

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с. Старая Рачейка имени Героя Советского Союза  
С.Т.Теплова муниципального района Сызранский Самарской области

---

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор  
ГБОУ СОШ с. Старая Рачейка  
\_\_\_\_\_Н.А.Кулагина  
Приказ № 119Б ОД от 24.08.2021 г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных правил**  
**и проведением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**СП «Детский сад» ГБОУ СОШ с. Старая Рачейка**  
**на 2021-2022 учебный год**

## **Пояснительная записка**

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) дошкольного образовательного учреждения (далее Учреждение)) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических правил и норм санпин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением Правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулезом в РФ»;

### **Санитарные правила и нормы**

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- санитарно-эпидемиологических правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по  
осуществлению производственного контроля**

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Лазарева Н. И.	Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</li> <li>• Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников</li> </ul>
Репьева Н.А.	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация лабораторных исследований.</li> <li>• Организация медицинских осмотров работников.</li> <li>• Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>• Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:               <ul style="list-style-type: none"> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>— личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</li> <li>— накопительная ведомость.</li> </ul> </li> <li>• Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</li> </ul> <p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— цикличное меню;</li> <li>— журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.</li> </ul>
Шишова С.А.	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Контроль за состоянием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-журнал бракеража скоропортящихся продуктов;</li> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации ;</li> </ul> </li> <li>• Ведение журнала аварийных ситуаций</li> </ul> <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p>
Лазарева Н.И. Аблокулова О.П. Бегей М.В. Дырина Е.И. Евсеева О.В.	Заведующий  Воспитатель Воспитатель Воспитатель Воспитатель	<p>Ведёт контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уголками и зонами природы</li> <li>- состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в группах</li> <li>- состоянием оборудования спортивного зала</li> <li>- режимом дня и расписанием занятий</li> <li>- требованием к организации физического воспитания</li> <li>- организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>

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

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,  
Приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г)

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель	6	1 раза в год	1 раз в 2 года
3	Медицинская сестра	1	1раза в год	1 раз в 2 года
4	Помощник воспитателя	3	1раза в год	1 раз в год
5	Завхоз	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
6	Повар	1	1 раза в год	1 раз в год
7	Машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
8	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
10	Дворник	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
11	Бухгалтер	1	1 раза в год	1 раз в 2 года
12	Сторож	2	1 раза в год	1 раз в 2 года

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Заведующий
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков.</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> <li>• Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)</li> </ul>	Заведующий
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> </ul>	Заведующий
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней</li> </ul>	Заведующий
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заведующий
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток.</li> </ul>	Заведующий

4	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты</li> <li>Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год.</li> <li>Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз
5	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>— соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>— температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul> </li> </ul>	медсестра
6	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> <li>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Завхоз
7	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима, за стаканами для питьевого режима</li> <li>Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	медсестра
8	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> </ul>	Завхоз
<b>Состояние оборудования помещений для работы с детьми</b>			
1	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Воспитатели

2	Помещения	Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН	Воспитатели
3	Уголки и зоны природы	• Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр.	Воспитатели
4	Санитарное состояние игрушек, их обработка	• Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями	Воспитатели
5	Санитарное состояние ковровых изделий	• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года	Помощник воспитателя
6	Постельное белье, салфетки, полотенца	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в неделю) по графику. • Замена полотенец, салфеток (1 раз в неделю);	Помощник воспитателя
7	Состояние оборудования спортивного зала	• Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования (1 раз в год перед началом учебного года)	Инструктор по ф/к

### Состояние помещений и оборудования пищеблока

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>— системы вентиляции;</li> <li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.</li> </ul>                             Два раза в месяц техническое обслуживание системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	медсестра
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Повар
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Повар
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	завхоз

### Состояние помещений и оборудования

1	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное обновление</li> </ul>	Помощник воспитателя
---	--	--	----------------------

## Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий

1	Посещаемость в группе	Количество детей в группах	Воспитатели
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Заведующий Воспитатели
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежедневный педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики</li> </ul>	Заведующий Воспитатели
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода).</li> <li>• Ежемесячный педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей</li> </ul>	Заведующий Воспитатели Медсестра
5	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование группы согласно Правилам приема в ДДУ.</li> <li>• Прием детей в ДОУ осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты</li> </ul>	Заведующий

## Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения

1	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)</li> </ul>	Заведующий Медсестра
2	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек.</li> <li>• Аптечки находятся во всех группах и медкабинете.</li> </ul>	Заведующий Медсестра

## Санитарные требования к организации питания воспитанников

1	Наличие согласованного примерного дневного меню 10	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Медсестра
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Медсестра
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С);	Медсестра Повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Завхоз
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медсестра
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Медсестра
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: состояния здоровья сотрудников пищеблока;	медицинская сестра

### Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Повар, медицинская сестра
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	По договору
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	По договору

4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	По договору
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	По договору

### Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Помощник воспитателя
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4	Контроль за сроками прохождения мед.осмотров сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	Медсестра Заведующий
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Управление Федеральной службы по надзору

**Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических мероприятий)**

№	Наименование мероприятия	периодичность
1	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
3	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
4	Проверка качества поступающих для реализации продукции-документальная и органолептическая, а так же условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
6	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции: отсутствие грызунов; отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемическое значение	постоянно
7	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области	постоянно
8	Направление в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в городе Сызрани и Сызранском районе при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии и со сроками устранения выявленных нарушений

**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
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;</li> <li>- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;</li> <li>- разлив ртути в помещениях, на территории;</li> <li>- подача некачественной по органолептическим показателям воды;</li> <li>- поступление в ДООУ недоброкачественных пищевых продуктов;</li> <li>- неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;</li> <li>- неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</li> <li>- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</li> </ul>	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием МКУ «Управление образования Сызранского муниципального района», а так же соответствующие службы.

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

- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал регистрации температурного режима холодильника;
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- личные медицинские книжки.