

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад п. Синда»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего МАДОУ
«Детский сад п. Синда»

Приказ от 15.12.2023 г. № 35/1

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 п. Синда»

Принята

Решением Общего собрания работников

МАДОУ "Детский сад п. Синда"

Протокол № 4 от 15.12.2023 года

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 13 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой в организации для исключения вредного воздействия на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за:

- санитарно-гигиеническим состоянием административного здания и территории МАДОУ «Детский сад п.Синда»;
- безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления;
- условиями труда работающих в организации.

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.

Мероприятия по контролю производятся посредством визуальной проверки выполнения санитарных правил и проведения инструментальных измерений и лабораторных исследований.

В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад п. Синда» (МАДОУ «Детский сад п. Синда»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	образовательная дошкольное образование
Юридический адрес:	682353, Хабаровский край Нанайский район п.Синда, ул.Шерого, дом 35а
Фактический адрес:	682353, Хабаровский край Нанайский район п.Синда, ул.Шерого, дом 35а

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее одноэтажное кирпичное здание</i>
Площадь помещений	860,2 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	<i>естественная (встроенная), вытяжка над плитой с механическим побуждением</i>
Система отопления	<i>от собственной котельной, автономная</i>
Система водоснабжения	<i>автономное водоснабжение</i>
Система канализации	<i>автономная (шамбо)</i>

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 3.3686-21](#) «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- [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	• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • контроль за проведением предварительных и периодических медицинских осмотров работников; • контроль за проведением гигиенической подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений в рамках проверок надзорными органами; • оказание содействия лечебному учреждению в проведении медицинских осмотров и диспансеризации обучающихся (воспитанников); • ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ (распоряжение) от 31.08.2022 №21а
2	Воспитатель	• контроль за соблюдением обязательных требований санитарного законодательства, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мероприятий по устранению нарушений обязательных требований санитарного законодательства; • контроль соблюдения личной гигиены	Должностная инструкция воспитателя
3	Заведующий хозяйством	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от 01.09.2023 № 24/3
4	Ответственный по питанию	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • контроль качества продовольственного сырья и готовых блюд; • контроль состояния здоровья работников пищеблока; • ведение учетной документации.	Приказ от 01.09.2023 № 24/2

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	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.2.4.	Протокол исследований
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
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, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.2.4.	Протокол исследований
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, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.2.4.	Протокол исследований
4	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений моечных, цехов пищеблока (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.2.4.	Протокол исследований
		Санитарно-химические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения			
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	2 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.2.4.	Протокол исследований
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического	1 раз в год	Рацион питания 1-го приема пищи (завтрак)		

		состава блюд рецептуре				
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третье блюдо (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
3	Воспитатели	4	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 раз в год	1 раз в 2 года
6	Помощники воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в год
7	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический персонал	11	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	Помощник воспитателя 3.1	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.12.2023
2	Тепловое излучение	Повар 3.2	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.12.2023
3	Тяжесть трудового процесса	Оператор стиральных машин 3.1	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.12.2023
4	Тяжесть трудового	3.1 Машинист-кочегар	Отчет о проведении специальной

	процесса	котельной	оценки условий труда от 20.12.2023
--	----------	-----------	------------------------------------

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная деятельность по программам дошкольного образования	Лицензия № Л035-01286-27/00238175 от 26.08.2015 г.

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
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
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 проветривания	Постоянно	воспитатели
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	СП 2.4.3648-20 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	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Приготовление рабочих растворов 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, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Завхоз
– организация питьевого режима;		Ежедневно	Завхоз, воспитатели, помощники воспитателя
– 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 (повар)
Обработка посуды и инвентаря: – приготовление рабочих растворов дезинфицирующих	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Заведующий хозяйством

средств;			
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный по питанию (повар)
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 соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатели
Использование технических средств обучения в соответствии с санитарными требованиями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатели
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	Постоянно	воспитатели
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник (закрепленный за ДОУ по договору)
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
Вакцинация работников	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ СанПиН 3.3686-21 Приказ МЗ РФ № 1122н от 06.12.2021	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Заведующий, медицинский работник(закрепленный за ДОУ по договору)
Осмотр воспитанников на педикулез	СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медицинский работник(закрепленный за ДОУ по договору)
Организация и проведение санитарно - противоэпидемиологических мероприятий при карантине	СанПиН 3.3686-21 Программа мероприятий	По необходимости	Заведующий, воспитатель, помощник воспитателя
Обследование на энтеробиоз	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год	Медицинский работник(закрепленный за ДОУ по договору), воспитатели

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья работников пищеблока			
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока: наличие инфекционных заболеваний, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СП 2.4.3648-20	3 раза в неделю	Завхоз, дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп		По отдельному графику	Специализированная организация
Дезинфекция	СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в соответствии	Специализированная организация/помощник воспитателя
Дезинсекция	СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специализированная организация по договору
Дератизация	СанПиН 3.3686-21 СП 2.4.3648-20	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Специализированная организация по договору
Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
Выдача и смена СИЗ	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год	Заведующий Заведующий хозяйством
Входной фильтр с проведением	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, заведующий

термометрии			
Дезинфекция групповых помещений	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Уборка групповых помещений	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Дезинфекция и уборка лестниц, дверей, перил	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Проветривание групповых помещений	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Проветривание коридоров	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Дезинфекция и уборка пищеблока	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Повар
обеззараживание воздуха групповых помещений	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
обеззараживание воздуха пищеблока	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Повар
обеззараживание музыкального зала, кабинетов специалистов	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Ответственный за зал/кабинет
Смена постельного белья, полотенец	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощники воспитателей
Дезинфекция посуды	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	После приема пищи	Помощники воспитателей
Обработка игрушек	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20	2 раза в день	Воспитатели

	СП 2.4.3648-20		
Обработка поверхностей	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	По графику	Помощники воспитателей
Обработка рук антисептиком	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление с признаками заболеваниями	СанПиН 3.3686-21 СП 3.1/2.4.3598 – 20 СП 2.4.3648-20	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 холодильного оборудования	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		Ответственный за организацию питания
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий Заведующий хозяйством
Журнал контроля смены 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	Постоянно	Заведующий

Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журналы регистрации инструктажей (вводного, на рабочем месте)	Постоянно	Заведующий
Сертификаты и декларации на продукты питания	Постоянно	Заведующий хозяйством
Сертификаты и декларации на дезинфицирующие и моющие средства	Постоянно	Заведующий хозяйством

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	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной питьевой воды
2.	Возникновение инфекционных заболеваний в организованном коллективе	• комплекс мероприятий в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» для каждого заболевания
3.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
4.	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
	Получение неудовлетворительных результатов при производственном контроле	• приостановка деятельности (при необходимости) • устранение причин (проведение дезинфекции емкостей, замена осветительных приборов и д.т.)
	Получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников	• комплекс мероприятий в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» для каждого заболевания
5.	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	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	Заведующий
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
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	Заведующий

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	Предоставление информации о результатах производственного контроля	По требованию надзорной организации	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

/Е.Г. Бельды/

Заведующий хозяйством

/Л.В. Пассар/