

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№ 25 «РОДНИЧОК»
(МБДОУ № 25 «РОДНИЧОК»)
ул. Республики, 82А, г. Сургут,
Тюменская область, Ханты-Мансийский
автономный округ – Югра, 628408
Тел./факс (3462) 24-63-39
E-mail: ds25@admsurgut.ru

ПРИНЯТО

Протокол общего собрания трудового
коллектива от 10.05.2023 № 5

УТВЕРЖДЕНО

приказ от 12. 05. 2023 № 105-А

Заведующий МБДОУ № 25 «Родничок»

Т.А. Невьянцева

Подписано электронной подписью

Сертификат:

471F00580E844C35A87589893317AE2F

Владелец:

Невьянцева Татьяна Александровна

Действителен: 17.11.2022 с по 10.02.2024

**Положение
о внутреннем санитарном контроле
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 25 «Родничок»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает цель, задачи и правила проведения внутреннего санитарного контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 25 «Родничок» (далее по тексту – Учреждение).

1.2. Целью внутреннего санитарного контроля в Учреждении является соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы Учреждения.

2. Задачи, предмет внутреннего санитарного контроля.

2.1. Основными задачами внутреннего санитарного контроля являются:

- а) контроль за соблюдением санитарных норм и правил в Учреждении;
- б) организация работы по обеспечению выполнения работниками Учреждения санитарных норм и правил;
- в) планирование и организация работы Учреждения по выполнению обязательных санитарных норм и правил;
- г) организация пропаганды по санитарному и эпидемиологическому благополучию среди работников, родителей (законных представителей) воспитанников в Учреждении;
- д) анализ проведенных внешних проверок, выявленных нарушений и недопущение таких нарушений в дальнейшем.

2.2. Предметом внутреннего санитарного контроля является:

- а) проверка соблюдения требований к оборудованию и содержанию территории Учреждения;
- б) проверка соблюдения требований к помещениям Учреждения, их оборудованию и содержанию;

- в) проверка соблюдения требований к естественному и искусственному освещению помещений Учреждения;
- г) проверка соблюдения требований к отоплению и вентиляции;
- д) проверка соблюдения требований к водоснабжению и канализации;
- е) проверка соблюдения требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- ж) проверка соблюдения требований к технологическим процессам приготовления блюд;
- з) проверка соблюдения требований к санитарному содержанию помещений Учреждения;
- и) проверка соблюдения требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

3. Организация внутреннего санитарного контроля

3.1. Внутренний санитарный контроль в Учреждении осуществляется в виде плановых и внеплановых проверок.

3.2. Плановые проверки проводятся в соответствии с планом, утвержденным приказом заведующего Учреждением.

План проведения внутреннего санитарного контроля должен содержать предмет контроля, сроки (период) проведения проверок.

План проведения внутреннего санитарного контроля доводится до сведения работников Учреждения.

3.3. Внеплановые проверки проводятся в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

Основанием для проведения внеплановой проверки является:

- а) истечение срока выполнения плана мероприятий по устранению выявленных нарушений санитарных норм и правил;
- б) поступление в Учреждение обращений и заявлений граждан, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации о фактах нарушений в Учреждении санитарных норм и правил.

3.4. Внутренний санитарный контроль в Учреждении осуществляется постоянно действующей комиссией по внутреннему санитарному контролю (далее – Комиссия), создаваемой приказом заведующего Учреждением. Комиссия создается и осуществляет свою деятельность в каждом корпусе Учреждения.

3.5. В состав Комиссии в обязательном порядке включаются заместитель заведующего по УВР, заместитель заведующего по АХР, начальник хозяйственного отдела, медицинская сестра.

Председателем Комиссии является заместитель заведующего по АХР.

В отсутствие председателя Комиссии (отпуск, командировка, больничный) его обязанности исполняет начальник хозяйственного отдела.

