

**Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад №59 комбинированного вида «Ручеёк» г. Орск**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОАУ
«Детский сад № 59 «Ручеёк» г. Орск

Н.М.Шульц
Приказ от «10» __01__ 2023г. № __03__

**ПРОГРАММА (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном дошкольном образовательном автономном
учреждении
«Детский сад № 59 комбинированного вида «Ручеёк»
г. Орск**

г. Орск, 2023г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение «Детский сад №59 комбинированного вида «Ручеек» г.Орска МДОАУ №59 «Ручеек» г.Орска
Тип объекта	Дошкольная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	• дошкольное образование; • дополнительное образование детей и взрослых
Юридический адрес	462431, Оренбургская область, г.Орск, ул.Кутузова 52А
Фактический адрес	462431, Оренбургская область, г.Орск, ул.Кутузова 52А
Характеристика здания	
Тип строения	Основное строение
Площадь	2212,70 кв.м./тех.подвал 1103,70
Оборудование	
Характеристика инженерных систем	
Освещение	централизованное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	централизованная
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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданий 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 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном дошкольном образовательном автономном учреждении «Детский сад №59 комбинированного вида «Ручеёк» г.Орска разработана и устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МДОАУ «Детский сад № 59 комбинированного вида «Ручеёк» г.Орска (далее- Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение Критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в МДОАУ №59 «Детский сад №59 комбинированного вида «Ручеек» г.Орска является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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; -организация плановых медицинских осмотров работников; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -разработка мероприятий, направленных на -устранение выявленных нарушений.	Приказ №3 от 10.01.2023г.
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 №3 от 10.01.2023г.
3	Медработник	-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; -контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -ведение учета и отчетности по производственному контролю	Приказ №3 от 10.01.2023г.

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. -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;	Приказ №3 от 10.01.2023г.
5	Ответственный по питанию кладовщик	-контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; -ведение учетной документации.	Приказ №3 от 10.01.2023г.

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

№ п/п	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 и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН .2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК	

					4.3.2812-10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	
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	

6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	

				овощей (5 - 10 смывов)		
7	Качество питьевой воды	Микробиологич еские исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжени я	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074- 01	
8	Санитарно- бактериологич еское исследование пищевой продукции	Микробиологич еские 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 2.3/2.4.359 0-20	
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминации 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	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Педагог - психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Младшие воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в год
	Работники пищеблока	5	1 раз в год	1 раз в год
	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год
	Обслуживающий персонал	3	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 нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда (26.01.2021г.)
2	Тепловое излучение	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от (26.01.2021г.)

3.1.Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ (Лицензия от 04 марта 2015г. № 1607-3)
1	Образовательная	Образовательная
2	Медицинская	Лицензия на осуществление медицинской деятельности №ЛО-56-01-001448 от 09.04.2015г.

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	Ответственные
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 график проветривания	Постоянно	завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник ,завхоз
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз , шеф-повар
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз, медработник
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	Завхоз, кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию кладовщик, завхоз, медработник

– сроки и условия хранения пищевой продукции.			
– время смены кипяченной воды		Каждые три часа	Ответственный по питанию медработник завхоз
температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
температура холодильного оборудования			кладовщик
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Медработник ,шеф-повар ,повара
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: - обеспечение С – витаминизации и йодирование рациона питания; – 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, медработник
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию, медработник
Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке и		Ежедневно	Комиссия по питанию,

проверка выхода готовой продукции			медработник
Контроль за организацией процесса кормления в группах и за сервировкой стола.		Ежедневно	Комиссия по питанию, медработник
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Старший воспитатель, медработник
Режим дня и занятий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, 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 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-	Программа	По необходимости	Медработник

противоэпидемиологических мероприятий при карантине	мероприятий		
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Специализированная организация
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Специализированная организация

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 ,кладовщик ,шеф-повар

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию ,кладовщик
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 по питанию ,медработник
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 Завхоз
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета 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 прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -
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 сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп 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	Ответственные
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	При	Заведующий

	должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	формировании штата и по необходимости	
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий

Программу разработали:

Заведующий

Н.М.Шульц

Ответственный по питанию медработник

Л.В.Сорокина

Завхоз

С.Н.Кручинина