

Муниципального бюджетного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга»

Согласовано:

председатель первичной

профсоюзной организации

МБДОУ детский сад № 13

«Радуга»

г. Радуга

01.09.2024

Л.Н. Чуксева



Утверждено:

заведующий МБДОУ

детский сад № 13 «Радуга»

А.С. Пророка

Приказ № 4 от 09.01.2024 г.



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга»

г. Ессентуки
2024 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида № 13 «Радуга» (МБДОУ
детский сад № 13
«Радуга»)

Тип объекта:

Образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- 1) Образовательная: Дошкольное образование
- 2) Медицинская:
 - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок)

Юридический адрес:

357635, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Ермолова 135
357635, Ставропольский край, г. Ессентуки, ул. Ермолова 135

Характеристика здания

Тип строения

отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
8581,2 кв.м.

Площадь

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

Система канализации

горячая и холодная, централизованные

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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 накопителей сточных вод, коммунальным объектам, организациям 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»;
- СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 маслянистую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
- 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 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.	Заместитель заведующего по УВР	<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 07.05.2019 № 68
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 07.05.2019 № 68
4.	Заместитель заведующего по АХР	<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 07.05.2019 № 68
5.	Ответственный по	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; 	Приказ от

питанию

- отслеживание витаминизации БЛЮД;
- ведение учетной документации.

07.05.2019 № 68

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

4.1. Основные помещения:

№	Объект (вид) контроля	Показатели (параметры) контроля	Кратность	Место/ объект исследования (обследования) и количество замеров	Основание	Форма учета результатов
1	Оценка параметров микроклимата	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Протокол
			1 раз в год	Рабочие места в помещениях пищеблока		
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20%)	СанПин 1.2.3685-21	Протокол

				помещений – по 1 точке)			
				Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки)			
			1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПин 1.2.3685-21		
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПин 1.2.3685-21	Протокол	
			После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе)	СанПин 1.2.3685-21		
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПин 1.2.3685-21	Протокол	
				Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)			

5	<p>Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц</p>	<p>Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль</p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Детские песочницы (2-4 пробы по 200 грамм каждая)</p>	<p>СанПин 1.2.3685-21, СанПин 3.3686-21</p>	<p>Протокол</p>
	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</p>		<p>По 10 смывов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; - спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; - туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, ступльчаков <p>По 20 смывов: - в пищеблоке: с разделочных столов и</p>	<p>СанПин 3.3686-21</p>	<p>Протокол</p>	
6	<p>Контроль санитарного фона</p>	<p>Паразитологические исследования</p>	<p>1 раз в год</p>			

				Досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
	Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов)			
			Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоговоном (выборочно по 2 пробы)		СанПин 2.1.3684-21, СанПин 1.2.3685-21	Протокол
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год			
		Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

	витаминации блгод		блгудо)		
9	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений)	СанПин 1.2.3685-21 Протокол

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.	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Экономист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Делопроезводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Педагог – психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Учитель – логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Учитель – дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Воспитатели	20	1 раз в год	1 раз в 2 года

12.	Обслуживающий персонал	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
14.	Помощники воспитателя	11	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	Шеф-повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2018 г. №18999-27/04-ЗН
2.	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2018 г. №18999-27/04-ЗН
3.	Тепловое излучение	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.06.2018 г. №18999-27/04-ЗН

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1.	Образовательная	«24» октября 2016 г. серия 26 Л 01, № 0001397, регистрационный номер 5146 Министерство образования Ставропольского края
2.	Медицинская	«17» февраля 2020 года МФН № 001708, регистрационный № ЛО-26-01-005318

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 разработку методов работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
			Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно, до 01.01.2024 г. – еженедельно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
				Медработник, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз	СанПин 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПин 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
			При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ	СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник

	дезинфицирующих средств				
Дезинсекция	— профилактика — обследование — уничтожение	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания	
				2 раза в месяц	
				По необходимости	Специализированная организация, дворник,
Дератизация	— профилактика — обследование — уничтожение	СанПин 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, дворник, рабочий по обслуживанию здания	
			Ежемесячно	Специализированная организация, дворник,	
			Весной и осенью, по необходимости		
Освещенность территории и помещений	— наличие и состояние осветительных приборов; — наличие, целостность и тип ламп	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель заведующего по АХР	
Микроклимат помещений	— кратность проветривания; — влажность воздуха (склад пищеблока)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель заведующего по АХР	
			Ежедневно	Кухонный рабочий	
Шум	— наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР	

	<p>– условия работы оборудования</p>	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
<p>Песок в песочницах</p>	<p>– состояние песка</p> <p>– наличие крышки на песочнице</p>	СП 2.4.3648-20	После каждой протугли	Заместитель заведующего по УВР
<p>Входной контроль поступающей продукции и товаров</p>	<p>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)</p> <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</p>	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>			
<p>Загрязняющие воздух вещества</p>	<p>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям</p>	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПин 3.3686-21	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХР

Вредных веществ	Контроль работы вентиляции		
	Состояние отделки помещений	СП 2.4.3648-20,	Рабочий по обслуживанию здания Рабочий по обслуживанию здания

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	— качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	— условия доставки продукции транспортом			

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 складе			

	— температура холодильного оборудования		Ежедневно	Кладовщик
	— соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам			

Приготовление пищевой продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
---------------------------------	------------------------	-----------------------------	--------------------------

	– ПОТОЧНОСТЬ технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Повар
	– органолептическая оценка;			
Обработка посуды и инвентаря	– дата и время реализации готовых блюд	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, заместитель заведующего по АХР
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту- возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для	СанПин 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Медработник

	столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12.2021 года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожными покровами	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник

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	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
Журнал осмотра воспитанников на педикюлез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутиглированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • 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, действующих 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 ператтестации	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	Заместитель заведующего по АХЧ
8.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник

9.	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего 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 ТОУ управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработала:

Заведующий МБДОУ детский сад № 13 «Радуга»



А.С. Прокока

Ответственный за организацию питания



Д.Н. Чуксева