3.6. При осуществлении внутреннего санитарного контроля Комиссия вправе проводить мероприятия, в том числе:

- а) обследование, обход и осмотр территории и помещений Учреждения;
- б) проверку документации;
- в) проверку технических средств, оборудования, материалов.

Работники Учреждения обязаны предоставлять Комиссии беспрепятственный доступ к проверяемым объектам, документам и материалам.

3.7. В целях исключения конфликта интересов при осуществлении внутреннего санитарного контроля на объектах, за соблюдение санитарных норм и правил на которых отвечает работник, являющийся членом Комиссии, данный работник в осуществлении внутреннего санитарного контроля на указанных объектах не участвует.

4. Порядок оформления результатов внутреннего санитарного контроля

4.1. При проведении плановой проверки Комиссией заполняется контрольный (оценочный) лист по форме согласно приложению 1 к настоящему Положению.

Разделы контрольного (оценочного) листа заполняются в соответствии с предметом контроля.

4.2. По результатам внутреннего санитарного контроля Комиссией составляется акт по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

Акт о результатах внутреннего санитарного контроля подписывается всеми членами Комиссии и должен содержать следующие сведения:

- объект проверки;
- сроки (период) проведения проверки;
- характеристика и состояние объектов проверки;
- описание выявленных нарушений;
- перечень мер по устранению выявленных нарушений с указанием сроков, ответственных лиц и ожидаемых результатов этих мероприятий;
- рекомендации по недопущению в дальнейшем вероятных нарушений;
- предложения по усовершенствованию санитарного контроля;
- обобщающие выводы.

В случае выявления по результатам внутреннего санитарного контроля нарушений санитарных норм и правил, одновременно с актом о результатах внутреннего санитарного контроля Комиссией разрабатывается план мероприятий по устранению выявленных нарушений по форме согласно приложению 3 к настоящему Положению.

4.3. Акт о результатах внутреннего санитарного контроля, план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии) в течение 1-го рабочего дня после окончания проверки представляются заведующему Учреждением.

Заведующий Учреждением рассматривает акт, план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии), оценивает их полноту и объективность, утверждает акт, план мероприятий по устранению

выявленных нарушений (при наличии) либо возвращает документы Комиссии с конкретными указаниями для доработки.

Проверка считается законченной в день утверждения акта заведующим Учреждением.

4.4. Акты о результатах внутреннего санитарного контроля, контрольные (оценочные) листы, планы мероприятий по устранению выявленных нарушений включаются в номенклатуру дел Учреждения и хранятся в соответствии с локальными нормативными актами Учреждения.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение подлежит применению в части, не противоречащей законодательству РФ и иным нормативно-правовым актам, а также уставу Учреждения.

5.2. В случае изменения законодательных актов РФ, иных нормативных правовых актов или устава Учреждения пункты настоящего Положения, вступающие с ними в противоречие, не применяются до момента внесения в них соответствующих изменений.

Приложение №1 к Положению
о внутреннем санитарном контроле

КОНТРОЛЬНЫЙ (ОЦЕНОЧНЫЙ) ЛИСТ

« ____ » _____ 20 ____ г.

Объект контроля _____
(наименование помещения, группы)

Дата начала проверки « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата окончания проверки « ____ » _____ 20 ____ г.

Характеристика и состояние объектов проверки*:

1. Соблюдение требований к оборудованию и содержанию территории.

1.1. Ограждение территории учреждения забором, отсутствие дефектов ограждения

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.2. Ограждение территории учреждения полосой зеленых насаждений (май – октябрь)

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.3. Озеленение деревьями и кустарниками из расчета 50% площади территории, свободной от застройки

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.4. Использование зеленых насаждений для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.5. Отсутствие на территории плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

1.6. Наличие и исправность наружного электрического освещения.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

1.7. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травой, укатанным грунтом, либо материалами, не оказывающими вредного воздействия на человека.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.8. Целостность теневых навесов.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.9. Наличие специального места для хранения игрушек, используемых на территории учреждения, колясок, санок, велосипедов, лыж.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.10. Своевременная смена песка на игровых площадках (ежегодно (май)).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.11. Наличие мест для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий на территории хозяйственной зоны.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

1.12. Уборка территории (в зимнее время очистка территории (подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки зоны отдыха и игр) от снега).

