

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
детский сад № 4 (МДОАУ д/с № 4)

Амурская область, г.Зeya, мкр. Светлый д.54 тел. (41658) 3-19-64 E-mail: alionushka.zeya@yandex.ru

ПРИНЯТО:

на Общем собрании трудового коллектива
Протокол № 1 от 03.09.2026 года



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОАУ д/с № 4
Н.А. Доценко
Приказ № 49/од от 03.09.2026

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
Муниципального дошкольного образовательного
автономного учреждения детского сада № 4

г.Зeya, 2026 год

1.Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение детский сад № 4 (МДОАУ д/с № 4)
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	- предоставление общедоступного бесплатного дошкольного образования -реализация общеобразовательных программ дошкольного образования -осуществление присмотра и ухода за детьми
Учредитель	Отдел образования администрации г. Зеи
Юридический и почтовый адрес	676244 Россия, Амурская область, г. Зея, мкр. Светлый д.54
Телефон	8(416-58) 3-19-64
Руководство	Доценко Надежда Анатольевна, заведующий Клименко Людмила Геннадьевна, зам. заведующего по ВР Савочкина Александра Георгиевна, завхоз

Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
--------------	-------------------------------------

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.Пояснительная записка

Данная программа разработана для Муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения детского сада № 4 (МДОАУ д/с № 4).

Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля;
- факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

В программу включены:

- Перечень официально изданных санитарных правил.
- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДООУ;
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДООУ, график лабораторного контроля.
- Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ДООУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДООУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Программа производственного контроля составляется заведующим до начала осуществления деятельности без ограничения срока действия.

Необходимые дополнения, изменения в программу производственного контроля вносятся при изменениях вида деятельности, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку.

3. 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 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 2.1.4284-26 «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 2.3/2.4.4282-26 «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».

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 г.)

4.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ДОУ:

- Заведующий
- Заместитель заведующего по ВР
- Заведующий хозяйством
- Медицинская сестра
- Кладовщик
- Повара пищеблока.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет заведующий МДОАУ – д/с № 4.

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	1.Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2.Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников: - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; -визуальный контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Заведующий	1.Организация лабораторных исследований. 2.Организация медицинских осмотров работников.
Медицинская сестра	1. Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. 2.Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. 3.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. 4.Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.
Завхоз	Контроль за состоянием: - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.
Медицинская сестра	1.Контроль за организацией питания воспитанников. 2.Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; - контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; - контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Кладовщик	1.Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками. 2.Ведение документации: - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

5.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

– (основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Должность	Количество человек	Флюорография	Медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зам. заведующего по ВР	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	19	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	18	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 1 год
Инструктор по физической культуре	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Тьютор	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Машинист по стирке и ремонту спецодежды	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар	4	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	2	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

6.План производственного контроля

1.Организация периодических медицинских осмотров			
№	Проводимые мероприятия	Сроки проведения	Ответственные лица
1.	Контроль за прохождением Медицинских осмотров при приеме на работу	Постоянно	Заведующий
2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии и приказом МЗСР РФ от 12.04.2011 № 302)	1 раз в год	Заведующий
3.	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Медсестра
4.	Проведение обследования на кишечные инфекции	При приеме на работу и по эпидпоказаниям	Медсестра
5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Медсестра
	Проведение профилактических прививок	При приеме на работу. по эпидпоказаниям и по мере необходимости	Заведующий Медсестра
2.Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки программ гигиенического обучения			
1.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года пед.работников, 1 раз в 1 год для пом. воспитателя, поваров, кухонных работников	Заведующий Зам. заведующего по ВР Завхоз
	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу	Заведующий Медсестра
3.Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях			
1.	Исследование песка из песочницы по санитарно-химическим, микробиологическим и санитарно-паразитологическим показателям	1 раз в год (июнь месяц) 1 проба (200 гр.)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
2.	Замеры микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	1 раз в год (ноябрь месяц) (холодный период года)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
3.	Замеры уровня освещенности	1 раз в год (ноябрь) 1 точка (групповая)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
4.	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с поверхности, предметов окружающей среды 1 раз в год (июнь) 5 смывов	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
5.	Исследование на наличие кишечной палочки (БГКП и ЭПЭК)	Смывы с поверхности, предметов окружающей среды 1 раз в год (июнь) 5 смывов	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
6.	Исследования воды плавательного	1 раз в год (сентябрь)	Специалист Центра

