

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 2 «Ромашка»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ № 2  
Романова С.В.

**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 №2 «Ромашка»**

г. Приморско-Ахтарск  
2021 г.

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №2 «Ромашка»

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

1) образовательная:

- дошкольное образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

Юридический адрес: 353865 г.Приморско-Ахтарск ул.Чапаева 97/1

Фактический адрес: 353865 г.Приморско-Ахтарск ул.Чапаева 97/1

### Характеристика здания

Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное здание.

### Характеристика инженерных систем

Освещение: естественное и искусственное

Система отопления: Собственная котельная

Система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные

Система канализации: централизованная

**Целью** производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

**Программа** действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности учреждения или других существенных изменениях деятельности учреждения. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

## 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 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность                                  | Функции   |
|-------|--|---|
| 1     | Заведующий                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>   |
| 2     | Старший воспитатель                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> </ul>   |
| 3     | Медицинская сестра по диетическому питанию | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю; контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>• накопительная ведомость.</li> </ul> |
| 4     | Завхоз                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>  |

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  |   | Помещения и рабочие места (по 1 точке)  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10              | Протокол                |
|   |                          | Кратность обмена воздуха   |   |   |  |                         |
|   |                          | Относительная влажность воздуха  |   |   |  |                         |
| 2 | Освещенность             | Уровни света, коэффициент пульсации  | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток                                    | Рабочие места (по 1 точке)  | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3 | 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) | СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014                             | Протокол                |
| 4 | Аэрионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол   | 1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ                    | Помещения (1 проба)   | МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5   | Протокол                |
|   |                          | 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)    | МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5  | Протокол                |
| 6 | Контроль санитарн        | Смывы на санитарно-  | 1 раз в год   | Игровые уголки – 10 проб  | СанПиН 3.2.3215-14   | Протокол                |

|   |   |  |   |  |                                    |          |
|---|---|--|---|--|------------------------------------|----------|
|   | ого фона  | показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) |   | (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) |                                    |          |
|   |   |  |   | 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   | 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<br><br>(5 - 10 смывов)  | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 7 | Качество питьевой воды                            | Микробиологические исследования                                  | 1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения             | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)  | СанПиН 2.1.4.1074-01               | Протокол |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой | Микробиологические исследования проб готовых блюд                | 2 раза в год  | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20             | Протокол |

|           |  |              |                          |  |  |
|-----------|--|--------------|--------------------------|--|--|
| продукции |  |              | приема пищи)             |  |  |
|           | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год  | Рацион питания (2 пробы) |  |  |
|           | Контроль проводимой витаминизации и блюд                                   | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба)   |  |  |

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

| №<br>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                        |
| 3        | Воспитатели                       | 13                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4        | Музыкальный руководитель          | 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        | Учитель-логопед                   | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7        | Младший воспитатель               | 6                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
|          | Помощник воспитателя              | 1                  |   |                                       |
| 8        | Работники пищеблока               | 4                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 9        | Обслуживающий персонал            | 11                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 10       | Медицинский работник              | 1                  |   |                                       |

**6. 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:      | Завхоз  |
| Освещенность территории  | СП 2.4.3648-20                         | Еженедельно     | Завхоз  |
| Температура воздуха и кратность проветривания  | СП 2.4.3648-20, график проветриваний   | Постоянно       | Завхоз.<br>Медицинская сестра по диетическому питанию |
| 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      | Завхоз  |
| Кратность и качество уборки помещений  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Еженедельно     | Медицинская сестра по диетическому питанию            |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежемесячно      | Завхоз  |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно       | Завхоз  |
| <b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>   |  |                 |   |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:<br>– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br><br>– условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Каждая партия   | Завхоз,<br>ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;<br>– сроки и условия хранения пищевой продукции;  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                 | Ежедневно       | Ответственный по питанию,<br>Завхоз                   |
| – время смены кипяченной воды;   |  | Каждые три часа | Медицинская сестра по диетическому питанию            |



