

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 7ВСЕ426А7363844  
693А9А2814F0BC07

Владелец **Кузьмина Елена Васильевна**  
Действителен с 10.01.2023 по 04.04.2024

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МБДОУ г.Иркутска дет-  
ского сада №33

/Кузьмина Е.В./

\_\_\_\_\_

подпись  
Приказ №15/5 от 13.02.2023 г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении  
образовательной деятельности в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении г. Иркутска детском саду №33

г. Иркутск  
2023

## Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Иркутска детский сад №33 (МБДОУ г. Иркутска детский сад №33)
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: дошкольное образование
Юридический адрес	664020, г. Иркутск, ул. Новаторов, 24А
Фактический адрес	664020, г. Иркутск, ул. Новаторов, 24А
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	Отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом
Площадь	4934,8
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	Горячее, холодное, централизованное
Система канализации	Подключено к городской сети канализации

## **1. Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарноэпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07) Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

## **2. Перечень правовых актов, в соответствии с которыми осуществляется контроль деятельности учреждения**

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 производственных, общественных помещений, орга-



низации 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»;

СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

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 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 должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Функции
1	Кузьмина Е.В.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> </ul>
2	Романова А.И.	Заместитель заведующего по ОВР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за 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>
3	Румынская О.Ф.	Заместитель заведующего 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> <li>• Ведение учета и отчетности по производственному контролю</li> </ul>
4	Тимофеева К.А.	Специалист по кадрам	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение учета и отчетности по производственному контролю</li> </ul>
5	Романова А.И.	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль организации питания;</li> <li>• Ведение учетной документации</li> </ul>

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. (В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)**

№ п/п	Должность	Количество человек	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель заведующего по ОВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель заведующего по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели	24	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Музыкальный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Помощники воспитателя	12	1 раз в год	1 раз в год
10	Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Оператор стиральных	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

	машин			
14	Оператор хлораторной установки	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Уборщик служебных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

## 5. Перечень лабораторных исследований

### Бассейн

Наименование услуги	Количество проб	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
ОМЧ на 37°(общее микробное число)	14	2 раза в месяц по 1 пробы	февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
Escherichia coli (кишечная палочка)	14	2 раза в месяц по 1 пробы	февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
Энтерококки	14	2 раза в месяц по 1 пробы	февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
Staphylococcus aureus (лецитиназоположительные стафилококки)	14	2 раза в месяц по 1 пробы	февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
Хлороформ и другие галогенорганические вещества в воде и модельных средах (за один первый основной показатель методом ГЖХ) при хлорировании	1	1 раз в месяц по 1 пробы (поверхностный и глубокий слой)	февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь
Исследование воды бассейна на яйца и личинки гельминтов,	3	1 раз в квартал по	Февраль, апрель, октябрь



цисты лямблий (метод порошковой фильтрации, метод сан-паразитологического исследования воды с применением прозрачных аналитических трековых мембран)		1 пробе	
БГКП (бактерии группы кишечной палочки) с использованием среды Кода	15	1 раз в квартал по 5 смывов	Февраль, апрель, октябрь
смывы с поверхности на яйца гельминтов (метод санитарнопаразитологических исследований)	15	1 раз в квартал по 5 смывов	Февраль, апрель, октябрь
Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2	2 раза в год (теплый, холодный период)	апрель, ноябрь
Измерение искусственной освещенности	1	1 раз в год	апрель

### Пищевлок

Наименование услуги	Количество проб	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг*
КМАФАнМ (количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	4	по 2 пробы 2 раза в год	февраль-сентябрь
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	4	по 2 пробы 2 раза в год	февраль-сентябрь
бактерии кокковой группы (стрептококки, стафилококки ( <i>S aureus</i> ), коагулазоположительных стафилококков	4	по 2 пробы 2 раза в год	февраль-сентябрь
Бактерии рода <i>Proteus</i>	4	по 2 пробы 2 раза в год	февраль-сентябрь
Патогенные, микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода <i>Salmonella</i> )	4	по 2 пробы 2 раза в год	февраль-сентябрь
БГ КП (бактерии группы кишечной палочки) с использованием	10	1 раз в год по 10 смывов	февраль

среды Кода			
ОКБ-общие (обобщенные) колиформные бактерии (вся вода, кроме воды водоёмов и сточной)	2	1 раз в год 2 пробы	февраль
Энтерококки	2	1 раз в год 2 пробы	февраль
Escherichia coli (кишечная палочка)	2	1 раз в год 2 пробы	февраль
Колифаги	2	1 раз в год 2 пробы	февраль

### Территория (песок)

Наименование услуги	Количество проб	Периодичность оказания услуг	График оказания услуг
Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	2-4	1 раз в год	май

### 6. Перечень мероприятий по производственному контролю

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Срок	Ответственные
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
1	Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель заведующего по АХЧ
2	Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: - текущей уборки, - генеральной уборки	Ежедневно (в течение дня) ежемесячно	Заместитель заведующего по АХЧ
3	Санитарное	Вывоз ТКО	1 раз в не-	Заместитель заве-



