

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 12 компенсирующего вида»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Морозова В.В.

12 сентября 2025 года



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в

Гатчина

2025 год

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 12 компенсирующего вида»

МБДОУ «Детский сад № 12 компенсирующего вида»

Тип объекта:

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация – дошкольное образование.

Юридический адрес:

188300, Ленинградская область, Гатчинский р-н,

г. Гатчина, ул. Киргетова, дом 5а.

Фактический адрес:

188300, Ленинградская область, Гатчинский р-н,

г. Гатчина, ул. Киргетова, дом 10.

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее кирпичное здание, 2 этажа.

Площадь 611 кв.м.

Характеристика инженерных систем

Освещение в соответствии

Система вентиляции в соответствии

Система отопления в соответствии

Система
водоснабжения в соответствии

Система канализации в соответствии

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»;
- 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»;
- 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	зам. зав. по АХЧ; завхоз	• 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; • <...>	
2	зам. зав. по АХЧ; завхоз	• 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; • <...>	
3	зам. зав. по АХЧ; завхоз	• 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;	

		• <...>	
4	зам. зав. по АХЧ; завхоз	• 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; • <...>	
5	зам. зав. по АХЧ; завхоз	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;	

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.

Производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

4.1. Основные помещения:

№	Объект контроля (вид)	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) Рабочие места в помещении	СП 2.4.364 8-20, СанПиН 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				х пищблока		
			1 раз в год	Рабочие места (за исключение м рабочих мест пищблока) – по 2 точки	СП 2.2.367 0-20	
2	Контроль искусственной освещенности	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для занятий, кабинеты, оборудован ные персональн ыми электронны ми средствами обучения, спортивный и музыкальн ый залы (не менее 20% помещений – по 1 точке) Рабочие места, в том числе в производст венных помещения х (по 2 точки)	СанПи Н 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля
3	Оценка параметров шума	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещения для занятий и кабинеты с электронны ми средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПи Н 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструмент альных и лабораторн ых методов производст венного контроля

			1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 1.2.368 5-21	
4	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	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 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Содержание вредных веществ (аммиак, азота оксид и т.п.)	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.368 5-21	
5	Исследование и контроля состояния песка из детских песочниц	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.368 5-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		химический контроль				
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		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 и 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		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Исследования питьевой воды	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.368 4-21, СанПиН 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования и контроль пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		законодательства		яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)		
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
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 1.2.368 5-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	заведующий	1	1/12	1/24
2	зам. зав. по УВР	1	1/12	1/24
3	зам. зав по АХЧ	1	1/12	1/12
4	воспитатель	8	1/12	1/24
5	мл. воспитатель	4	1/12	1/12
6	машинист по стирке белья	1	1/12	1/24

7	учитель-дефектолог	4	1/12	1/24
8	учитель-логопед	4	1/12	1/24
9	психолог	1	1/12	1/24
10	повар	2	1/12	1/12
11	дворник	1	1/12	1/24
12	сторож	3	1/12	1/24

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 машинист по стирке белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2020г.
2	Тепловое излучение	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 01.10.2021г. Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.06.2024г.

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	зам. по АХЧ завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз

	– генеральной уборки	3.1/2.4.3598-20	Еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	зам. по АХЧ завхоз
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	зам. по АХЧ завхоз
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	зам. по АХЧ завхоз
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Специализированная организация, дворник
	– обследование		2 раза в месяц	
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
	– наличие и состояние	СП 2.4.3648-20		

Освещенность территории и помещений	осветительных приборов;		1 раз в 3 дня	зам. по АХЧ завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	зам. по АХЧ завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	зам. по АХЧ завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	зам. по АХЧ завхоз
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	зам. по АХЧ завхоз
	– наличие крышки 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, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	зам. по АХЧ завхоз
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)			
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие пред ельно допустимым концентрациям вредных веществ	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Каждая партия	зам. по АХЧ завхоз
	Контроль работы вентиляции		Ежеквартально	зам. по АХЧ завхоз
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	СП 2.4.3648- 20,	Ежеквартально	зам. по АХЧ завхоз
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП				
Закупка приемка пищевой продукции сырья	и и – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственно го сырья; – условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждая партия	зам. по АХЧ завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольствен ного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	зам. по АХЧ завхоз
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
	– температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюдо по	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Каждый технологически й цикл	зам. по АХЧ завхоз

	технологическим документам			зам. по АХЧ завхоз
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	зам. по АХЧ завхоз
	– органолептическая оценка;		Каждая партия	повар
	– дата и время реализации готовых блюд			зам. по АХЧ завхоз
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	повар
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			повар
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			повар
<...>				
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 занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (август, январь)	Педагоги

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Каждая партия	Педагоги
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	Педагоги
<...>				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Педагоги, мед. сестра
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Педагоги, мед. сестра
	Диагностика туберкулеза	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Педагоги, мед. сестра
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Педагоги, мед. сестра
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора	По программе мероприятий	мед персонал
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	зам. по АХЧ завхоз
	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	зам. по АХЧ завхоз
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	мед персонал

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	зам. по АХЧ завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	зам. по АХЧ завхоз

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	зам. по АХЧ завхоз
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	зам. по АХЧ завхоз
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	зам. по АХЧ завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	мед персонал
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	зам. по АХЧ завхоз
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	зам. по АХЧ завхоз
Журнал визуального производственного контроля	По факту	зам. по АХЧ завхоз

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 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	При создании детского сада и по необходимости	зам. по АХЧ
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	зам. по АХЧ
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала,	При формировании штата и по необходимости	зам. по АХЧ

	задействованных в организации и проведении производственного контроля		
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	зам. по АХЧ
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	зам. по АХЧ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	зам. по АХЧ
7	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	зам. по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	зам. по АХЧ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	зам. по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	зам. по АХЧ
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	зам. по АХЧ

Программу разработала: зам. зав. по АХЧ Мирахмедова Н.А.