

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 3 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
по социально – личностному развитию детей»
(МБДОУ «Детский сад № 3 общеразвивающего вида»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ «Детский
сад № 3
общеразвивающего
вида»

Д.В. Федорова

Приказ № 46 от 10.09.2025г.



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 № 3 общеразвивающего вида»

г. Гатчина

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 3 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей» (МБДОУ «Детский сад № 3 общеразвивающего вида»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование;
Юридический адрес:	188306, Российская Федерация, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. Володарского д. 17А
Фактический адрес:	188306, Российская Федерация, Ленинградская область, г. Гатчина, ул. Володарского д. 17А
Характеристика здания	
Тип строения	Кирпичное 2-х этажное нежилое здание с подвалом.
Площадь	983,8 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности, оборудование для пищеблока и прачечной
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, 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:

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»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- 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 № 46 от 10.09.2025
2	Зам. зав. по АХЧ	• 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; • 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 № 46 от 10.09.2025
3	Зам. зав. по АХЧ	• 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 № 46 от 10.09.2025
4	Зам. зав. по АХЧ, шеф-повар	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации;	Приказ № 46 от 10.09.2025

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)	Осн
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2 СанІ 21, М 10
		Кратность обмена воздуха			
		Относительная влажность воздуха			
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанІ 21, М 10.4.
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанІ 21, М 07
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанІ 21, М 2.2.5
		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)	
5	Песок в детских	Паразитологические исследования,	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200	СанІ 21, С

	песочницах	микробиологический и санитарно- химический контроль		грамм каждая)	3.368
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)	СанI 21
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3 10, М 3.1.1
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,	СанI 21

				горячем, доготовочном (2 пробы)	
8	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанІ 2.3/2 20, Т 021/
		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	Главный бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Зам.зав. по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Зам.зав. по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Воспитатели	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Инструктор по физической культуре	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	3	1 раз в год	1 раз в год
11	Технический персонал	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Делопроизводитель	1	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:

6.1.1. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия Серия 47Л01 № 0001863 от 16.11.2016г.

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	Зам.зав.по АХЧ	
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Зам.зав.по АХЧ	
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	
	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	
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежемесячно	Зам.зав.по АХЧ Рабочий по обслуживанию здания	
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам.зав.по АХЧ Электрик	

Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Зам.зав.по АХЧ	
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно		
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Зам. зав. по АХЧ	
Рабочие растворы. Дез. средства	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Зам. зав. по АХЧ	
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;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Зам. зав. по АХЧ	
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 Зам. зав. по АХЧ Кладовщик	
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный по питанию Зам. зав. по АХЧ	
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик	
– температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой	СанПиН	Каждый	Ответственный	

продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	технологический цикл	по питанию Зам. зав. по АХЧ	
– поточность технологических процессов;			Повар	
– температура готовности блюд;		Каждая партия		
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар	
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию Зам.зав.по АХЧ	
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Зам.зав.по АХЧ	
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Ответственный по питанию Зам.зав.по АХЧ	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности				
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Зам.зав.по АХЧ Зам.зав.по УВР	
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам.зав.по АХЧ Зам.зав.по УВР	
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Зам.зав.по АХЧ Зам.зав.по УВР	
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Зам.зав. по УВР	

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников				
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатели	
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез		1 раз в месяц	Медработник КМБ
	Диагностика туберкулеза		Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник КМБ
Вакцинация	Ежегодно	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ, Приказ Минздрава РФ №1122н от 06.12.2021	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник КМБ
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	СП 2.4.3648-20	По необходимости	Медработник КМБ
Плановые осмотры	Ежедневно	СанПин 2.4.3648-20	По графику	Медработник КМБ
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	СанПин 2.4.3648-20	Зам. зав. по УВР Зам. зав. по АХЧ	Гигиенический журнал
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 Зам. зав. по АХЧ	

Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в 3 года	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности	
Вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	УК по обращению с ТКО Ленинградской области	Журнал движения отходов
Дезинфекция	СанПиН 2.3 2.4.3590-20	По необходимости	Дворник	
Дезинсекция	СанПиН 2.3 2.4.3590-20	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Зам.зав.по АХЧ специалист по техническому обслуживанию, с специализированная организация	
Дератизация	СанПиН 2.3 2.4.3590-20	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимости	Зам.зав.по АХЧ специалист по техническому обслуживанию, с специализированная 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	Кладовщик Ответственный по питанию Зам.зав.по АХЧ
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Ответственный по питанию Зам.зав.по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зам.зав.по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам.зав.по АХЧ
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по

		питанию Зам.зав.по АХЧ
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам.зав.по АХЧ
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам.зав.по АХЧ
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Зам.зав.по АХЧ работник по техническому обслуживанию
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам.зав.по АХЧ

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	• 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	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний

	оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	
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	По необходимости, при изменении СанПиН, ФЗ, Указов правительства и вышестоящих организаций	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	1 раз в 5 лет	Зам.зав.по АХЧ

	производственный контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Зам.зав.по АХЧ
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Зам.зав.по АХЧ
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	Зам.зав.по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Зам.зав.по АХЧ
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам.зав.по АХЧ
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 разработала:

Зам.зав.по АХЧ, ответственный по питанию

Малова Ю.П.

Согласована:

Заведующий МБДОУ 3

Федорова Д.В.



1	Программа воспитательной работы		
2	Составление списка детей, нуждающихся в психологической и педагогической помощи	Приложение 1	Зам. зав. по АХ
3	Организация психологической помощи детям		
4	Осуществление мероприятий по работе с родителями	Приложение 2	Зам. зав. по АХ
5	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постановка	Зам. зав. по АХ
6	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постановка	Зам. зав. по АХ
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Постановка (при необходимости)	Зам. зав. по АХ
8	Проведение комплекса мероприятий по реализации плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программ по осуществлению контроля за санитарными условиями	Заказ	Зам. зав. по АХ
9	Предоставление информации о результатах государственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Зам. зав. по АХ

Программу разработал:

Зам. зав. по АХ

Согласовано:

Заведующий МБДОУ

Мартин Ю. И.

Фадеева Д. В.