	бассейна		гигиены и эпидемиологии
4.Лабораторно-инструментальные исследования на пищеблоке			
1.	Микробиологическое исследование воды на ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода 1 раз в год (июнь) (по необходимости)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
2.	Исследования готовой продукции: белки, жиры, углеводы, пищевая и энергетическая ценность, калорийность,	1 проба готового обеда 1 раз в год (сентябрь)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
3.	Исследования готовой продукции: эффективность тепловой обработки	1 проба готового обеда 1 раз в год (сентябрь)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
4.	Пищевая продукция: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы	1 раз в год (сентябрь) 1 проба (тушка цыпленка бройлера)	Специалист Центра гигиены и эпидемиологии
4.Организация питания			
1.	Заключение договоров на поставку продуктов	Постоянно	Заведующий
2.	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Кладовщик
3.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Кладовщик
4.	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Ежедневно	Кладовщик
5.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Ежедневно	Медсестра
6.	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7.	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Кладовщик
8.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Медсестра
5.Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
1.	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Постоянно	Заведующий Завхоз
2.	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом	Постоянно	Воспитатели
3.	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Воспитатели
4.	Правильное использование технических средств обучения	Постоянно	Воспитатели
5.	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению	Постоянно	Воспитатели Завхоз
6.	Выполнение требований режима дня	Постоянно	Зам. заведующего

	и учебных занятий		по ВР Воспитатели
7.	Проведение контроля и анализа физического развития	Постоянно	Врач-педиатр
8.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	Постоянный контроль, утверждаются в начале года	Медсестра Завхоз
9.	Режим ежедневных уборок помещений детского сада	Постоянный контроль	Медсестра Завхоз
10.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
11.	Продолжительность прогулок	Постоянно	Зам. заведующего по ВР

6. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья

1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	В соответствии с планом закупок	Завхоз Медсестра
2.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей	Сентябрь, май	Зам. заведующего по ВР Медсестра
3.	Контроль за утренним приемом детей	Постоянно	Зам. заведующего по ВР Медсестра
4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Постоянно	Медсестра
5.	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Медсестра
6.	Организация проведения и контроль санитарно-противоэпидемических мероприятий при карантине	По необходимости	Заведующий Медсестра Зам. заведующего по ВР
7.	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация Дней здоровья, физкультурных соревнований, спортивных праздников	По годовому плану	Зам. заведующего по ВР Инструктор по физической культуре
8.	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях	Медсестра Завхоз
9.	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	Согласно плану санитарно-просветительской работы	Медсестра

7. Современное информирование технических служб, отдела образования администрации г. Зея, родителей (законных представителей) об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучия

1.	Авария на водопроводе, отключение воды	При необходимости	Завхоз
2.	Отключение электроэнергии	При необходимости	Завхоз
3.	Авария на канализационной системе	При необходимости	Завхоз
4.	Выход из строя технологического холодильного оборудования	При необходимости	Завхоз
5.	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	При необходимости	Завхоз
8.Санитарные требования к участку ДОУ			
1.	Санитарное состояние участка ДОУ, прогулочных площадок, подходов к зданию	Ежедневно	Завхоз
2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	Завхоз
3.	Освещение	Ежедневно	Завхоз
4.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Завхоз
5.	Состояние подвальных и цокольных помещений детского сада	Ежедневный контроль: функционирования системы теплоснабжения; функционирование систем водоснабжения, канализации	Завхоз
9.Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ			
1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	Ежемесячно, в период проведения косметического ремонта	Завхоз
2.	Состояние осветительных приборов	Ежедневно	Завхоз
3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Завхоз
4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	Постоянно	Завхоз
5.	Соблюдение теплового режима в учреждении	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (июнь— июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта	Завхоз
6.	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция	Завхоз

		пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты. Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта	
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	Ежедневный контроль: -соблюдение графика проветривания помещений; -температурного режима в помещениях. Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год	Завхоз
8.Контроль за охраной окружающей среды			
1.	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	Заведующий
2.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Завхоз
3.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Постоянно	Завхоз

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
	Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: -аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; -отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; -подача некачественной по органолептическим показателям воды; -поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов; -неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; -неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; -возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием ООА г. Зеи, а также соответствующие службы.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля бактерицидных установок;
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- медицинские карты воспитанников (ф. 026/у);
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку;
- личные медицинские книжки сотрудников;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.