

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристика объекта** |
| Полное исокращенноенаименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательноеучреждение «Детский сад №75» комбинированного вида (МБДОУ «ДС №75») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | 1) образовательная:* дошкольное образование;
* дополнительное образование детей;

2) медицинская:* по оказанию доврачебной медицинской помощи по сестринскому делу в педиатрии;
* по оказанию первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
 |
| Юридический адрес: | 367031, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. 3. Космомдемьянской, 48 |
| Фактический адрес: | 367031, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. 3. Космомдемьянской, 48 |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание  |
| Площадь  | 1279,7 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения воспитательно-образовательной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети |
| Системаводоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |
|  |  |

**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-Ф3 «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»;

- 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- 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 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 3.2.3215-14 «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 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 | Заведующая | **-** 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 11.01.2021 № 299-п |
| 2 | Зам. заведующей | **-** 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 | Приказ от 11.01.2021 № 299-п |
| 3 | Медработник (по согласованию) | - 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 11.01.2021 № 299-п |
| 4 | 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 | Приказ от 11.01.2021 № 299-п |
| 5 | Ответственный попитанию | - контроль организации питания;- отслеживание витаминизации блюд;- ведение учетной документации | Приказ от 11.01.2021 № 299-п |

**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 ихолодныйпериоды | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровни света,коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное времясуток | Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год ивнепланово –послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 4 | Аэроионныйсоставвоздуха | Химические вещества:фенол, формальдегид, бензол | 1 раз годи внепланово при закупкеновой мебели,послеремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;азота оксид, водородселенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникойи кондиционерами,принудительнойвентиляцией (1 проба) |
| 5 | Песок в детских песочницах | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз вквартал | 2–4 пробы из песочниц | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона и пищевой продукции | Смывы на санитарно-показательнуюмикрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз вгод | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников,штор; в туалетныхкомнатах: с ручек дверей, кранов, наружныхповерхностей горшков,стульчаков) | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Пищеблок – 5–10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов) |
| Смывы иерсинии | 2 раза в год –переддоставкой овощей и через 2–3недели последоставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 |
| 7 | Исследования питьевойводы | Микробиологические исследования | 4 раза в год ивнепланово послеремонтасистемводоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Исследованияпищевойпродукции | 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 приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) |
| Контроль проводимой витаминизации 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 осмотр** | **Гигиеническая****подготовка и****аттестация** |
| 1 | Заведующая | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Зам. заведующей | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Главный бухгалтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Завед. по хоз. деятельности | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Воспитатели | 20 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Музыкальный работник | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Инструктор по физическойкультуре | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Учитель-логопед | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9 | Младший воспитатель | 11 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 10 | Работники пищеблока | 3 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 11 | Технический персонал | 10 | 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 | Физическая нагрузкана опорно-двигательный аппарат | Грузчик | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 02.02.2021 № 2 |
| 2 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 05.02.2021  |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | № 5.01.01.000.М.000527.02.06 от 02.02.2016 г. |
| 2 | Медицинская | № 05.01.01.000.М.000.687.07.12 от 03.07.2012 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** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | Завхоз |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:– текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня) | Медработник, завхоз |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в 3 месяца | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17 | 2 раза в неделю | Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз |
| Очистка хозяйственной площадки | 2 раза в неделю | Уборщик территории |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно | Завхоз, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Завхоз |
| – наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Завхоз |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно  | Кухонный рабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Завхоз |
| – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | – состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | Заместитель заведующей |
| – 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 | Каждая партия | 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;– условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | Кладовщик, 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 | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик |
| – температура холодильного оборудования |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 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 | 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 | Ежедневно | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, завхоз |
| – обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** |
| Мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раза в год, сентябрь, май | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Каждая партия | Завхоз |
| Показатели образовательного процесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю | Зам. заведующей |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** |
| Здоровье | Утренний прием детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| 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 |
| Профилактика заболеваний | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник |
| Проведение ограничительных мероприятий | Программа мероприятий | При решении Роспотребнадзора  | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** |
| Состояние здоровья работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Медработник |
| Гигиеническая подготовка работников | Обучение и аттестация работников пищеблока | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно | Медработник |
| Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | 1 раз в 2 года |

**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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Завхоз, работник потехническомуобслуживанию |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Зам. заведующей, завхоз |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | 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 прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | - прекращение работы пищеблока;- сокращение рабочего дня;- организация подвоза воды для технических целей;- обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 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 сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | - приостановление деятельности до ликвидации аварии;- вызов специализированных служб |
| 5. | Неисправная работахолодильногооборудования | - 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 понеобходимости | Заведующая |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующая |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующая |
| 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 РФ 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 | Завхоз |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО УправленияРоспотребнадзора  | Завхоз |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заведующая |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | М.А. Ахмедова |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | А.Н. Вадаева |