

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МКДОУ
«Детский сад «Аленка»
Пальникова Л.Ф.
« ____ » _____ 2022г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических мероприятий**

(КЧР, Карачаевский район, а. Каменномост, ул. Ленина 27а)

1. Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее по тексту - Программа) муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту МКДОУ «Детский сад «Аленка») разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий 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 МКДОУ, объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, транспортировки, реализации.

2. Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998 г. № 157 –ФЗ.

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013 г. № 273-Ф.

Приказы

- Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 28 января 2021 года N 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

Санитарные правила и нормы

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1059-01
2.	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 2.1.3684-21
3.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (в части цифровых показателей).	СанПиН 1.2.3685-21
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20

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

№	Ф.И.О. сотрудников	Занимаемая должность
1	Пальникова Лариса Федоровна	заведующий

4. Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку МКДОУ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. ● Дезинсекция, дератизация помещений; ● Освещение территории, техническое обслуживание; ● Акарицидная обработка территории 2 раза в год 	Завхоз
2	Санитарное состояние групповых участков	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. 	Завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. ● Вывоз ТБО 	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> ● Полная смена песка 1 раз в год (весна) при наличии эпидемиологических показаний 	Завхоз
5	Исследование песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 раз в год в теплое время года (по договору) 	Заведующий

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость групп	<ul style="list-style-type: none"> ● комплектование списочного состава групп в соответствии с требованиями СанПиН 	Заведующий
2	Состояние подвальных помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - дезинсекции и дератизации подвальных помещений; - функционирования системы теплоснабжения; - функционирования систем водоснабжения, канализации 	Завхоз
3	Состояние кровли, фасада здания	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль. При необходимости – заявка на ремонтные работы в течение 1 дня. 	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
4	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие сертификат для использования в детских учреждениях. 	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
5	Соблюдение теплового режима в МКДОУ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка отопительной системы (июль-август). ● Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта. 	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
6	Соблюдение воздушного режима в МКДОУ. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, при неисправности - устранение в течение суток. ● Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года с составлением акта. 	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН. ● Исследование микроклимата групповых и других помещений 1 раз в год 	Заведующий
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, 	Завхоз

	сантехприборов	сантехприборов, при неисправности - устранение в течение суток. ● Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). ● Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года с составлением акта.	
9	Питьевая вода	● Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (котлы, чайники, чашки для питьевого режима). ● Ежегодное исследование питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (2 раза в год)	Фельдшер ФАП
10	Естественное и искусственное освещение	● Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. ● Регулярное техническое обслуживание электрически сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. ● Чистка оконных стекол (не реже двух раз в год). ● Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года).	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская мебель	● Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
2	Санитарное состояние игрушек, их обработка	● Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. ● Ежедневное мытье игрушек (2 раза в день) ● Мытье новых игрушек после получения согласно требованиям СанПиН. ● Недопускание мягких игрушек в	Фельдшер ФАП

		<p>групповых помещениях.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● В случае поломки игрушки срочно изымаются из детского пользования. ● Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями. 	
3	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. ● Обработка ковров не реже 1 раза в год в теплое время года. 	заведующий
4	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения – подлежат немедленной замене. ● Замена постельного белья по графику. ● Замена полотенец, салфеток (после каждого приема пищи). 	Фельдшер ФАП
5	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкального и физкультурного залов; при неисправности оборудования – немедленное удаление из пользования и ремонт. ● Испытание спортивного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года). 	Завхоз
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
6	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. ● Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов 	Заведующий
7	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. ● Исследование на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям. 	Фельдшер ФАП
8	Состояние технологического и	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за состоянием и функционированием технологического 	Завхоз

	холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	оборудования на пищеблоке; при неисправности - устранение в течение суток.	
9	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. ● Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление. 	Фельдшер ФАП
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	● Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер.	Завхоз
Состояние помещений и оборудования прачечной			
11	Условия труда работников и состояние производственной среды прачечной	<p>Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на прачечной и гладильной.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока; - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов 	Заведующий
12	Санитарное состояние прачечной	● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной	Фельдшер ФАП
13	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	● Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной; при неисправности - устранение в течение суток.	Завхоз
Состояние оборудования медицинского блока			
15	Оборудование медицинского блока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. ● Исследование материала на стерильность (1 раз в два дня). ● Ежедневный контроль за работой бактерицидных ламп 	
16	Проверка температуры	● Ежедневный визуальный контроль за	

