | <i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</i> • <i>проветривание;</i> • <i>наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</i> • <i>реализация противоэпидемиологических</i> |

| | | |
|----|--|---|
| | | <i>мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</i> |
| 3. | <i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>введение карантина;</i> • <i>реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i> |
| 4. | <i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>приостановление деятельности до ликвидации аварии;</i> • <i>вызов специализированных служб</i> |
| 5. | <i>Неисправная работа холодильного оборудования</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>прекращение работы пищеблока;</i> • <i>сокращение рабочего дня;</i> • <i>использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i> |
| 6. | <i>Пожар</i> | <ul style="list-style-type: none"> • <i>вызов пожарной службы;</i> • <i>эвакуация;</i> • <i>приостановление деятельности</i> |
| | <i><...></i> | |

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

| <i>№</i> | <i>Мероприятие</i> | <i>Срок</i> | <i>Ответственный</i> |
|----------|--|--|----------------------|
| 1 | <i>Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля</i> | <i>При создании детского сада и по необходимости</i> | <i>Заведующий</i> |
| 2 | <i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и</i> | <i>При формировании штата и по необходимости</i> | <i>Заведующий</i> |

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| | <i>проведение производственного контроля</i> | | |
| 3 | <i>Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля</i> | <i>При формировании штата и по необходимости</i> | <i>Заведующий</i> |
| 4 | <i>Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль</i> | <i>1 раз в 5 лет</i> | <i>Заведующий</i> |
| 5 | <i>Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации</i> | <i>При приеме на работу и по необходимости</i> | <i>Заведующий</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>Заведующий</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>Заведующий</i> |
| 8 | <i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i> | <i>Постоянно</i> | <i>Заведующий</i> |
| 9 | <i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i> | <i>Немедленно (при выявлении)</i> | <i>Заведующий</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</i> | <i>Заведующий</i> |
| | <...> | | |

Программу разработали:

Заведующий

*Сухорукова
Т.Н.*