|  |                           |   |   |
|--|---------------------------|---|---|
| – температура и влажность на складе;   |                           | Ежедневно   | Завхоз  |
| – температура холодильного оборудования;   |                           |   |   |
| Приготовление пищевой продукции:<br>– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл                         | Медицинская сестра по диетическому питанию                        |
| – поточность технологических процессов;  |                           |   | Повар   |
| – температура готовности блюд;   |                           | Каждая партия                                       |   |
| Готовые блюда:<br>– суточная проба;  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии                          | Повар   |
| – дата и время реализации готовых блюд   |                           | Каждая партия                                       | Ответственный по питанию  |
| Обработка посуды и инвентаря:<br>– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно   | Медицинская сестра по диетическому питанию                        |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;   |                           |   | Медицинская сестра по диетическому питанию                        |
| <b>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</b>                                 |                           |   |   |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка                   | СП 2.4.3648-20            | 2 раз в год, сентябрь, май                          | Медицинская сестра по диетическому питанию                        |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями  | СП 2.4.3648-20            | Постоянно   | Медицинская сестра по диетическому питанию                        |
| Соблюдение использования технических средств обучения  | СП 2.4.3648-20            | Постоянно   | Старший воспитатель   |
| Продолжительность прогулок   | СП 2.4.3648-20            | Постоянно   | Медицинская сестра по диетическому питанию<br>старший воспитатель |
| Режим дня и НОД  | СП 2.4.3648-20            | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Старший воспитатель   |
| <b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>                                       |                           |   |   |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур   | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно  | Медицинская сестра по диетическому питанию                                      |
| Контроль за утренним приемом детей  | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно  | Воспитатели, Медицинская сестра по диетическому питанию                         |
| Вакцинация  | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медицинская сестра по диетическому питанию                                      |
| Осмотр воспитанников на педикулез   | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14       | 1 раз в месяц  | Медицинская сестра по диетическому питанию воспитатели                          |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине                        | Программа мероприятий                    | По необходимости   | Медработник   |
| Плановые осмотры  | СП 2.4.3648-20                           | По графику   | Медработник   |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>   |  |  |   |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)     | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Ежедневно  | Медработник   |
| <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  | 3 раза в неделю  | Уборщик, специализированная организация   |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов  |  | 1 раз в три месяца   | Специализированная организация, у которой есть лицензия                         |
| Дезинфекция   | СП 3.5.1378-03                           | По необходимости   | Уборщики  |
| Дезинсекция   | СанПиН 3.5.2.3472-17                     | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц      | Завхоз. Специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация |
| Дератизация   | СП 3.5.3.3223-14                         | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца  | Завхоз специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация  |

**7. 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                | Ответственный по питанию<br>Завхоз |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | Ежедневно                | Ответственный по питанию<br>Завхоз |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно                | Медработник                        |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно                | Медработник                        |
| График смены кипяченой воды  | Ежедневно                | Ответственный по питанию           |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей  | По факту                 | Медработник                        |
| Журнал аварийных ситуаций<br>Журнал аварийных ситуаций   | По факту                 | Завхоз                             |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез  | Ежемесячно               | Медработник<br>Воспитатели         |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения;<br><br>личные медицинские книжки работников  | По факту                 | Медработник                        |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения<br>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно                | Завхоз                             |
| Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний  | По факту                 | Заместитель заведующего по АХЧ     |

**8. 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</li> </ul> |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    |   | <p>технических целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечение запаса бутилированной 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>   |

**9. 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 | При формировании штата и по необходимости     | Заведующий    |

|    |   |   |             |
|----|---|---|-------------|
|    | проведение производственного контроля   |   |             |
| 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                                | Медработник |
| 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                                 | Завхоз      |
| 8  | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно                                 | Медработник |
| 9  | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)                | Завхоз      |
| 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                             | Заведующий  |