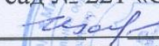
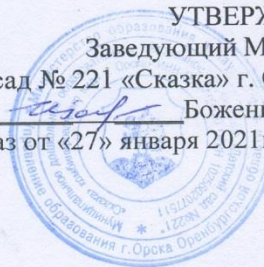


Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад № 221 «Сказка» комбинированного вида г. Орска»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОАУ
«Детский сад № 221 «Сказка» г. Орска»
 Боженко Н. А.
Приказ от «27» января 2021г. № 17



ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в *Муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 221
« Сказка» комбинированного вида г. Орска»*

г. Орск, 2021г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование::	<i>Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 221 «Сказка» комбинированного вида г.Орска» (МДОАУ «Детский сад № 211 «Сказка» г. Орска»)</i>
Тип объекта:	<i>образовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>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);</i>
Юридический адрес:	<i>462435, г. Орск, ул. Крайняя, д. 42</i>
Фактический адрес:	<i>462435, г. Орск, ул. Крайняя, д. 42</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом</i>
Площадь	<i>2489,3 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>централизованная, от городской сети</i>

Система водоснабжения	<i>горячая и холодая, централизованные</i>
Система канализации	<i>подключено к городской сети канализации</i>

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 2.1.3684-21](#) «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»;

[СП 2.2.3670-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

[СанПиН 3.2.3215-14](#) «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

»;

[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»;

[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»;

[Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020](#) «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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

3. Перечень

работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о 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;- организация плановых медицинских осмотров работников;- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
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 07.09.2020 № 68

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; 	Приказ от 07.09.2020 № 68
4	завхоз	<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; 	Приказ от 07.09.2020 № 68
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; 	Приказ от 07.09.2020 № 68

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 Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии	Помещения для детей и	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.	Протокол, журнал

			<i>жалоб – в темное время суток</i>	рабочие места (по 1 точке)	<i>3.2812-10.4.3</i>	инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	<i>Шум</i>	Уровни звука, звукового давления	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	<i>Аэрионный состав воздуха</i>	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	<i>1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ</i>	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	<i>1 раз в год</i>	Помещения с оргтехникой, принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	<i>Песок в детских песочницах</i>	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	<i>1 раз в квартал</i>	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов

						производственного контроля
6	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	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) Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей,	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				столов)		
		Смывы иерсинии	<i>2 раза в год –перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки</i>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
7	<i>Исследования питьевой воды</i>	Микробиологические исследования	<i>4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения</i>	Питьевая вода из разводящей сети помещений : моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем, (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	<i>Исследования пищевой продукции</i>	Микробиологические исследования проб готовых блюд	<i>2 раза в год</i>	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	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминизации 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
2	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	14	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	7	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
9	Технический 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:

№	Показатель	Профессия	Документ
---	------------	-----------	----------

п/п			
1	Тепловое излучение Тяжесть трудового процесса	Шеф-Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2019
2	Тепловое излучение Тяжесть трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2019
3	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2019
4	Тяжесть трудового процесса	Подсобный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 19.11.2019

6.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
п/п		
1	Образовательная	от 30.12.2015 № 2369 от 07.03.2014 № 56Л01 № 0000961 от 26.07.2012 № 56Л01 № 0001401
2	Медицинская	

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	Ответственный
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 проветриваний	Постоянно	Завхоз, медсестра
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	завхоз
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
– генеральной уборки помещений	20	Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	завхоз
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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, Кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– точность технологических процессов;			Шеф - повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой			Ответственный по

готовой продукции; – ...	<i>ХАССП</i>		<i>питанию</i>
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
<i>Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>2 раз в год, сентябрь, май</i>	<i>Медработник</i>
<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Соблюдение использования технических средств обучения</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>Постоянно</i>	<i>Старший воспитатель</i>
<i>Режим дня групп</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Старший воспитатель</i>
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
<i>Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>Постоянно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Контроль за утренним приемом детей</i>	<u>СП 2.4.3648-20</u>	<i>Ежедневно</i>	<i>Воспитатели, медработник</i>
<i>Вакцинация</i>	<u>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</u>	<i>В соответствии с национальным календарем профилактических прививок</i>	<i>Медработник</i>
<i>Осмотр воспитанников на педикулез</i>	<u>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14</u>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Медработник</i>

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов I класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики

Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472- 17	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Завхоз, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания, специализиров анная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223- 14	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимости	Завхоз, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания, специализиров анная 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
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
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
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник

детей		
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля 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.	<i>Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов</i>	<ul style="list-style-type: none"> - прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей; - обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	<i>Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

		<i>находятся дети</i>
3.	<i>Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев</i>	<i>введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний</i>
4.	<i>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</i>	<i>- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб</i>
5.	<i>Неисправная работа холодильного оборудования</i>	<i>- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</i>
6.	<i>Пожар</i>	<i>- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности</i>

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	При формировании	Заведующий

	должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	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

nsd

Боженко Н.А.

Завхоз

Егоф

Егорова О.В.

Ответственный по питанию

Шарк

Шаркова В.И.