



**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующая МБДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 144»

*С.Ф.Новицкая*

С.Ф.Новицкая

Приказ от 31.08.2021 г. № 55/1

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и гигиенических  
нормативов  
в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении  
«Детский сад общеразвивающего вида № 144»  
на 2021 – 2025 год**

г. Воронеж

## 1. Паспорт программы

|   |  |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование:                                  | муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 144» (МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 144»)  |
| Тип объекта:  | образовательная организация  |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:<br>– дошкольное образование;<br>2) медицинская:<br>– по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи;<br>– оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок). |
| Юридический адрес:  | 394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, дом 11   |
| Фактический адрес:  | 394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, дом 11   |
| Освещение   | естественное и искусственное   |
| Система вентиляции  | естественная, приточно-вытяжная  |
| Система отопления   | Централизованное   |
| Система водоснабжения   | горячая и холодная, централизованные   |
| Система канализации   | Централизованная.  |

## 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»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- 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 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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 3.1.2952-11 «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     | Заведующая                    | <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>– организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>– разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>               |
| 2     | Старшие воспитатели           | <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> </ul>   |
| 3     | Медработник (по согласованию) | <ul style="list-style-type: none"> <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.</li> </ul>  |
| 4     | Заместитель заведующей по АХЧ | <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>– контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</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> |
| 5     | Ответственный по питанию      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль организации питания;</li> <li>– отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>– ведение учетной документации.</li> </ul>  |

#### 4. Перечень объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

| № | Объект контроля   | Показатели  | Кратность  | Место контроля (количество замеров)   | Основание                                    | Форма контроля   |
|---|---|---|--|---|--|------------------|
| 1 | Санитарный фон  | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год  | Пищеблок 5-10 смывов (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)   | СанПиН 3.2.325-14, МР 2.4.0179-20.2.4        | Протокол         |
|   |   | Смывы иерсинии  | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки овощей | Оборудование, инвентарь в овощехранилище, цехе обработки овощей (5-10 смывов)   | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09           | Протокол         |
| 2 | Качество питьевой воды                                      | Микробиологические  | 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, МР 2.4.0179-20.2.4     | Протокол         |
| 3 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования готовых блюд  | 2 раза в год   | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)       | МР 2.4.0179-20.2.4                           | Протокол         |
|   |   | Калорийность выходных блюд  | 1 раз в год  | Готовые блюда 1 рациона (3 пробы)   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                       |                  |
|   |   | Витаминизация блюд  | 2 раза в год   | Третьи блюда (1 проба)  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                       |                  |
| 4 | Освещенность  | Уровни света, коэффициент пульсации   | 1 раз в год – в темное время суток   | Рабочие места (по 1 точке)  | СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 | Протокол замеров |
| 5 | Песок на игровых площадках                                  | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль | 1 раз в квартал  | 2–4 пробы из песочниц   | СанПиН 3.2.3215-14                           | Протокол         |

**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 год                           |
| 2     | Заместители заведующей по АХЧ       | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 3     | Воспитатели,<br>Старшие воспитатели | 15                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 4     | Музыкальный руководитель            | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 5     | Инструктор по физической культуре   | 2                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 6     | Педагог-психолог                    | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 7     | Педагог дополнительного образования | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в 2 года                        |
| 8     | Помощник воспитателя                | 13                 | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 9     | Работники пищеблока                 | 4                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 10    | Кладовщик                           | 1                  | 1 раз в год                                     | 1 раз в год                           |
| 11    | Обслуживающий 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     | Шум, тяжесть трудового процесса | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.08.2018г. |
| 2     | Тяжесть трудового процесса      | Кухонный рабочий                        | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.08.2018г. |
| 3     | Тепловое излучение              | Повар                                   | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.08.2018г. |

6.2. Деятельность:

| № п/п | Деятельность    | Документ                        |
|-------|-----------------|---------------------------------|
| 1     | Образовательная | От 28.05.2012 № И-3825          |
| 2     | Медицинская     | От 03.04.2020 № ЛО-36-01-004095 |

