

УТВЕРЖЕНО
Приказом Заведующего
ГБДОУ детский сад № 22
Приморского р-на Санкт-Петербурга
И. А. Ставровой

Приказ № 2-од от «11» января 2022 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
*за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в ГБДОУ детский сад № 22
Приморского района Санкт-Петербурга на 2022 год*

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 Приморского района Санкт-Петербурга. ГБДОУ детский сад № 22 Приморского района Санкт-Петербурга.
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• дошкольное образование;• дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, сестринскому делу в педиатрии;• оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);
Юридический адрес:	197350, Санкт-Петербург, ул. Парашютная д. 50, строение 1
Фактический адрес:	197350, Санкт-Петербург, ул. Парашютная д. 50, строение 1

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	4 918, 3 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	холодая, централизованные
Система канализации	подключено к городской 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 2.3/2.4.3590-20 «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; 	
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 07.05.2019 № 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 07.05.2019 № 68
4	Заместитель заведующего по АХР	<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 07.05.2019 № 68
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ от 05.03.2021 № 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	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	<u>СП</u> <u>2.4.3648-</u> <u>20, СанПиН</u> <u>2.1.3684-</u> <u>21, МУК</u> <u>4.3.2756-10</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в дневное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	<u>СанПиН</u> <u>2.1.3684-</u> <u>21, МУК 4.3</u> <u>.2812-10.4.3</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	<u>СанПиН</u> <u>2.1.3684-</u> <u>21, МУК</u> <u>4.3.2194-07</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели,	Помещения (1 проба)	<u>СанПиН</u> <u>2.1.3684-</u> <u>21, МУ</u> <u>2.2.5.2810-</u> <u>10.2.2.5</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			после ремонтных работ			енного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционе рами, принудитель ной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочниц ах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	<u>СанПиН</u> <u>2.1.3684-</u> <u>21, СанПиН</u> <u>3.2.3215-14</u>	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля
6	Контроль санитарн ого фона и пищевой продукци и	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, батареи, подоконник ов, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхности горшков, стульчаков) Пищеблок – 5-10 смывов (с	<u>СанПиН</u> <u>3.2.3215-14</u>	Протокол, журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля

				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 овощехрани лищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	<u>СП</u> <u>3.1.7.2615-</u> <u>10, МУ</u> <u>3.1.1.2438-</u> <u>09</u>	
7	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочно м (2 пробы)	<u>СанПиН</u> <u>2.1.3684-21</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			блюда (2 - 3 блюда исследуемог о приема пищи)		
	Калорийность, выход блюдов и соответствие химического состава блюдов рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминации блюдов	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	Зам.зав по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатели	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Помощник воспитателя	9	1 раз в год	1 раз в год
12	Работники пищеблока	7	1 раз в год	1 раз в год
13	Технический персонал	9	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	Тяжесть трудового процесса	Шеф-повар, повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 30.10.2020

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 3958 от 02.09.2019
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	<u>СП</u> 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель заведующего по АХР
Освещенность территории	<u>СП</u> 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
Температура воздуха и кратность проветривания	<u>СП</u> 2.4.3648-20, график проветрива ний	Постоянно	Заместитель заведующего по АХР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План- график техническог о	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

	обслуживания		
Состояние осветительных приборов	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	<u>СП</u> <u>2.4.3648-</u>	Еженедельно	Мед. работник
– генеральной уборки помещений	<u>20, СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20</u>	Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	<u>СП</u> <u>2.4.3648-</u> <u>20, СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20</u>	Ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20</u>	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, мед. работник
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; – ...	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20,</u> рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20,</u> 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;	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20,</u> рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
– поточность технологических процессов;			Повар

– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u>	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;	<u>-20,</u> рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20,</u> рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медработник
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	2 раз в год, сентябрь, май	Старший воспитатель, медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель, медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	Постоянно	Старший воспитатель
Режим дня групп	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	1 раз в неделю	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	<u>Федеральны</u> <u>й</u> <u>закон от</u> <u>17.09.1998</u> <u>№ 157-ФЗ</u>	В соответствии с национальным календарем профилактичес ких прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	<u>СП</u> <u>2.4.3648-</u> <u>20, СанПи</u> <u>Н 3.2.3215-</u> <u>14</u>	1 раз в месяц	Медработник

Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	<u>СП</u> <u>2.4.3648-20</u>	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590</u> <u>-20</u>	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	<u>Федеральны</u> <u>й</u> <u>закон от</u> <u>24.06.1998</u> <u>№ 89-ФЗ</u>	2 раза в неделю	Уборщик территории
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	<u>Федеральны</u> <u>й</u> <u>закон от</u> <u>24.06.1998</u> <u>№ 89-</u> <u>ФЗ, СанПи</u> <u>Н</u> <u>3.5.2.3472-</u> <u>17</u>	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинфекция	<u>СП</u> <u>3.5.1378-03</u>	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	<u>СанПиН</u> <u>3.5.2.3472-</u> <u>17</u>	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Заместитель заведующего по АХР, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	<u>СП</u> <u>3.5.3.3223-</u> <u>14</u>	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно,	Заместитель заведующего по АХР,

	Уничтожение – по необходимости	специалист по техническому обслуживанию, специализиро ванная 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
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Ответственный по питанию
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Медработник
<u>График смены кипяченой воды</u>	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
<u>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</u>	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель заведующего по АХР
<u>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</u>	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель заведующего по АХР

**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	<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	<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 находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	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	Заместитель заведующего по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель заведующего по АХР
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 в г. Санкт-Петербург	Заведующий

Программу разработала:

Заместитель заведующего по АХР

Ю. С. Шкробова.