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

1.13. Полив территории при сухой и жаркой погоде не менее 2 раз в день (летний период).

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

1.14. Своевременная и качественная очистка мусоросборников.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

2. Соблюдение требований к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.

2.1. Соблюдение режима проветривания и влажной уборки (в спальне - влажная уборка не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут).

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

2.2. Исправность конструкции окон.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

2.3. Наличие и обустройство в туалетах места для приготовления дезинфекционных растворов.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

2.4. Отсутствие на стенах помещений дефектов, признаков поражений грибком

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

2.5. Соответствие оборудования основных помещений росту и возрасту детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.6. Наличие в шкафах для одежды и обуви оборудованных индивидуальных ячеек-полок для головных уборов и крючков для верхней одежды. Наличие маркировки ячеек.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.7. Наличие условий для сушки верхней одежды и обуви детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.8. Наличие маркировки столов и стульев.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.9. Обеспечение свободного прохода детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.10. Обеспечение детских туалетных персональными горшками для каждого ребенка, фактически находящегося в группе, а для детей в возрасте 5 - 7 лет персональными сидениями на унитаз, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, или одноразовыми сиденьями на унитаз.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.11. Наличие маркировки горшков в туалетных для детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

2.12. Наличие в туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) вешалок для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственного шкафа и шкафа для уборочного инвентаря.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3. Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению помещений.

3.1. Наличие и исправность на световых проемах в групповых, игровых и спальнях регулируемых солнцезащитных устройств.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3.2. Размещение столов для обучения детей на расстоянии не более 6 метров от светонесущей стены (при одностороннем освещении групповых помещений).

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3.3. Отсутствие цветов в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3.4. Размещение светильников в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3.5. Исправность источников искусственного освещения.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

3.6. Чистота оконных стекол и светильников.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

3.7. Наличие на осветительных приборах в помещениях для детей защитной светорассеивающей арматуры, в помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемой защитной арматуры.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

3.8. Наличие и исправность в логопедическом кабинете около зеркала настенных светильников местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

4. Соблюдение требований к отоплению и вентиляции.

4.1. Отсутствие переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

4.2. Наличие и исправность ограждающих устройств отопительных приборов.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

4.3. Соответствие относительной влажности воздуха в помещениях (с пребыванием детей - в пределах 40 - 60%, в производственных помещениях пищеблока и постирочной - не более 70%).

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

4.4. Соответствие установленным нормам температуры воздуха в помещениях пребывания детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

5. Соблюдение требований к водоснабжению и канализации.

5.1. Исправность подводки горячей и холодной воды в помещениях пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, медицинского блока.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

5.2. Исправность смесителей на умывальниках, моечных ваннах, душевых установках и водоразборных кранах для хозяйственных нужд

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

6. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

6.1. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

6.2. Наличие и правильное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

6.3. Соответствие температурного режима в холодильном оборудовании, наличие и заполнение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

6.4. Наличие и исправность приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов.

☐ соответствует ☐ не соответствует

☐ т ☐

Примечание _____

6.5. Соблюдение правил хранения продуктов, в том числе в холодильных и морозильных камерах (на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях).

6.5.1. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.2. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.3. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.4. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.5. Отсутствие ложек, лопаток в таре со сметаной, творогом.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.6. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.5.7. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.5.8. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.5.9. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.5.10. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Отсутствие озелененного картофеля.

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.5.11. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.6. Правильность обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей).

