

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Дзержинский детский сад № 3 «Тополёк» комбинированного вида»
(МБДОУ детский сад № 3 «Тополёк»)



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
детский сад № 3 «Тополёк»

Т.А.Шилкина

Приказ № 193у
от 15 сентября 2023 года

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,
с применением принципов ХААСП,
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Дзержинский детский сад № 3 «Тополёк» комбинированного вида»

1. Паспорт

Характеристика объекта

Полное и	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Дзержинский детский сад № 3 «Тополёк» комбинированного вида»
сокращенное наименование:	МБДОУ детский сад № 3 «Тополек»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых.
Юридический адрес:	663700 Красноярский край, с.Дзержинское, ул. Больничная, 7
Фактический адрес:	663700 Красноярский край с.Дзержинское, ул. Больничная, 7

Характеристика здания

Тип строения	Два корпуса отдельно стоящих зданий
Площадь	913,3 кв. м

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная пищеблок
Система отопления	централизованная, от собственной котельной
Система водоснабжения	горячая и холодная
Система канализации	имеется

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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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	общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Приказ управления образования № 16-к от 17.05.2021 года
2	Старший воспитатель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; к оборудованию в помещениях для работы с детьми, соответствие группы мебели антропометрическим данным детей; контроль за организацией питания контроль использования средств индивидуальной защиты педагогами и родителями; исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	приказ № 185у От 31.08.2023г Приказ №196 от 15.09.2023 Приказ №191у от 15.09.2023
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 профилактики гриппа ОРВИ и др.;	Приказ 182у от 14.07.2023 Приказ №197 от 15.09.2023

		ведение учета и отчетности по производственному контролю; контроль организации питания	Приказ №196 от 15.09.2023
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; контроль поставки продуктов питания и организация питания контроль организации питания; термометрия перед началом работы (заполнение журнала) ведение журнала (температурный режим и влажность складских помещений, и температурный режим холодильного оборудования)	Приказ №196 от 15.09.2023
5	Повар	контроль организации питания; витаминизация блюд (ведение журнала); снятие и хранение суточных проб (ведение журнала) термометрия перед началом работы (заполнение журнала) ведение журнала контроля над соблюдением правил сбора, хранения и утилизации пищевых отходов	Приказ №196 от 15.09.2023 Приказ №195 от 15.09.2023 Договор №1
6	Повар, младшие воспитатели	Организация питьевого режима проведение кварцевания и ведение журнала учета кварцевания;	Приказ №196 от 15.09.2023
7	Кухонный рабочий, младший воспитатель, уборщик служебных помещений	контроль кварцевания и ведение журнала; проведение генеральных уборок и ведение журнала.	Приказ №196 от 15.09.2023

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 (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	1 раза в год	Групповые комнаты	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Групповые комнаты по 1 точке	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Песок	Микробиологические исследования (яйца и личинки гельминтов, патогенные бактерии, индекс интерококков, индекс БГКП, цисты патогенных кишечных простейших), санитарно-химический контроль(ртуть)	1 раз в год	Детские песочницы (1 проба 1 кг)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		– в игровых уголках: с игрушек, мебели – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки		

				овощей		
5	вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям, микробиологическим показателям 1 раз в год	Техническая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Пищевая продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год	Первые, вторые блюда, гарниры 2-3 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в год	Третьи блюда (1 блюдо)		

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	Воспитатели	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Младший воспитатель	6	1 раз в год	1 раз в год
10	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
11	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год

12	Технический персонал	8	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	условия труда, которые отнесены к вредным и (или) опасным	Профессия	Документ
1	Тяжесть трудового процесса	Младший воспитатель	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
2	Микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
3	Тяжесть трудового процесса	Подсобный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
4	Тяжесть трудового процесса	Машинист (кочегар) котельной	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
5	Тяжесть трудового процесса	Электрик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
6	Тяжесть трудового процесса	Уборщик служебных помещений	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
7	Тяжесть трудового процесса	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г
8	Тяжесть трудового процесса	Рабочий по КОИРЗ	Отчет о проведении специальной оценки условий труда № 349539 от 30.12.2021г

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия от 21.10.2015 № 8234-л

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	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<i>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</i>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно в течение дня	завхоз, дворник

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2024 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	В течение года по мере необходимости	ИП Кудakov И.В., завхоз
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в месяц	Рециклинговая компания по обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник, завхоз
Вывоз пищевых отходов	Кратность, чистота бака по возвращению		ежедневно	Договор с населением №1 от 10.01.2022г (продлен)
Санитарное состояние морозильной установки, условия хранения	Утилизация биологических отходов		По мере необходимости, не реже 1 раза в месяц	Договор от 10.01.2022 КГКУ «Держинский отдел ветеринарии» (продлен)
дезсредства	Наличие инструкций по применению, использование	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Сотрудники, работающие со средством, медсестра
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	ежемесячно	Специализированная организация, завхоз
	– обследование		1 раз в год	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Акарицидная обработка	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	1 раз в год (май)	Специализированная организация
Освещенность территории и	– наличие и состояние осветительных	СП 2.4.3648-20	еженедельно	Завхоз, электрик

помещений	приборов;			
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Младшие воспитатели
	– кратность проветривания;		Ежедневно	завхоз
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Старший воспитатель
	– наличие крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям			
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;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
	– условия доставки продукции транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	завхоз
	– время смены		Каждые 3 часа	Повар Лазаревич Г.И.,

	кипяченой воды (при отсутствии бутилированной)		Ежедневно	младшие воспитатели
	– температура и влажность на складе			
	– температура холодильного оборудования;			завхоз
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	повар, медсестра, члены комиссии
	– поточность технологических процессов			Повар
			Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар Черных Н.В.
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах (согласно инструкции)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кухонный рабочий, младшие воспитатели
	– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;			кухонный рабочий
посуда и инвентарь	– состояние оборудования, инвентаря и посуды		ежемесячно	Медработник, завхоз
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту- возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых	СанПиН 1.2.3685- 21, МР 2.4.0242- 21	Каждая партия	Старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	2 раза в год (сентябрь, январь)	Старший воспитатель, медсестра

Показатели организации образовательного процесса	Режим дня	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Перед началом учебного года (сентябрь) и ежедневно по его соблюдению	Старший воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
	Направление на сдачу кала на я/гл	П 3334 СанПиН 3.3686-21	Ежегодно сентябрь	Медработник
	Измерение антропометрических параметров детей		2 раза в год	Медработник
	Направление на профилактические прививки		Согласно календарю прививок	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление, утренняя гимнастика, прогулки	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август ежедневно	Медработник, старший воспитатель, инструктор по физической культуре, воспитатели
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий при вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, пневмония, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г.Канска	По мере выявления (дезинфекция, карантинные мероприятия)	Медработник
	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно до 2024года	Старший воспитатель
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				

Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика заболеваний	Вакцинация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник
Обучение	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников		Сотрудники с истекшим сроком аттестации, вновь принятые	Медработник

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	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно заполняет, 1 раз в 10 дней составляет	Завхоз, медсестра

График выдачи кипяченой воды на пищеблоке (при отсутствии бутилированной воды)	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар, младшие воспитатели
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
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 и визуального производственного контроля	По факту	заведующий
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	заведующий

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.	прекращение подачи воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной 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 сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа 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	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня;

	оборудования	использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка плана производственного контроля	по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Заведующий
3	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
4	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику, ежегодно февраль	Медработник
5	Контроль и анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объектах учреждения	Постоянно	Заведующий, Медработник
6	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий, завхоз
7	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий