

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 8» д. Варыш



Заведующий МБДОУ «Детский сад № 8»
д. Варыш

Н. Ф. Артеева

Приказ № 53/1 от 03.03.2021 г.

**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 № 8» д. Варыш**

2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8» д. Варыш (МБДОУ «Детский сад №8» д. Варыш)
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none">• Дошкольное образование; 2) медицинская: <ul style="list-style-type: none">• Показанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию;• Оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок);
Юридический адрес:	169463, Республика Коми, Ижемский район, д. Варыш, ул. Ручейная, д.69
Фактический адрес:	169463, Республика Коми, Ижемский район, д. Варыш, ул. Ручейная, д.69

Характеристика здания

Тип строения	Отдельно стоящее 2-этажное здание
Площадь	445,7 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	электрическая
Система водоснабжения	Вода привозная
Система канализации	

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий 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 населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных 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 сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТРТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТРТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТРТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТРТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТРТС 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 проведения 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 Минздрав соцразвития 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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов 	Приказ 03.03.2021 № 53

		<p>среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация плановых медицинских осмотров работников; • Организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	
2	воспитатели	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений; 	Приказ от 03.03.2021 № 53
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	Приказ от 03.03.2021 № 53
4	заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований 	Приказ от 03.03.2021 № 53

		й; <ul style="list-style-type: none"> • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды; 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации; 	Приказ от 03.03.2021 № 53
	<...>		

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 и следований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.54896, МУК 4.3.2756-10	Протокол
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127	Протокол

			суток		803, МУК 4.3.2 812-10.4.3	
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внеплан ово— после реконст руируе мых систем вентиля ции, ремонта оборудо вания	Помещ ения, где есть техноло гическо е оборуд ование, систем ы вентиля ции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8. 562-96, ГОСТ 23337-2014	Прот окол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внеплан ово при закупке новой мебели, п осле ремонт ных работ	Помещ ения (1 проба)	МУ 2.2.5.28101 0.2.2.5	Прот окол
		Аммиак, азотаоксид, озон—при светокопировании; азотаоксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин—при электрографии	1 раз в год	Помещ ения с оргтехн икой и кондиц ионера ми, принуд ительно й вентиля цией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810- 10. 2.2.5	Прот окол
5	Песокна	Паразитологические исследования,	1 раз в квартал	2–4 пробы	СанПиН 3.2.3215-14	Прот окол

	игровых площадка	микробиологический и санитарно- химический контроль		из песочн иц		
х						
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно- показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровы е уголки– 10 проб (с игруше к, мебели, ковров и дороже к; в спальня х: с постель ного белья, с пола, батарей , подоко нников штор; в туалетн ых комнат ах: с ручек дверей, кранов, наружн ых поверх ностей горшко в, стульев)	СанПиН 3.2.3215-14	Прот окол
				Пищоб лок– 5- 10 смывов (с раздело		

				ЧНЫХ СТОЛОВ И ДОСОК ДЛЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ, ОВОЩЕЙ , с дверны х ручек, рук персона ла; в столов ых: с посуды, клеенок , скатерт ей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год— перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки и	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	Качествопитьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта	Питьевая вода из развода	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

			систем водоснабжения	щей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)		
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд	1 раз в год	Рацион питания		

	химического состава блюд		я (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раз 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 внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатели	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
<...>				

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный	Возчик	Отчет о проведении специальной оценки

	аппарат		условий труда от 20.02.2017 №34
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.02.20217№ 34
	<...>		

6.2. Деятельность:

№	п/п	Деятельность	Документ
1		Образовательная	от 18.11.2015 № 1085 Д
2		Медицинская	от 28.03.2019 №ЛО-11-01-0022171
		<...>	

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 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
Освещенность 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	СП 2.4.364820, СанПиН	Еженедельно	Медработник

качество уборки помещений	2.3/2.4.3590-20		
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	заведующий хозяйством
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	заведующий хозяйством, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию овощами и фруктами 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	заведующий хозяйством
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию Приказ № 54/1 от 04.03.2021г.
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл производства	Медработник, повар

документам			
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
<...>			
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель, музработник
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник воспитатели
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	воспитатели
<...>			
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели

утренним приемом детей			медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<...>			
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
<...>			
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик территории, специализированная организация

ТКО			
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщик служебных помещений, младшие воспитатели,
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раза в месяц	Завхоз, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Уборщик служебных помещений, Завхоз, специализированная организация - ФГУП «Дезинфекция»
<...>			

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
	Ежедневно	Медработник

Ведомость контроля за рационом питания		
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию, младшие воспитатели
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
ЖурналаварийныхситуацийЖурналаварийныхситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения;	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	завхоз
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	завхоз
<...>		

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№п/п	Ситуация	Действия
------	----------	----------

1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	

		<ul style="list-style-type: none"> • вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности
	<...>	

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных	По графику	Медработник

	исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке		ик
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации и области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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 ТОУ правления Роспотребнадзора в РК	Заведующий
	<...>		

Программу разработал:

Заведующий



Н.Ф.Артеева