	состояние площадки для сбора отходов	Уборка площадки	делю Ежедневно	дующего по АХЧ Дворник
4	Рабочие растворы, дезинсредства	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
5	Дезинсекция	- Профилактика, - Обследование,  - Уничтожение	Ежедневно 2 раза в месяц 1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ, специализированная организация
6	Дератизация	- Профилактика, - Обследование,  - Уничтожение	Ежедневно Ежемесячно 1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ, специализированная организация
7	Освещенность территории и помещений	- Наличие и состояние осветительных приборов, - наличие и целостность ламп	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по АХЧ
8	Микроклимат помещений	- кратность проветривания,  - влажность воздуха (склад пищеблока)	Ежедневно (в течение дня) Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ, воспитатели
9	Шум	- наличие источников шума на территории и в помещениях, - условия работы оборудования	Ежемесячно  План технического обслуживания	Заместитель заведующего по АХЧ, спец организация (по необходимости)
10	Песок в песочницах	- состояние песка - наличие крышки на песочнице, - наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	Ежедневно  1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ, воспитатели
11	Входной контроль посту-	- соответствие упаковки и маркировки товара	Каждая партия	Заместитель заведующего по АХЧ



	пающей продукции и товаров	требованиям действующего законодательства, - соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям		
12	Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХЧ
<b>Контроль организации питания</b>				
1	Приемка пищевой продукции	- качество, безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный по питанию, шеф-повар
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции, - время смены кипяченой воды, - температура и влажность на складе, - температура холодильного оборудования	Ежедневно  Каждые 3 часа Ежедневно  Ежедневно	Ответственный по питанию, шеф-повар
3	Приготовление пищевой продукции	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам, - поточность технологических процессов, - температура готовности блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар
4	Готовые блюда	- суточная проба, - дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию, повар
5	Обработка посуды	- состояние обору-	Ежедневно	Заместитель заве-

	и инвентаря	дования, инвентаря и посуды, - обработка инвентаря для сырой и готовой продукции		дующего по АХЧ
--	-------------	---	--	----------------

**Санитарные требования к организации питания воспитанников**

1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню		Один раз в полугодие перед началом сезона с	Ответственный по питанию
2	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Ежедневно	Ответственный по питанию
3	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Ежедневно	Ответственный по питанию, бракеражная комиссия
4	Ведение и анализ накопительной ведомости		1 раз в 10 дней	Ответственный по питанию

**Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности**

1	Мебель и оборудование для детей	- оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых	2 раза в год (август, январь)	Заместитель заведующего по ОВР
2	Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по ОВР

**Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспи-**

<b>танников</b>				
1	Профилактика заболеваний у детей	- утренний осмотр детей, термометрия, -осмотр воспитанников на педикулез, - направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее проба Манту)	Ежедневно  1 раз в месяц вакцинированных 1 раз в год, невакцинированных 2 раза в год	Медработник, воспитатели Медработник  Медработник
2	Улучшение здоровья детей	- Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей, - проведение физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям	2 раза в год	Заместитель заведующего по ОВР, воспитатели, инструктор по физической культуре
3	Ограничение распространения заболеваний среди детей	- Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания, - ограничение контактов воспитанников из разных групп	По требованиям СанПиН	Медработник  Заместитель заведующего по ОВР
4	Согласование графиков медицинских осмотров воспитанников	- Углубленный медицинский осмотр воспитанников	1 раз в год	Медработник
5	Оборудование медицинского кабинета	- оснащение медицинского кабинета	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ, медработник
<b>Контроль личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
1	Состояние здоровья работников	- количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно до начала рабочей смены ра-	Ответственный по питанию, шеф-повар



		повреждениями кожных покровов - Медосмотр	ботников пищеблока Предварительный - при устрой- стве, перио- дический - ежегодно	Специалист по кадрам
2	Профилактика за- болеваний	- вакцинация	По нацио- нальному календарю профиллак- тических прививок и при нали- чии реше- ния санврача – по кален- дарю про- филлакти- ческих прививок по эпиде- мическим показани- ям	Специалист по кадрам
3	Гигиеническое обучение сотру- дников	- Организация курсовой подго- товки и переподго- товки по програм- ме гигиенического обучения медицин- скими работника- ми, с пометкой о сдаче личной ме- дицинской книжки	В соответ- ствии с требовани- ями	Специалист по кадрам
<b>Санитарные требования к бассейну</b>				
1	Санитарное состо- яние помещений бассейна	- раздевалки, - душевые, - чаша	ежедневно	Заместитель заве- дующего по АХЧ, инструктор по физкультуре
2	Температурный режим	- раздевалки, - душевые,	ежедневно	Заместитель заве- дующего по АХЧ,

		- чаша		инструктор по физкультуре
3	Исправность оборудования	- аппаратная бассейна	ежедневно	Оператор хлораторной установки

**7. Перечень документов, которые фиксируют результаты производственного контроля, форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию, шеф-повар
2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, шеф-повар
3	Гигиенический журнал	Ежедневно перед началом рабочей смены	Ответственный по питанию, шеф-повар
4	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
5	График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
6	Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
7	Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
8	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
9	Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по кадрам
10	Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ, Заместитель заведующего по ОВР

11	Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХЧ
----	----------------------------------	----------	--------------------------------

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, 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	- прекращение работы пищеблока, - сокращение рабочего дня, - организация подвоза воды для технических средств
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В,С – 3 и более случая; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	- введение карантина, -реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии, - вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока, - сокращение рабочего дня, - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	- вызов пожарной службы,



		- эвакуация, - приостановление деятельности
--	--	--

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

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При разработке Программы производственного контроля и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в проведении производственного контроля	При разработке Программы производственного контроля и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Специалист по кадрам
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию.	При приеме на работу и по необходимости. переаттестации. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Специалист по кадрам
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель заведующего по АХЧ
7	Формирование на объекте ин-	Постоянно	Заведующий,

	структивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		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 территориального управления Роспотребнадзора	заведующий

Программу разработали:

Заместитель заведующего по АХЧ \_\_\_\_\_ Румынская О.Ф.

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ Романова А.И.