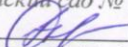


*муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
- детский сад № 39 «Маячок» третьей категории с. Самарское Азовский район  
(МБДОУ № 39 «Маячок»)*



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ-  
детский сад № 39 «Маячок»  
 С.Н.Немашкалова  
Приказ № 14 -ОД от 10.01.2022г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-**  
**противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности**  
**в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении -**  
**детском саду № 39 «Маячок»**

с.Самарское  
2022 г.

*муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
- детский сад № 39 «Маячок» третьей категории с. Самарское Азовский район  
(МБДОУ № 39 «Маячок»)*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ-  
детский сад № 39 «Маячок»  
\_\_\_\_\_ С.Н.Немашкалова  
Приказ № 14 -ОД от 10.01.2022г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении -  
детском саду № 39 «Маячок»**

с.Самарское  
2022 г.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 «Маячок» третьей категории (МБДОУ № 39 «Маячок»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет организация	1) образовательная: – дошкольное образование;
Юридический адрес:	346742 Ростовская область, Азовский район, с. Самарское, пер. Промышленный, 9
Фактический адрес:	346742 Ростовская область, Азовский район, с. Самарское, пер. Промышленный, 9

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 1-х этажное здание
Оборудование	оборудование офисное (компьютер,, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Собственная , отдельно стоящая котельная
Система водоснабжения	горячая и холодая, централизованные
Система канализации	выгреб

## 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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
-------	-----------	---------	------------------------

			<b>возложении функций</b>
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общий контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических норматив;</li> <li>– организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> <li>– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек</li> </ul>	Приказ от 11.03.2021г. №11
2	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за соблюдением требований, предъявляемых к организации режима дня, образовательных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>– исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</li> </ul>	Приказ от 11.03.2021г. №11
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> </ul>	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль соблюдения требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>– контроль организации питания;</li> <li>– организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>– ведение учетной документации;</li> <li>– ведение учета и отчетности по производственному контролю</li> <li>– разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 11.03.2021г. №11
5	повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отслеживание витаминизации блюд;</li> </ul>	Приказ от 11.03.2021г. №11

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

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Показатели</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место контроля (количество)</b>	<b>Основание</b>	<b>Форма учета</b>
----------	------------------------	-------------------	------------------	------------------------------------	------------------	--------------------

				замеров)		результатов
1	Микроклимат	<p>Температура воздуха</p> <p>Кратность обмена воздуха</p> <p>Относительная влажность воздуха</p>	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, СП 2.2.3670-20, МУК 4.3.2756-10, СанПиН 1.2.3685-	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
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 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля

4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	При покупке новой мебели, книг; после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21., МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля
		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)		
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 журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля
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, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля
				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)		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	<i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	<i>Протокол журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля</i>
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	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	<i>Протокол журнал инструментальных и лабораторных методов в производственного контроля</i>
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	<i>1 раз в год</i>	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	<i>2 раза в год</i>	Третьи блюда (1 проба)		

**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	психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Младший воспитатель	5	1 раз в год	1 раз в год
7	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
8	Технический персонал	9	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	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.09.2022 № 2205-123

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 02.03.2015 №4438

**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
-----------------	-----------	------	---------------

<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
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
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заведующий хозяйством
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию

– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Заведующий хозяйством	
– температура холодильного оборудования;				
– ...				
<b>Приготовление пищевой продукции:</b> – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	
– точность технологических процессов;				Повар
– температура готовности блюд;				Каждая партия
– ...				
<b>Готовые блюда:</b> – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар	
– дата и время реализации готовых блюд;				Каждая партия
– ...				
<b>Обработка посуды и инвентаря:</b> – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заведующий хозяйством	
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;				Ответственный по питанию
– ...				
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, март	Старший воспитатель	
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель	
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель	
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и	Старший воспитатель	

<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	<i>Постоянно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	<i>По необходимости</i>	<i>Медработник</i>
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	<i>По графику</i>	<i>Медработник</i>
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	<i>1 раза в неделю</i>	<i>Дворник, специализированная организация</i>
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		<i>1 раз в три месяца</i>	<i>Специализированная организация, у которой есть лицензия</i>
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	<i>По необходимости</i>	<i>Уборщики</i>
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	<i>Ежедневно.</i>	<i>Заместитель заведующего по</i>

		<i>Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц</i>	<i>АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация</i>
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	<i>Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца</i>	<i>Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация</i>

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Заведующий хозяйством</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством</i>
<i>Журнал учета лабораторных испытаний</i>	<i>По факту</i>	<i>Заведующий хозяйством</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.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прекращение работы пищеблока;</li> <li>– сокращение рабочего дня;</li> <li>– организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>– обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>– проветривание;</li> <li>– наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>– реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>– введение карантина;</li> <li>– реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>– вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>– прекращение работы пищеблока;</li> <li>– сокращение рабочего дня;</li> <li>– использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вызов пожарной службы;</li> <li>– эвакуация;</li> <li>– приостановление деятельности</li> </ul>

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий

2	<i>Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля</i>	<i>При формировании штата и по необходимости</i>	<i>Заведующий</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 хозяйством</i>
8	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
9	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Заведующий хозяйством</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 ТО Управления Роспотребнадзора</i>	<i>Заведующий</i>

Программу разработала:

*Заведующий МБДОУ*

*Немашкалова С.Н.*