☐ соответствует
т ☐ не соответствует

Примечание _____

6.7. Правильность хранения промаркированных разделочных досок и ножей (на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.8. Наличие и исправность не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.9. Наличие промаркированной ванны и (или) емкости в специально отведенном месте мясорыбного цеха для обработки яиц или перфорированных емкостей.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.10. Наличие и ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.11. Наличие и ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.12. Правильность отбора и хранения суточной пробы готовой продукции.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

6.13. Отсутствие пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

7. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

7.1. Наличие свободного доступа к технологическому оборудованию для его обработки и обслуживания.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

7.2. Наличие специально выделенных промаркированных закрытых емкостей для доставки пищи от пищеблока до групповых.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

8. Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений учреждения.

8.1. Качественная уборка помещений (отсутствие мест скопления пыли).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

8.2. Наличие и правильное хранение ветоши для промывки столов в групповых помещениях (в специальной промаркированной посуде с крышкой).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

8.3. Наличие специально выделенных, промаркированных емкостей для мытья игрушек.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

8.4. Наличие и исправное состояние отдельного водопроводного крана для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

8.5. Наличие и целостность сеток на окнах (в теплое время года).

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

8.6. Нахождение жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем в открытом состоянии (за исключением их прикрытия при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. Отсутствие пыли на решетках.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

8.7. Своевременная смена постельного белья, полотенец, наличие маркировки, правильность хранения.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

9. Соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

9.1. Наличие у персонала предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров, документов, подтверждающих прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

9.2. Прохождение работниками вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

9.3. Наличие медицинских книжек у работников учреждения.

☐

соответствует

☐

не соответствует

Примечание _____

9.4. Наличие и ведение журнала здоровья (внесение сведений об осмотре работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

9.5. Соблюдение правил личной гигиены работниками: чистая одежда и обувь; хранение верхней одежды, головного убора и личных вещей в индивидуальном шкафу для одежды.

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

9.6. Правильность хранения специальной одежды (в отдельном шкафу).

☐ соответствует ☐ не соответствует
т

Примечание _____

Председатель комиссии

Члены комиссии

* заполняются разделы, оцениваемые в соответствии с предметом внутреннего санитарного контроля

Приложение №2 к Положению
о внутреннем санитарном контроле

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 25 «Родничок»
_____ Т.А. Невьянцева
" ____ " _____ 202_ г.

АКТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ
« ____ » _____ 20 ____ г.

1. Основание проведения санитарного контроля (проверки):

- План проведения внутреннего санитарного контроля да/нет
- Приказ заведующего учреждением да/нет

2. Проверка проведена в соответствии с Положением о внутреннем санитарном контроле, утвержденным приказом от _____ № _____, комиссией в составе:

председатель комиссии: _____

члены комиссии:

3. Объекты проверки:

4.Сроки проведения проверки:

дата начала проверки: « ____ » _____ 20 ____ г.

дата окончания проверки: « ____ » _____ 20 ____ г.

5. Характеристика и состояние объектов проверки:

6. Описание выявленных нарушений, причины их возникновения:

7. Перечень мер по устранению выявленных нарушений с указанием сроков, ответственных лиц и ожидаемых результатов этих мероприятий:

8. Рекомендации по недопущению в дальнейшем вероятных нарушений:

9. Предложения по усовершенствованию санитарного контроля:

10. Выводы по результатам проверки:

Приложение:

1) контрольный (оценочный) лист

2) план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии выявленных нарушений);

3) _____

Председатель комиссии

Члены комиссии

Приложение №3 к Положению
о внутреннем санитарном контроле

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ № 25 «Родничок»
Т.А. Невьянцева
" ____ " ____ 202_ г.

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
ПО УСТРАНЕНИЮ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ПО
РЕЗУЛЬТАТАМ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ**

№ п/п	Выявленное нарушение	Мероприятие	Ответственное лицо	Срок выполнения

Ознакомлены:

_____/_____
_____/_____ « ____ » ____ 20 ____ г.
_____/_____ « ____ » ____ 20 ____ г.