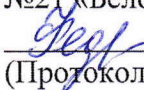


СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК МБДОУ детский сад
№21 «Белочка»

 /Федосенко Е.В./
(Протокол от «25 » августа 2025 г. №1)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий /Тишкова И.В./
(Приказ от «29» августа 2025г. №74-ОД)



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБДОУ детский сад № 21 «Белочка»

Настоящая **Программа производственного контроля** регламентирует в 2025-2026 учебном году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников МБДОУ детского сада № 21 «Белочка», Вяжлинском и Марусинском филиалах МБДОУ детского сада № 21 «Белочка».

В Программе определены лица и организации задействованные в осуществлении производственного контроля..

Целью производственного контроля, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для работников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в ДОУ соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 21 «Белочка» (МБДОУ детский сад № 21 «Белочка»); Филиалы: 1. Вяжлинский филиал муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 «Белочка» (Вяжлинский филиал МБДОУ детского сада № 21 «Белочка»); 2. Марусинский филиал муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 «Белочка» (Марусинский филиал МБДОУ детского сада № 21 «Белочка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) дошкольное образование; 2) уход и присмотр
Юридический адрес:	Тамбовская область, Моршанский район, село Устье, улица Молодежная, дом 1
Фактический адрес:	Тамбовская область, Моршанский район, село Устье, улица Молодежная, дом 1 Филиалы: 1. Тамбовская область, Моршанский район, поселок Вяжли, улица Мира, дом 8 2. Тамбовская область, Моршанский район, поселок Марусино, дом 15 «А»
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящие одноэтажные здания
Площадь	1. 254,1 кв. м 2. 206,0 кв.м. 3. 526,1 кв.м.
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	1. естественное и искусственное 2. естественное и искусственное 3. естественное и искусственное
Система вентиляции	1. естественная 2. естественная 3. естественная
Система отопления	1. автономная 2. автономная 3. централизованная
Система водоснабжения	1. холодная, централизованная 2. холодная, централизованная 3. холодная, централизованная

Система канализации

1. выгребная яма
2. выгребная яма
3. централизованная

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 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 продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;

- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников ДОУ; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю	Приказ от ____.____.202__ г № _____
2	Заведующий филиалом	соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; организация и контроль профессиональной подготовки и аттестации работников; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников ДОУ; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; 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	

2	Старший воспитатель	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 _____.202__г № _____
4	Заведующий хозяйством	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды;	Приказ от _____.202__г № _____
5	Лицо, ответственное за организацию питания	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от _____.202__г № _____

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 Относительная влажность воздуха	1 раз в год	Помещения для детей	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол(акт)
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, МУК 4.3.2812-10	Протокол(акт)
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	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол(акт)
4	Песок в	Паразитологи-	1 раз в	Песочницы на	СанПиН	Протокол(акт)

	детских песоч-ницах	ческие исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	квартал	участке	1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	)Групповые; туалетные комнаты; Пищеблок; столовая	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол (акт)
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Блюда приема пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол (акт)
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда		

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующий филиалом	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель, старший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	2 совместителя	-	-
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1 совместитель	-	-
7	Младший воспитатель	5	1 раз в год	ежегодно
8	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
		2 совместителя	-	-
9	Рабочий КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Сторож/ оператор газовой котельной	2/3	1 раз в год	1 раз в 2 года
		3 совместителя/1	-	-
11	Заведующий хозяйством	1 совместитель	-	ежегодно
15	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.12.2018 _____

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная: дошкольное образование	Лицензия от 27.12.2011 №14/379 _____

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	и
--------------------	------------	-----------	------	---------------	---

Контроль содержания помещений, оборудования и территории

Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно утром	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки	-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
		СанПиН 3.3686-21		
Рабочие растворы дезинсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– уничтожение		Ежемесячно осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов; – очистка плафонов и оконных стекол	СП 2.4.3648-20	ежедневно по мере загрязнения	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– кратность проветривания; – влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Заведующий хозяйством
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Песок в песочницах и	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Старший воспитатель

на игровых площадках	Закрытие песочницы		После каждой прогулки	
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Воспитатель
Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Старший воспитатель
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Младший воспитатель
Столы в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Младший воспитатель
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Машинист по стирке белья, младший воспитатель
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) – 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План	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	Заведующий хозяйством
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	– температура и влажность на складе \		Ежедневно	Заведующий хозяйством
	- температура холодильного оборудования; - ...			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар, Бракеражная комиссия
	– поточность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд; – ...		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация; - дата и время реализации; –...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
			Каждая партия	Повар, бракеражная комиссия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Повар
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			

Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Старший воспитатель
Показатели образовательной деятельности	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Воспитатели
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	Заведующий
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Заведующий
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Заведующий
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий, спецорганизация

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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	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 сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	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
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 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	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Заведующий
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Заведующий

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Заведующий
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХЧ
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий ДОУ
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Заведующий ДОУ

Программу разработал:

Заведующий МБДОУ детский сад №21 «Белочка» Тишкова Ирина Владимировна