

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ
п. Масленниково
_____ Н.И. Шустова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий структурного подразделения ГБОУ
СОШ п. Масленниково «Детский сад «Солнышко»

2021 год

1. Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Распространяется на дошкольное учреждение и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц ДОО, на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица ДОО

В настоящей Программе учтены требования следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01";
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организации воспитания и обучения. Отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
- СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин";

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

1.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2. Порядок организации и проведения Производственного контроля.

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ДОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за

соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2.Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3.Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

2.4.Производственный контроль включает:

2.4.1.Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

2.4.2.Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

2.4.3.Организацию медицинских осмотров.

2.4.4.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2.4.5.Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

2.4.6.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

2.4.7.Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.4.8.Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5.Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6.Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

2.7.Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается директором школы.

2.8.Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом директора школы.

3. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

3.1.Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- 3.1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
- 3.1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.
- 3.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
- 3.2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.
- 3.2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 3.2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- 3.2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- 3.2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.
- 3.2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

4. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

- 4.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на руководителя СП.
- 4.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.
- 4.3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 4.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания

- 5.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека; являются:
- 5.1.1. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом (приложение 1)
- 5.1.2. Проведение лабораторных исследований влияния веществ биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся в приложении 2.
- 5.1.3. Проведение периодических медицинских осмотров персонала занятого во вредных условиях труда, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Перечень профессий работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, представлен в приложении 4.

- 5.1.4.Выдача работникам спецодежды, спецобуви и других СИЗ согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, утв. постановлением Минтруда России от 08.12.1997 № 61, и коллективному договору школы
- 5.1.5.Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.
- 5.1.6.Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Перечень мероприятий указан в приложении 7.
- 5.1.7.Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм. Обучение персонала осуществляется согласно программе обучения, приведенной в приложении 8.
- 5.1.8.Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.
- 5.1.9.Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 5.1.10.Поддержание порядка и условий содержания территории и помещений ДОО, соответствующих санитарным правилам.
- 5.1.11.Проведение мероприятий по организации питания.
- 5.1.12.Обеспечение условий воспитательно- образовательного процесса.
- 5.1.13.Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Руководитель СП	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за санитарным состоянием в группах; - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока -Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников.
2.	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния тентовых навесов; - Проверка качества уборки участков; - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - Контроль за состоянием маркировки постельного белья; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; -Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. -Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря; -Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за прохождением профосмотров; - Контроль за состоянием медицинских аптек
3.	Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за мытьём игрушек; -Контроль за режимом организации питания в группах; -Контроль за качеством утреннего приема детей; -Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки. -Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей; -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за режимом организации питания в группах; - Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей.
4.	Медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. -Контроль за проведением закаливающих мероприятий; -Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей.
5.	Повар	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.
6.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке аттестации**

№	Категория работников		Периодичность
1.	Воспитатели	Медосмотр/санминимум	1 раз в год
	Пом.воспитателей	Санминимум	1 раз в год
	Медсестра	Флюорография	1 раз в год
	Педагоги	Профосмотр	1 раз в год
2.	Повара	Санминимум	1 раз в год
	Завхоз	Флюорография	1 раз в год
	Кухонный работник	Профосмотр	1 раз в год
3.	ДОП ДО	Флюорография	1 раз в год
	Дворник	Профосмотр	1 раз в год
	Сторож	Медосмотр	1 раз в год
	Руководитель	Медосмотр	1 раз в год
	Машинист по стирке белья	Медосмотр	1 раз в год
	Рабочий комплексного обслуживания здания	Медосмотр	1 раз в год

Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ, услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности.

Санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность.

Протоколов проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания воспитанников ДОУ.

Отчетности по исполнению предусмотренного настоящей программой комплекса мероприятий.

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.

№	контроль	Наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1	<u>Требования к участку</u>	Проверка исправности игрового оборудования на участке	Ежедневно.	воспитатель по смене
		Проверка санитарного состояния теневых навесов	Ежедневно	завхоз
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	Ежедневно	дворник
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	1 раз в квартал	завхоз ст. воспитатель
		Проверка песка на степень биологического загрязнения на я/г (май-август)	1 раз в месяц	медсестра
		Проверка уборки участка	Ежедневно	завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	медсестра
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию Проверка физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	завхоз
		осмотр технического состояния здания	весна-осень	завхоз
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	медсестра воспитатели
		Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	медсестра
		Уход за растениями	Ежедневно	воспитатели групп
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	рабочий по обл. зданий.
4	Требования к искусственному освещению	Проверка состояния искусственной освещенности в основных помещениях	1 раз в год замер	завхоз
		Чистки оконных стекол	2 раза в год (весна-осень)	пом. воспитатели
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания	Ежедневно	медсестра
		ведение журнала температурного режима	во время отопительного сезона	завхоз
		проверка работы нагревательных приборов	Ежедневно	рабочий к.обс

