

1. **Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Полное и сокращенное наименование: | муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2 общеразвивающего вида Пограничного муниципального района» (МБДОУ «Детский сад № 2») |
| Тип объекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:  – дошкольное образование;  – дополнительное образование детей и взрослых;  2) медицинская:  – по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии;  – оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); |
| Юридический адрес: | 692582, Приморский край, Пограничный район, п.Пограничный, ул.Советская, 32. |
| Фактический адрес: | 692582, Приморский край, Пограничный район, п.Пограничный, ул.Советская, 32. |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная |
| Система водоснабжения | холодая централизованные, горячая (водонагреватели) |
| Система канализации | подключено к поселковой 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»;

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

– 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 «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 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. 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 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

– 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 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

– 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** | **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; выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения  – организация плановых медицинских осмотров работников;  – организация профессиональной подготовки и аттестации работников;  – разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;  – выполнение постановлений, предписаний центров Госсанэпиднадзора;  – исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;  – проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | Приказ № 115-л от 10.09.2011 по ОНО |
| 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 01.04.2019  № 7 |
| 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;  – соблюдение сотрудниками правил личной гигиены, укомплектованностью персонала специальной одеждой;  – полнотой заполнения медицинских книжек, соблюдением правил отбора и хранения суточной пробы; наличием на пищеблоке прибора измерения температуры в массе готового блюда и весов позволяющих завесить готовую порцию, правильным заполнением всей документации. | Приказ от 01.04.2019  № 7 |
| 4 | Заведующий хозяйством | – 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;  – осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока (выполнением температурных режимов хранения скоропортящихся продуктов, правил товарного соседства, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования. | Приказ от 01.04.2019  № 7 |
| 5 | Ответственный по питанию | – контроль организации питания;  – отслеживание витаминизации блюд;  – ведение учетной документации;  – соблюдение чистоты и порядка в помещениях пищеблока, маркировка оборудования.  Осуществлять контроль за технологией приготовления блюд:  – за использованием предусмотренных в детском питании технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару;  – наличием на пищеблоке Примерного меню и технологических карт.  Приготовление блюд для всех видов обслуживания без наличия на пищеблоке технологической карты, заверенной организатором питания, запрещено.  Контроль за выполнением технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий. | Приказ от 01.04.2019  № 7 |

**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 контроля |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год –  в теплый и холодный периоды | Помещения (по 1 точке) | СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.2.4.548-96 | Протокол замеров |
| Кратность обмена воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | 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 |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово после введения 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 12.1.003-83 | Протокол замеров |
| 4 | 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 | Санитарный фон | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в квартал | 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 | Протокол |
| Пищеблок – 20 проб (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 | Овощехранилище (овощи, инвентарь, тара и оборудование)  5–10 смывов | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 6 | Качество воды | Микробиологические | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба) | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 7 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол | 1 раз в 2 года и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных работ | Помещения (1 проба) | СанПиН 2.2.4.1294-03. 2.2.4 | Протокол |
| Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании;  азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпиххлоргидрин – при электрографии | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 2.2.2.1332-03 |  |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк) | 1 раз в квартал | Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба) | СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011 | Протокол |
| Калорийность | 1 раз в год | Готовые блюда 1 рациона (3 пробы) | СанПиН 2.4.1.3049-13 |
| Микронутриенты (витамин «С») | 2 раза в год | Третьи блюда (1 проба) | СанПиН 2.4.1.3049-13 |

# 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 |
| 2 | Бухгалтер | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |
| 3 | Воспитатели | 13 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Младший воспитатель | 7 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6 | Работники пищеблока | 4 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Обслуживающий персонал | 11 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции,**

**а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
| 1 | Тепловое излучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 10.06.2014 № 654 |

**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 |
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | п. 3.1–3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | п. 3.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СанПиН 2.4.1.3049-13,  график проветриваний | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Состояние осветительных приборов | п. 7.7–7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Кратность и качество текущей и генеральной уборки помещений | п. 17.1–17.18 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Еженедельно | Медработник |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | п. 13.1–13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством ,медсестра |
|  |  |  |  |
| **Контроль организации питания** | | | |
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции | п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Медработник, кладовщик |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах | МУ 3.1.1.2438-09 | При подготовке к хранению нового урожая, при хранении | Кладовщик |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания | п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Медработник, кладовщик |
| Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт | п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Бракеражная комиссия |
| Оценка качества готовых блюд | п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Бракеражная комиссия |
|  |  |  |  |
| **Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса** | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 | 2 раз в год,  сентябрь, май | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Медработник |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Старший воспитатель |
| Продолжительность прогулок | п. 11.5–11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Медработник, старший воспитатель |
| Режим дня и учебных занятий | п. 11.4–11.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Старший воспитатель |
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | п. 12.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Постоянно | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей | п. 11.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 | Ежедневно | Воспитатели, медработник |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | п. 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13,  СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Медработник |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Медработник |
| Плановые осмотры | СанПиН 2.4.1.3049-13 | По графику | Медработник |
| **Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников** | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | СанПиН 2.4.1.3049-13 | Ежедневно | Медработник |
| **Контроль охраны окружающей среды** | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТБО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | По необходимости | Заведующий хозяйством |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Заведующий хозяйством |
| Дезинсекция | СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно.  Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца | Заведующий хозяйством |

**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 регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок | Ежедневно | Медработник |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд |  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал здоровья | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения;  личные медицинские книжки работников | По факту | Медработник |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета инфекционных заболеваний | По факту | Медработник |
| Журнал учета профилактических прививок | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | 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:  – 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятие | Срок | Ответственный |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании объекта и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных  в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | 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 | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно  (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию  ТО Управления Роспотребнадзора | Заведующий |