

СОГЛАСОВАНО:

председатель первичной профсоюзной
организации

_____/Т.Б. Попова

« 11 » января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

заведующий МАДОУ «ЦРР – детский сад № 7»

_____/М.Г. Белова

от « 11 » января 2021 г. № 2



ПРОГРАММА (ПЛАН)

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной
деятельности в Муниципальном автономном
дошкольном образовательном учреждении
«Центр развития ребёнка - детский сад № 7»
на 2021 год

г. Чернушка

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращённое наименование:	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад № 7» (МАДОУ «ЦРР – детский сад № 7»)
Тип объекта:	образовательная организация
Осуществляемый вид деятельности:	реализация образовательных программ дошкольного образования
Юридический адрес:	617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Коммунистическая, дом 8а
Фактический адрес:	корпус 1 - 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Коммунистическая, дом 8а корпус 2 - 617834, Пермский край, г. Чернушка, п. Азинский, ул. Будённого, дом 20
Заведующий учреждением	Белова Марина Геннадьевна, телефон 8 (34 261) 3-07-87

Характеристика зданий

Тип строения	1 корпус - отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом 2 корпус – отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1 корпус – 2910,2 кв. м. 2 корпус – 1298,75 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	1 корпус - централизованная, от городской сети 2 корпус – от ТЭЦ на газе
Система водоснабжения	1 корпус - горячая и холодная, централизованные 2 корпус – холодная вода централизованная, горячая вода через стационарную газовую котельную
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 молодёжи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населённых пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населённых мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Методист: Мисюрева Наталья Алексеевна, тел. 8 (34 261) 3-07-87;

Старший воспитатель: Матвеева Тамара Евгеньевна, тел. 8 (34 261) 3-07-87;

Заведующий хозяйством: Вертипрахова Светлана Георгиевна, тел. 8(34261)3-07-87.

Медицинские работники:

- Шамсутдинова Геннара Юрьевна, тел. 8 (34 261) 3-07-87 (корпус 1),

- Фархутдинова Файзуна Аскадоковна, тел. 8 (34 261) 3-07-87 (корпус 1);

- Усанина Алёна Валерьевна, тел. 8 (34 261) 3-06-65 (корпус 2).

Шеф-повар: Полонянкина Юлия Евгеньевна, тел. 8 (34 261) 3-07-87 (корпус 1);

Старший повар: Зверева Валентина Михайловна, тел. 8 (34 261) 3-06-65 (корпус 2).

№ п/п	Должность	Функции
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
2	Старший воспитатель	• 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
3	Медицинский работник (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 обучения работников; • ведение учёта и отчётности по производственному контролю
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
5	Шеф-повар, старший повар	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации

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 учёта результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.548-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещённость	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в тёмное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.28 12-10.4.3	Протокол
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)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
5	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	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	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

				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, столов)		
		Смывы персонала	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 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество 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, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		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	Наименование должности	Кол-во человек	Кратность мед. осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
2.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
3.	Специалист по кадрам	1	1 раз в год		Мед.книжка
4.	Специалист по ОТ	1	1 раз в год		Мед.книжка
5.	Контрактный управляющий	1	1 раз в год		Мед.книжка
6.	Секретарь	1	1 раз в год		Мед.книжка
7.	Делопроизводитель	1	1 раз в год		Мед.книжка
8.	Методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
9.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
10.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
11.	Учитель-логопед	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
12.	Музыкальный руководитель	3	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
13.	Воспитатель	38	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед.книжка
14.	Младший воспитатель	21	1 раз в год	1 раз в год	Мед.книжка
15.	Кастелянша	2	1 раз в год		Мед.книжка
16.	Вахтёр	3	1 раз в год		Мед.книжка
17.	Дворник	3	1 раз в год		Мед.книжка
18.	Рабочий по обслуживанию зданий	2	1 раз в год		Мед.книжка
19.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год		Мед.книжка

6. 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	Заведующий хозяйством
Освещённость территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медицинский работник, заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Медицинский работник, ИП Меньшатов С.Н.
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Кладовщик ИП Меньшатова С. Н.
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Медицинский работник
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник, кладовщик ИП Меньшатова С.Н.
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник
Соблюдение технологии	СанПиН	Каждый	Шеф – повар,

приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл производства	старший повар
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Шеф – повар, старший повар, медицинский работник, заведующий
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник, заведующий

Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности

Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год (сентябрь, май)	Медицинский работник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник, старший воспитатель
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Старший воспитатель, методист
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель, методист

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медицинский работник
Контроль за утренним приёмом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медицинский работник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарём профилактических прививок	Медицинский работник
Осмотр воспитанников на педикулёз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинский работник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медицинский работник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медицинский работник

Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников

Состояние работников (количество работников с	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинский работник
---	------------------------	-----------	----------------------

инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)			
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза неделю	Заведующий хозяйством, специализированная организация Пермское краевое государственное предприятия «Теплоэнерго»
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	специализированная организация ООО «Ультра-Ком»
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	специализированная организация ГБУЗ «Пермский краевой центр дезинфектологии»
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – 6 раз в год	Заведующий хозяйством, специализированная организация ГБУЗ «Пермский краевой центр дезинфектологии»
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специализированная организация ГБУЗ «Пермский краевой центр дезинфектологии»
Акаризация		1 раз в месяц (май)	Заведующий хозяйством, специализированная организация ГБУЗ «Пермский краевой центр дезинфектологии»

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учёта и отчётности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик ИП Меньшатова С. Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Медицинский работник, заведующий хозяйством
Журнал учёта инфекционных заболеваний детей	По факту	Медицинский работник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников	По факту	Медицинский работник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учёта и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством

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 оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

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

№ 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	Медицинский работник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Секретарь, медицинский работник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медицинский работник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медицинский работник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	Заведующий