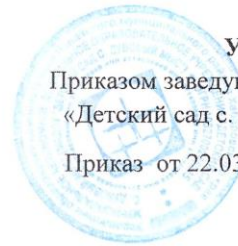


13

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Дубовый Мыс»



УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад с. Дубовый Мыс»

Приказ от 22.03.2021 № 12/А

ПРОГРАММА
(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад с. Дубовый Мыс»

Принята
Решением Общего собрания работников
МАДОУ "Детский сад с. Дубовый Мыс"
Протокол № 1 от «22 марта 2021 года

Введение

Программа производственного контроля Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с. Дубовый Мыс» (далее-Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек. Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП. Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с Дубовый Мыс» (МАДОУ «Детский сад с. Дубовый Мыс»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная дошкольное образование
Юридический адрес:	682359 Хабаровский край Нанайский район с. Дубовый Мыс, ул. Юбилейная , дом 18
Фактический адрес:	682359 Хабаровский край Нанайский район с. Дубовый Мыс, ул. Юбилейная , дом 18

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее одно этажное деревянное здание
Площадь помещений	591,5 кв.м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения образовательной деятельности, оборудование пищеблока, прачечной

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, вытяжка над плитой
Система отопления	От собственной котельной, автономная
Система водоснабжения	горячая и холодная, автономная
Система канализации	Шамбо, автономная

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 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 возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	Приказ от 22.03.2021 № 12/1
2	Воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Должностная инструкция ст.воспитателя
3	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ от 22.03.2021 № 12/1
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных 	Приказ от 22.03.2021 № 12/1

		нарушений;	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ от 22.03.2021 № 12/1

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	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, МУК 4.3.2756-10	Протокол
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 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
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 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Аэроионный состав	Химические вещества:	1 раз год и внепланово	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ	Протокол

	воздуха	фенол, формальдегид,	при закупке		2.2.5.2810-10.2.2.5	
		бензол	новой мебели, после ремонтных работ			
		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
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	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				<p>комнатах: с ручек дверей,</p> <p>кранов, наружных</p> <p>поверхностей горшков, стульчаков)</p> <p>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)</p>		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	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	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

				холодном, горячем, доготовочно м (2 пробы)		
8	Санитарно- бактериологич еское исследование пищевой продукции	Микробиологич еские исследования проб готовых блюд	2 раза в год	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	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	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 осмот р	Гигиеническа я подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	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	Помощник воспитателя	3	1 раз в год	1 раз в год
7	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Работник пищеблока	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	6	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	Тяжесть трудового процесса	Пом.воспит 3.1	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.05.2018
2	Тепловое излучение	Повар 3.2	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.05.2018
3	Тяжесть трудового процесса	Оператор стиральных машин 3.1	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.05.2018
4	Тяжесть трудового процесса	3.1Машинист-кочегар котельной	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 03.05.2018

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 01.09.2015

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
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и	Заведующий хозяйством

		вечером	
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	воспитатели
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий КОиРЗ
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
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
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	Завхоз, заведующий ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	завхоз

– сроки и условия хранения пищевой продукции;	-20, рабочий		
– -выдача питьевой воды;	лист ХАССП	Ежедневно	завхоз
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	завхоз
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – 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	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – 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
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	воспитатели
Маркировка мебели в	СП	Постоянно	воспитатели

соответствии с ростовыми показателями	2.4.3648-20		
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатели
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	воспитатели
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Помощник воспитателя
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	заведующий
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Завхоз, дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и		1 раз в три	Специализированная

медицинских отходов		месяца	организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Пом.воспит.
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472- 17	Ежедневно. Истребительн ые мероприятия – не реже 2 раз в месяц	специалист по техническому обслуживанию, специализир ованная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223- 14	Ежедневно. Истребительн ые мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	специалист по техническому обслуживанию, специализир ованная организация

Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598 - 20	По мере необходимости	Заведующий Заведующий хозяйством
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Воспитатели, заведующий
Дезинфекция групповых помещений	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Помощники воспитателей
Уборка групповых помещений	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Помощники воспитателей
Дезинфекция и	СП 2.4.3648-	По графику	Помощники воспитателей

уборка лестниц, дверей, перил	20 СП 3.1/2.4.3598- 20		
Проветривание групповых помещений	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	По графику	Помощники воспитателей
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Помощники воспитателей
Дезинфекция и уборка пищеблока	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Повар
обеззараживание воздуха групповых помещений	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Помощники воспитателей
обеззараживание воздуха пищеблока	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Повар
обеззараживание музыкального зала, кабинетов специалистов	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598 - 20	По графику	Ответственный за зал/ кабинет
Смена постельного белья, полотенце	СП 2.4.3648- 20	По графику/по необходимости	Помощники воспитателей
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	После приема пищи	Помощники воспитателей
Обработка игрушек	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	2 раза в день	воспитатели
Обработка	СП 2.4.3648- 20	По графику	Помощники воспитателей

поверхностей	СП 3.1/2.4.3598- 20		
Обработка рук антисептиком	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648- 20 СП 3.1/2.4.3598- 20	постоянно	Медработник (закрепленный за ДОУ по договору), работники ДОУ

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	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий Заведующий хозяйством
Контроль за питьевой воды	Ежедневно	Воспитатели, завхоз
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета и протоколы лабораторных	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.	прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

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

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	специалист
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заведующий хозяйством
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 Управления образования Роспотребнадзора	Заведующий
----	---	--	------------

Программу разработали:

Заведующий

Онуфриева Н.Н.

Заведующий хозяйством

Ухова А.Л.