


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - детский сад «Родничок» МО «Алданский район» РС (Я)


Республика Саха (Якутия), г. Томмот, ул. Набережная, 9.  
ИНН/КПП 1402013234/140201001 тел.8(41145) 4-18-17, Факс 8(41145)4-18-17,  
e-mail [rodnichok.tommot@mail.ru](mailto:rodnichok.tommot@mail.ru), сайт: <http://mbdoyrodnichok.ucoz.ru/>

---

Согласовано :  
Главный государственный  
Санитарный врач по Алданскому  
Району Республики Саха (Якутия)  
 (А.В. Селютин)

«16» 12 2019 г.



Утверждаю:  
Заведующая МБДОУ «ЦРР –  
детский сад «Родничок»  
МО «Алданский район» РС (Я)  
 (М.М.Павлова)

«16» 12 2019 г.

## ПРОГРАММА

### производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Центр развития ребенка – детский сад «Родничок» МО «Алданский район»  
РС (Я)

г. Томмот 2019

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад «Родничок» МО «Алданский район» РС (Я)

Заведующая МБДОУ ЦРР -д/с « «Родничок» МО «Алданский район» РС(Я) :  
Павлова Маргарита Максимовна

678955, РС (Я), г. Томмот, ул. Набережная, 9

тел. 8 (41145) 4-18-17, факс 8 (41145) 4-18-17 e-mail: [rodnichok.tommot@mail.ru](mailto:rodnichok.tommot@mail.ru)

*Вид осуществляемой деятельности:*

Осуществление дошкольного образования

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Родничок» возлагается на заведующую Павлову Маргариту Максимовну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующую.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** –нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды

обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** –заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** –инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** –заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, воспитательно-образовательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора РС(Я) по Алданскому району.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет заведующая МБДОУ «ЦРР - детский сад «Родничок» Павлова М.М..

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать ТОУ Роспотребнадзора по РС(Я) по Алданскому району, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение Предписаний ТОУ Роспотребнадзора РС(Я) по Алданскому району и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### **5. Организация взаимодействия.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТОУ Роспотребнадзора по РС(Я) в Алданском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «Об образовании»	ФЗ № 273 с изменениями 2019 года
2.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. с изменениями в 2019 г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ТР ТС 021/2011
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»	СанПиН 2.4.1. 3049-13
6.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4. 1074-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1. 1058-01
8.	Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009	Постановление Главного санитарного врача РФ от 07.07.2009 года № 47 «Об утверждении СанПиН 2.6.1.2523-09 п.5.3.3
9.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
10.	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14
11.	«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздрав соцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018)

## 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Заведующая – Павлова Маргарита Максимовна.

Начальник хозяйственного отдела – Кудинова Нина Рифхатовна.

Инструктор по гигиеническому воспитанию -Реутова Татьяна Александровна.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санитарно-просветительской работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

## 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Номер пункта по Приказу МЗ РФ № 302 Н от 12.04.11 г	Кратность периодического мед. осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Заведующий	1	Работа в ДОУ	Приложение № 2 п. 20	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Начальник хозяйственного отдела	1	Работа в ДОУ	Приложение № 2 п. 20	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Педагоги: старший воспитатель, воспитатели, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, учитель-логопед, педагог-психолог.	16	Работа в ДОУ	Приложение №2 п. 20	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Младший воспитатель/помощник воспитателя	10	Работа в ДОУ	Приложение № 2 п. 20	1 раз в год	1 раз в год
6.	Работники пищеблока: повар, подсобный рабочий кухни	4	Работа на пищеблоке	Приложение № 2 п. 15	1 раз в год	1 раз в год
7.	Обслуживающий персонал: кладовщик, делопроизводитель, рабочий по стирке белья, кастелянша, уборщик служебных помещений, дворник, грузчик	8	Работа в ДОУ	Приложение № 2 п. 20	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Инструктор по гигиеническому воспитанию, инструктор по гигиеническому воспитанию.	2	Работа в ДОУ	Приложение № 2 п. 20	1 раз в год	1 раз в год



**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТОУ Роспотребнадзора по РС(Я) по Алданскому району**

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию МКУ «Департамент образования». 2. Администрацию МО «Алданский район». 3. ТОУ Роспотребнадзора в РС(Я) по Алданскому району.	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию МКУ «Департамент образования». 2. Администрацию МО «Алданский район». 3. ТОУ Роспотребнадзора в РС(Я) по Алданскому району.	1. Немедленно прекратить работу пищеблока. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию МКУ «Департамент образования». 2. Администрацию МО «Алданский район». 3. ТОУ Роспотребнадзора в РС(Я) по Алданскому району.	1. Прекратить работу пищеблока. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию МКУ «Департамент образования». 2. Администрацию МО «Алданский район». 3. ТОУ Роспотребнадзора в РС(Я) по Алданскому району.	1. Прекратить работу пищеблока. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продоваров после ликвидации аварии.

Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию МКУ «Департамент образования». 2. Администрацию МО «Алданский район» 3. ТОО Роспотребнадзора в РС(Я) по Алданскому району.	1. Прекратить работу пищеблока. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.
---	--	---	---

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно, согласно договору
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары компьютеры, оборудование, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

## 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

## 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований (пищеблок, медкабинет, учебные кабинеты)

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в квартал	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	Проводится аккредитованной организацией
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	Проводится аккредитованной организацией

Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Замеры радона в воздухе	1 раз в квартал, (1,2,4)	3 - 4 помещения	Проводится аккредитованной организацией
Лабораторные исследования радона в воде и разводящих сетях	1 раз в квартал, (1,2,4)	1 проба	Проводится аккредитованной организацией
Контроль за заключением договоров	В соответствии с рекомендациями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я)»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерение искусственной освещенности;</li> <li>- оформление протокола на измерение искусственной освещенности;</li> <li>- измерение параметров микроклимата;</li> <li>- оформление протокола измерения параметров микроклимата;</li> <li>- дезинфицирующие средства, оформление протокола;</li> <li>- проведение радиологических исследований в воздухе и воде (1 раз в квартал и по санитарно-эпидемиологическим показаниям);</li> <li>- мероприятия по дезинфекции, дератизации и дезинсекции</li> </ul>	2 помещения	Проводится аккредитованной организацией

**15. Мероприятия по обеспечению  
Санитарно-эпидемиологического благополучия**

<b>Наименование работ</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственные</b>
Замена полового покрытия (ДВП) в группах	По мере необходимости	Начальник хозяйственного отдела
Оштукатуривание, побелка, покраска кабинетов, раздевалок, коридоров, групповых помещений, пищеблока	Ежегодно	Начальник хозяйственного отдела
Ремонт канализации	По мере необходимости	Начальник хозяйственного отдела
Покраска моечных	Ежегодно	Начальник хозяйственного отдела
Побелка потолков в туалетах	Ежегодно	Начальник хозяйственного отдела
Косметический ремонт здания ДОУ	Ежегодно	Начальник хозяйственного отдела
Ревизия отопительной системы	Ежегодно	Начальник хозяйственного отдела