6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	Ежедневно	медсестра
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	медсестра
		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	ст. воспитатель
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	маш. стирки белья
		Проверка маркировки постельного белья, полотенца	1 раз в неделю	маш. стирки белья
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	медсестра
		Проверка выполнения режима организации питания	ежедневно	Руководитель, медсестра
		Проверка суточной пробы	ежедневно	медсестра
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	завхоз
		Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов	ежедневно	завхоз
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	медсестра
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	завхоз
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Руководитель, ст. воспитатель
		Организационное проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	медсестра
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	медсестра
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	Руководитель, ст. воспитатель
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	ст. воспитатель
		Проверка максимально допустимого объема недельной образовательной нагрузки	1 раз в квартал	Руководитель, ст. воспитатель
		проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	ежемесячно	ст. воспитатель
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаливающих мероприятий	ежедневно	ст. воспитатель медсестра
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического	1 раз в квартал	Руководитель

		контроля за состоянием здоровья и физического развития детей		
11	Требования к организации приема детей в ДОУ	Проверка утреннего приема детей на педикулез	Ежедневно	медсестра
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	медсестра
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	медсестра
		Проверка прохождения профосмотров	1 раз в год	медсестра

**План работы бракеражной комиссии.
на 2020-2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	При приеме	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Лабораторные и инструментальные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Пище-блок	Качество термической обработки, соответствие технологическим картам	Готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир+мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	1 прием пищи	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	С-витаминизация	Готовые блюда	1-2 раза в год (весна, осень)	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований
	Паразитология	Овощи старого и нового урожая, смывы	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	БГКП, смывы	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока			Протоколы исследований

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Шеф повар:

Накопительная ведомость по анализу питания;
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);
Журнал регистрации мероприятий по проведению санитарного минимума с работниками пищеблока;

Медицинский работник:

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;
Журнал бракеража готовой продукции;
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
Журнал здоровья работников пищеблока;
Журнал учёта инфекционных заболеваний;
Журнал учёта профилактических прививок;
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;
Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;
Журнал осмотра детей на педикулёз;
Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;
Журнал учёта УФО установок.
Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;
Личные медицинские книжки сотрудников;
Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников СП ГБОУ СОШ п. Масленниково «Детский сад «Солнышко»

Перечень возможных аварийных ситуаций.

Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
Аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения	Информирование: <ul style="list-style-type: none">• Территориального отдела образования муниципального района Хворостянский;• Роспотребнадзора;• родителей;• устранение с соответствующими службами, роспуск детей, закрытие ДОУ	Руководитель СП Старший воспитатель Завхоз

Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование производственного контроля	Форма учета и отчетности
1.	Организация лабораторного контроля	Результаты лабораторных исследований: - водопроводной воды; - бутилированной воды; - готовых блюд, смывов посуды, - исследование песка в песочника
2.	Организация периодического медицинского контроля	Допуск к работе
3.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	Отметка о сдаче экзамена
4.	Организация питания	Технологические карты, журналы: «здоровье», кипячение воды, «Бракераж сырой продукции», ассортиментный перечень, перспективное меню, меню-раскладка, суточная проба
5.	Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса	Согласование плана работы на год, соблюдение СанПинов, инструкции по охране и здоровья детей
6.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	Аналитический результат медицинских осмотров, оценка физического развития детей
7.	Своевременное информирование «Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию.	Журнал аварийных ситуаций в ДОО
8.	Контроль за окружающей средой	Договоры, акты
9.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	Договор о проведении работы

Приказ

от «_11_» января ____20__ г.

1/4р

«О назначении ответственных
за производственный контроль
и санитарное состояние учреждения»

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07. 2001 г. № 18.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в СП «Детский сад «Солнышко» ГБОУ СОШ п. Масленниково.

2. Назначить лиц, ответственных за проведение и исполнение Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

2.1. Выполнение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке ответственные:

Миненко Н.И., заведующий производством детского питания;

Комонова О.П., повар;

Калеганова Н.И., медицинский работник;

Ляшенко О.П., кладовщик.

2.2. Организация питания в группах, ответственные:

Удалова А.В., Джебраилова Д.В., Николаева А.В., Любцева О.П., Аканеева Т. В., помощники воспитателя;

Калеганова Н.И., медицинский работник.

2.3. Медицинское обследование работников учреждения, ответственные:
Казанкова Э.А., старший воспитатель.

2.4. Санитарно-гигиенический режим в группах, ответственные:
Казанкова Э.А., старший воспитатель;
Соловьев В.И., завхоз;
Калеганова Н.И., медицинский работник.

3. Ответственным лицам:

3.1. Принять ППК ДОО к руководству и исполнению

3.2. Обеспечить выполнение требований ППК соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ДОО.

4. Контроль настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.И. Шустова