

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 общеразвивающего вида Пограничного муниципального
района»
(МБДОУ «Детский сад № 2»)



ТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 2»
Т.В.Петрунина
4 мая 2019 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 2 общеразвивающего вида Пограничного
муниципального района»**

п.Пограничный
2019 г.

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	холодная централизованная, 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-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 2.4.1.3049-13 «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 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «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
--------------	------------------	----------------	-------------------------------

п			возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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)	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	Приказ от 01.04.2019 № 7

		готового блюда и весов позволяющих завесить готовую порцию, правильным заполнением всей документации.	
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – контроль организации питания; – отслеживание витаминизации блюд; – ведение учетной документации; – соблюдение чистоты и порядка в помещениях пищеблока, маркировка оборудования. <p>Осуществлять <u>контроль за технологией приготовления блюд:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – за использованием предусмотренных в детском питании технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; – наличием на пищеблоке Примерного меню и технологических карт. <p><u>Приготовление блюд для всех видов обслуживания без наличия на пищеблоке технологической карты, заверенной организатором питания, запрещено.</u></p> <p>Контроль за выполнением технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий.</p>	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 2.2.1/2.1.1.1 278-03	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 2.2.4/2.1.8.5 62-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров
4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

		контроль				
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) Пищеблок – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой	Овощехранилище (овощи,	СП 3.1.7.2615-10, МУ	Протокол

			овощей и через 2–3 недели после доставки	инвентарь, тара и оборудование) 5–10 смывов	3.1.1.2438-09	
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 покупке 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, эпихлоргидрин – 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, стафилококки)	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 рациона (3 пробы)	СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Микронутриенты (витамины «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 года
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	Ежемесячно	Заведующий хозяйством

	2.4.1.3049-13		
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 поверхностей 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 ростовозрастным 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	СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Старший воспитатель

обучения			
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 и 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	СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Медработник

покровов)			
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		Ответственный

третьих и сладких блюд		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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	При формировании штата и по	Заведующий

	(профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	необходимости	
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 Роспотребна дзора	Заведующий