	воздуха внутри холодильных камер	температурным режимом внутри холодильных камер	
17	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. ● Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписания занятий	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение режима дня и сетки непосредственно образовательной деятельности согласно требованиям СанПиН ● Ежедневный контроль за соблюдением режима и сетки непосредственно образовательной деятельности. 	Зам.зав по ВМР
2	Требования к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение расписаний физкультурных занятий утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий утренней гимнастики. 	Инструктор по физ.культуре
3	Организация работы по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> ● Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиН ● Медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Инструктор по физ.культуре
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного перспективного меню	<ul style="list-style-type: none"> ● Один раз в полугодие в соответствии с сезоном 	
2	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	постоянно
3	Витаминация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> ● Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: <ul style="list-style-type: none"> - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания. 	Осенне-зимний период
4	Бракераж сырых скоропортящихся	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за сырыми продуктами с заполнением журнала 	Постоянно

	продуктов		
5	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала 	Ежедневно
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно 	
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно 	
8	Наличие сертификатов соответствия, качественных удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> ● На каждую партию товара 	
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> - состояния здоровья сотрудников пищеблока; - осмотра на гнойниковые заболевания. 	Фельдшер ФАП
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета сотрудниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> ● Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного периодов года). ● Дополнительный (по эпидемиологическим показателям) 	
Санитарное состояние и содержание МКДОУ			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. ● Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	заведующий
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> ● Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	завхоз
4	Медицинский осмотр	<ul style="list-style-type: none"> ● Постоянный контроль. 	заведующий

5. Потенциальную опасность представляют используемые для организации питания детей продукты питания, возможный занос в дошкольное учреждение вирусных и инфекционных заболеваний, не соблюдение требований СП 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»..

6. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований, реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по Карачаево-Черкесской Республике»

2. Информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по КЧР» об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3. Информировать ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

7. Осуществление лабораторных исследований и испытаний в порядке производственного контроля

Объект исследования	Показатели	Периодичность	Кол-во проб при однократном отборе
Готовая продукция	На калорийность и полноту вложений	1 раз в год	1
	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	2
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	По эпид. показаниям	
	На вложение витамина «С»	1 раз в год	1
Готовая продукция	На микробиологические показатели	1 раз в год	1
Соль	На содержание йода	1 раз в год	1
Пищевые продукты	Нитраты	1 раз в год	1
	Пестициды	1 раз в год	1
	Иерсинии	1 раз в год	1
Питьевая вода	Микробиологические	1 раз в год	1
	Санитарно-химические	1 раз в год	1
Почва	Паразитологические исследования	1 раз в год	1

	Микробиологические показатели	1 раз в год	1
Песок с песочниц	Паразитологические и микробиологические показатели	1 раз в год	1
Смывы с объектов окружающей среды пищеблока	Бактерии группы кишечных палочек	2 раза в год	5
	Иерсинии	1 раз в год	5
	Я/глист	1 раз в год	5
Смывы с объектов окружающей среды мед. кабинета	УПМ	2 раза в год	5
Дезинфицирующие средства	На активность хлора	1 раз в год	1
Контроль за соблюдением СанПиН, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Медицинский осмотр декретированного контингента	1 раз в год	
	Профессиональная гигиеническая подготовка персонала	1 раз в 2 года 1 раз в год (пищеблок)	
	Наличие санитарных правил, методов, и методик контроля факторов среды обитания	постоянно	
	Контроль за наличием сертификатов	ежедневно	
	Контроль за наличием санитарных паспортов на машину	1 раз в 3 месяца	
	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологического заключения	По мере необходимости	
	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	1 раз в месяц	
	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	ежедневно	
	Проведение дезинсекционных работ	1 раз в месяц	
	Проведение дератизационных работ	1 раз в месяц	
Оценка условий содержания и воспитания детей:			
Микроклимат	Пищеблок-2 рабочих места	1 раз в год	2
	Спальные помещения-5	1 раз в год	5
	Групповые помещения-5	1 раз в год	5
Освещенность	Групповые-5	1 раз в год	5

8. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Название журнала (документа)	Ответственный
1.	Книга учета движения детей.	делопроизводитель
2.	Журнал учета посещаемости детей (по группам)	воспитатели
3.	Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.	завхоз
4.	Журнал учета мероприятий по контролю	Фельдшер ФАП
5.	Журнал дегельминтизации.	Фельдшер ФАП
6.	Журнал учета движения детей по группам здоровья	Фельдшер ФАП
7.	Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания	Фельдшер ФАП
8.	Журнал учета инфекционных заболеваний	Фельдшер ФАП
9.	Журнал профилактических прививок	Фельдшер ФАП
10.	Карта диспансерного наблюдения (ф.030/у).	Фельдшер ФАП
11.	Журнал гигиенического воспитания и обучения населения	Фельдшер ФАП
12.	План (ф.038/у)	Фельдшер ФАП
13.	Карта профилактических прививок (ф.063/у)	Фельдшер ФАП
14.	Журнал регистрации заболеваний	Фельдшер ФАП
15.	Сводный план и анализ выполнения прививок	Фельдшер ФАП
16.	Медицинская карта ребенка (ф.026/у)	Фельдшер ФАП
17.	Журнал учета иммунобиологических препаратов	Фельдшер ФАП
18.	Журнал работы по УФО облучателя	Фельдшер ФАП
19.	Журнал учета генеральных уборок процедурного кабинета	Фельдшер ФАП
20.	Журнал учета температурного режима холодильника для медицинских препаратов	Фельдшер ФАП
21.	План профилактических прививок на месяц	Фельдшер ФАП
22.	Санитарный паспорт на транспорт для перевозки пищевых продуктов	кладовщик

23.	Меню-раскладка	кладовщик
24.	Журнал контроля за режимом работы технологического оборудования	кладовщик
25.	Журнал контроля за работой холодильного оборудования	кладовщик, шеф-повар
26.	Журнал бракеража сырой продукции (ф.36/у)	кладовщик
27.	Журнал учета искусственной «С» - витаминизации пищи	Шеф-повар
28.	Технологические карты рецептов блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых в организации	кладовщик
29.	Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	Фельдшер ФАП
30.	Журнал бракеража готовой продукции	кладовщик
31.	Журнал антропометрии детей	Фельдшер ФАП
32.	Диспансерный журнал	Фельдшер ФАП
33.	Журнал учета медикаментов	Фельдшер ФАП
34.	Журнал осмотра детей узкими специалистами	Фельдшер ФАП
35.	Журнал учета травм	Фельдшер ФАП
36.	Журнал инструктажа	Фельдшер ФАП
37.	Журнал наложения карантина на группу	Фельдшер ФАП
38.	Журнал длительных медицинских отводов	Фельдшер ФАП
39.	Журнал регистрации приказов и инструкций	Фельдшер ФАП
40.	Журнал учета медико-педагогического контроля за физическим воспитанием	Фельдшер ФАП
41.	Журнал соблюдения санитарно-эпидемических требований в МКДОУ	Фельдшер ФАП
42.	Журнал регистрации бесед и консультаций	Фельдшер ФАП
43.	Журнал заболеваемости по годам	Фельдшер ФАП
44.	Журнал выполнения д/дней по месяцам	делопроизводител ь
45.	Журнал ф. 85-К	заведующий
46.	Папка - табеля посещаемости	делопроизводитель
47.	Журнал «Процент отходов - мясная продукция»	шеф-повар

48.	Журнал «Процент отходов - овощная продукция»	шеф-повар
49.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	кладовщик
50.	Журнал контроля за качеством продуктов питания	кладовщик
51.	Папка - накопительная ведомость	кладовщик

**9. Мероприятия, необходимые для соблюдения санитарных правил
и гигиенических нормативов**

№ п/п	Заключение договоров	Ответственный
1	На вывоз и утилизацию ТБО	завхоз
2	На оказание услуг по дезинсекции и дератизации	
3	На техническое обслуживание, текущий и планово - предупредительный ремонт санитарно-технических приборов, инженерных коммуникаций, гидropневматическая промывка систем отопления	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания
4	На техническое обслуживание и текущий ремонт внутренних электрических сетей и наружного освещения	завхоз
5	На техническое обслуживание технологического, прачечного и холодильного оборудования	завхоз
6	На проведение лабораторных исследований и испытаний	Фельдшер ФАП

**При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно известить
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР» по тел. 20-04-97**