

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8»
города Воткинска Удмуртской Республики
427436, Удмуртская Республика, г.Воткинск, ул.Школьная д.19, тел. 3-74-17
ИНН /КПП 1828009396 /182801001

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад № 8

О.В. Шевякова

2024 год



**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 № 8» города Воткинска Удмуртской
Республики**

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное
наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 8» города Воткинска
Удмуртской Республики

(МБДОУ детский сад № 8)

Тип объекта:

образовательная организация

Виды деятельности, которые
осуществляет
образовательная
организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей;

2) медицинская:

- по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок); сестринскому делу в педиатрии;
- оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).

Юридический адрес:

427439, г.Воткинск, ул.Школьная, 19

Фактический адрес:

427439, г.Воткинск, ул.Школьная, 19

Характеристика здания

Тип строения

отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом

Площадь

2964,2 кв. м.

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
подоснабжения

горячая и холодная, централизованные

Система канализации

подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан 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, организации 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 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 работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	– 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 02.02.2021 № 13-м
2	Старший воспитатель	– 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 09.01.2024 №06-ос
3	Медсестра (по согласованию)	– контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; – 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; – организация лабораторно-инструментальных исследований;	Приказ от 09.01.2024 № 01-ос Приказ от 10.01.2024 № 02-ос Договор о совместной деятельности №26/24 от 09.01.2024
4	Завхоз	– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; – ведение учетной документации; – разработка мер по устранению выявленных нарушений; – контроль соблюдения требований охраны труда	Приказ от 09.01.2024 № 01-ос Приказ от 10.01.2024 № 02-ос
5	Делопродователь	– контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации	Приказ от 09.01.2024 № 01-ос

6	Кладовщик	– организация поставки и хранения качественных продуктов питания; – ведение учетной документации	Приказ от 09.01.2024 № 01-ос
---	-----------	---	------------------------------

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/п	Объект (вид) контроля	Показатели исследования	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Почва	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	Почва с прогулочных участков	СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в квартал	По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

		Паразитологические исследования	1 раз в год	По 10 смывов: – 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, стульчаков		о контроля
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов	1 раз в квартал	По 10 смывов: – 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, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов	СанПиН 3.3686-21, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в квартал	Питьевая вода из разводящей сети пищеблока (раковина для мытья фруктов)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.023	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

					3-21. 2.3.6	рных методов производ ственног о контроля
4	Пищева я продук ция	Микробиологич еские исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательств а	1 раз в квартал	Салаты, первые и вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2– 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протоко л, журнал инструме нтальных и лаборато рных методов производ ственног о контроля
5	Пищева я продук ция	Калорийность рациона	1 раз в год	Салаты, первые, вторые и третьи блюда, гарниры, соусы согласно меню обеда на этот день	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.023 3-21. 2.3.6	Протоко л, журнал инструме нтальных и лаборато рных методов производ ственног о контроля

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

№ п/ п	Профессия	Количе ство челове к	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
10	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Технический персонал	4	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
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.07.2022
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 14.07.2022

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.05.2016 № ЛО35-01265-18/00256257
2	Медицинская	от 07.09.2020 № ЛО41-01129-18/00324189

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
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	завхоз
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-	Ежедневно (в течение дня)	Медсестра, завхоз
	– генеральной уборки		еженедельно, до 30.12. 2023 года	

		20	– еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	По мере необходимости	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	3 раза в месяц	Региональный оператор по обращению с ТКО, дворник
	Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров		Еженедельно при среднесуточной температуре воздуха +5	Дворник
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	медсестра, завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз,
	– обследование		По необходимости	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	завхоз
	– обследование		По необходимости	Специализированная организация
	– уничтожение		по необходимости в здании и на территории	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Рабочий по обслуживанию здания
	– наличие, целостность			

	и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз, медсестра,
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кладовщик
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
	– условия работы технологического оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка, обработка его	СП 2.4.3648-20	до каждой прогулки	Старший воспитатель, завхоз, медсестра,
	– наличие крышки или тэна на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз, кладовщик, медсестра,
	– 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 веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648-20	По плану-графику технического обслуживания	завхоз

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 продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	кладовщик
	– время смены кипяченой воды		Каждые 2 часа	повара
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик, повара
	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Каждый технологический цикл	Повара, делопроизводитель
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повара
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медсестра
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медсестра, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой и готовой			повара

	продукции;			
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в группах, кабинетах (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4	2 раза в год, (август, январь)	Медсестра старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	старший воспитатель
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, Медсестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медсестра, воспитатели групп
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	медсестра,
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Летний оздоровительный период	Медсестра, старший воспитатель, воспитатели
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышки заболевания: грипп и ОРВИ, туберкулез, пневмония, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21	По программе мероприятий	Медсестра
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 31.12. 2022 года	Старший воспитатель, Медсестра

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медсестра
	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	Медсестра
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 06.12.2021 № 1122н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медсестра

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	Повара, кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 2 часа	повара
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медсестра, воспитатели
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз старший воспитатель
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий

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	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей; – обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
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 случая и более; ветряной оспы, гриппа, Covid19 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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	медсестра,
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	медсестра,
6	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	Завхоз, медсестра,
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	медсестра,

8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий

Программу производственного контроля разработали:

Завхоз

Пушкарева Е.В.

Медсестра

Пивникова Е.В.

Согласовано:

Делопроизводитель

Поткина О.Ю.