**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**

| Мероприятие   | Основание                                    | Срок                             | Ответственный   |
|---|--|----------------------------------|---|
| <b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>                  |  |                                  |   |
| Уборка территории   | СП 2.4.3648-20                               | Ежедневно:<br>утром и<br>вечером | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| Освещенность территории   | СП 2.4.3648-20                               | Еженедельно                      | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| Температура воздуха и кратность проветривания   | СП 2.4.3648-20                               | Постоянно                        | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах                             | План-график технического обслуживания        | Ежеквартальн<br>о                | Рабочий по комплексному обслуживанию здания                                   |
| Состояние осветительных приборов  | СП 2.4.3648-20                               | Ежемесячно                       | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений   | СП 2.4.3648-20                               | Еженедельно                      | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды   | СП 2.4.3648-20                               | Ежемесячно                       | Заместитель<br>заведующей по АХЧ  |
| <b>Контроль организации питания</b>   |  |                                  |   |
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Постоянно                        | Медработник,<br>кладовщик,<br>ответственный за<br>работу в ФГИС<br>«Меркурий» |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах      | МУ 3.1.1.2438-09                             | При хранении                     | Кладовщик   |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                    | Постоянно                        | Медработник,<br>кладовщик   |
| Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт                                | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                    | Постоянно                        | Бракеражная комиссия  |
| Оценка качества готовых блюд  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20                    | Постоянно                        | Бракеражная комиссия  |
| <b>Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса</b>                                   |  |                                  |   |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка         | СП 2.4.3648-20                               | 2 раз в год,<br>сентябрь, май    | Медработник   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями   | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно  | Старший воспитатель  |
| Соблюдение использования технических средств обучения   | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно  | Старший воспитатель  |
| Продолжительность прогулок  | СП 2.4.3648-20                           | Постоянно  | Старший воспитатель  |
| Режим дня и учебных занятий   | 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  | Медработник  |
| Контроль за утренним приемом детей  | СП 2.4.3648-20<br>СП 3.1/2.4.3598-20     | Ежедневно  | Воспитатели, медработник   |
| Вакцинация  | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник  |
| Осмотр воспитанников на педикулез   | СанПиН 3.2.3215-14                       | 1 раз в квартал  | Медработник  |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине                    | Программа мероприятий                    | По необходимости   | Медработник  |
| <b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>   |  |  |  |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СП 2.4.3648-20                           | Ежедневно  | Медработник  |
| <b>Контроль охраны окружающей среды</b>   |  |  |  |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны   | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ  | 3 раза в неделю  | Заместитель заведующей (по АХЧ), дворник   |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов  | ФЗ                                       | По мере необходимости  | Заместитель заведующей (по АХЧ), специализированная организация, у которой есть лицензия               |
| Дезинфекция   | СП 3.5.1378-03                           | По необходимости   | Заместитель заведующей (по АХЧ)  |
| Дезинсекция   | СанПиН 3.5.2.3472-17                     | Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц      | Заместитель заведующей по АХЧ, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация |

|             |                  |   |  |
|-------------|------------------|---|--|
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.<br>Истребительные мероприятия – не реже 2 раза в месяц | Заместитель заведующей по АХЧ, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация |
|-------------|------------------|---|--|

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>  | <b>Периодичность заполнения</b> | <b>Ответственное лицо</b>  |
|--|---------------------------------|--|
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту                        | Заместитель заведующей по АХЧ  |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств   | Ежедневно                       | Заместитель заведующей по АХЧ  |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок  | Ежедневно                       | Кладовщик  |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд   | Ежедневно                       | Медработник  |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  | Ежедневно                       | Кладовщик  |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  | Ежедневно                       | Медработник  |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез  | Ежемесячно                      | Медработник  |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно                       | Кладовщик  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | Ежедневно                       | Кладовщик  |
| График смены кипяченой воды  | Ежедневно                       | Ответственный по питанию   |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно                       | Медработник  |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно                       | Заместитель заведующей по АХЧ, работник по техническому обслуживанию |
| Протоколы лабораторных испытаний   | По факту                        | Заместитель заведующей по АХЧ  |
| Журнал учета инфекционных заболеваний  | По факту                        | Медработник  |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

| № п/п | Ситуация   | Действия   |
|-------|--|--|
| 1.    | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– прекращение работы пищеблока;</li> <li>– сокращение рабочего дня;</li> <li>– организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>– обеспечение запаса бутилированной минеральной 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:<br>– сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более;<br>– 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>   |

**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 производственного контроля   | При создании объекта и по необходимости      | Заведующая                    |
| 2     | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля   | При формировании штата и по необходимости    | Заведующая                    |
| 3     | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля  | При формировании штата и по необходимости    | Заведующая                    |
| 4     | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации   | При приеме на работу и по необходимости      | Заместитель заведующей по АХЧ |
| 6     | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке   | По графику                                   | Заместитель заведующей по АХЧ |
| 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                                    | Заместитель заведующей по АХЧ |
| 8     | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте   | Постоянно                                    | Медработник                   |
| 9     | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм  | Немедленно (при выявлении)                   | Заместитель заведующей по АХЧ |
| 10    | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами   | Ежегодно                                     | Заведующая                    |
| 11    | Представление информации о результатах производственного контроля   | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующая                    |
| 12    | Повышение квалификации педагогического и АУ персонала по программе «Оказание первой   | 2020 год                                     | Заведующая                    |

|    |   |          |            |
|----|---|----------|------------|
|    | помощи в дошкольной образовательной организации»      |          |            |
| 13 | Повышение квалификации по правилам гигиены работников | 2021 год | Заведующая |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575789

Владелец Новицкая Светлана Федоровна

Действителен с 14.03.2022 по 14.03.2023