

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете МКДОУ  
«Большемуртинский детский сад № 3»  
Протокол № 1 от 30.08.2022г

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МКДОУ  
«Большемуртинский детский сад № 3»  
Ваземиллер Т.И.

Приказ № 20 от 30.08. 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**по организации контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований  
в МКДОУ «Большемуртинский детский сад № 3»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение разработано для МКДОУ «Большемуртинский детский сад № 3» в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольного учреждения. Законодательной и нормативной основой деятельности являются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Устав дошкольного образовательного учреждения, а также нормативные правовые акты, приказы, распоряжения, Министерства образования, Роспотребнадзора и настоящее Положение.
- 1.2. Данное положение предназначено для регулирования деятельности ДОУ по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений ДОУ (далее – учреждение). В нём определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.
- 1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем учреждения.
- 1.4. Настоящее Положение действует до принятия следующего.

**2. Цели и задачи контроля**

- 2.1. Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ:
- предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждения;
  - обеспечение объёмного контроля и оценки деятельности педагогического и обслуживающего персонала учреждения, своевременного устранения выявленных нарушений.
- 2.2. Задачами контроля являются:
- выявление случаев нарушений санитарных правил и норм при проведении повседневной работы по созданию здоровьесберегающей среды для воспитанников учреждения;
  - содействие в устранении выявленных нарушений;

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете МКДОУ  
«Большемуртинский детский сад № 3»  
Протокол № 1 от 30.08.2022г

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МКДОУ  
« Большемуртинский детский сад № 3»  
\_\_\_\_\_ Ваземиллер Т.И.

Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ****по организации контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований  
в МКДОУ «Большемуртинский детский сад № 3»****1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для МКДОУ «Большемуртинский детский сад № 3» в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольного учреждения.

Законодательной и нормативной основой деятельности являются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Устав дошкольного образовательного учреждения, а также нормативные правовые акты, приказы, распоряжения, Министерства образования, Роспотребнадзора и настоящее Положение.

1.2. Данное положение предназначено для регулирования деятельности ДОУ по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений ДОУ (далее – учреждение). В нём определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем учреждения.

1.4. Настоящее Положение действует до принятия следующего.

**2. Цели и задачи контроля**

2.1. Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ:

- предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждения;
- обеспечение объёмного контроля и оценки деятельности педагогического и обслуживающего персонала учреждения, своевременного устранения выявленных нарушений.

2.2. Задачами контроля являются:

- выявление случаев нарушений санитарных правил и норм при проведении повседневной работы по созданию здоровьесберегающей среды для воспитанников учреждения;
- содействие в устранении выявленных нарушений;

- ведение необходимой документации по итогам контроля;
- доведение информации до администрации учреждения о санитарно-гигиеническом состоянии помещений;
- выявление положительных и отрицательных тенденций в организации работы по созданию здоровьесберегающей среды и разработка на этой основе предложений по устранению недостатков.

### **3. Организация деятельности**

Каждый работник (медсестра, завхоз, кладовщик), осуществляющий функции контроля, отмечает выполнение в журнале учета мероприятий по осуществлению контроля.

3.1. Объектами контроля являются:

- здание и сооружения, участок Учреждения;
- помещения Учреждения;
- оборудование и инвентарь;
- технологические процессы;
- рабочие места по оказанию услуг;
- сырье и продукты питания;
- готовая продукция;
- образовательная деятельность с воспитанниками;
- оздоровительные мероприятия;
- прогулки и режимные моменты;
- персонал Учреждения;
- воспитанники Учреждения;
- документация;
- вода и питьевой режим;
- мебель и белье;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- воздушно-тепловой режим.

3.2. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.3. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим планом - графиком на учебный год.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДОУ, за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ.

3.6. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.7. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены педагогического совета, родительского комитета. Участие членов совета учреждения в работе комиссий является обязательным.

Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

3.8. Основаниями для проведения внепланового контроля являются:

- . приказ по ДОУ;
- . обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

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

| <b>Занимая должность</b> | <b>Раздел работ по осуществлению контроля</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Заведующий               | Отвечает за осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Завхоз                   | Отвечает за: <ul style="list-style-type: none"><li>. наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,</li><li>. исправность освещения,</li><li>. систем теплоснабжения и водоснабжения,</li><li>. вентиляции, канализации,</li><li>. сантехнического оборудования,</li><li>. электрооборудования</li><li>. качество и ассортимент поступающих продуктов,</li><li>. условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов,</li><li>. ведет журналы: аварийных ситуаций, учета скоропортящихся продуктов, журнал проведения инструктажей с младшим обслуживающим персоналом, накопительные ведомости.</li><li>. санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания.</li></ul> |
| Медицинская сестра       | Отвечает за: <ul style="list-style-type: none"><li>- здоровье воспитанников,</li><li>- обеспечение организации оздоровительных мероприятий,</li><li>- соблюдение режима дня,</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное проведение физкультурных занятий,</li> <li>- гимнастик, прогулок;</li> <li>- мероприятия по профилактике травматизма и отравлений,</li> <li>- медицинских осмотров работников.</li> </ul> <p>Контролирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное приготовление пищи,</li> <li>- питьевой режим,</li> <li>- санитарное состояние всех помещений и участка ДОУ,</li> <li>- утренний фильтр детей, проводимый воспитателем,</li> <li>- соблюдение норм выхода порций,</li> <li>- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> <li>- ведет учет и отчетность с осуществлением контроля:</li> <li>- журнал бракеража готовой продукции,</li> <li>- журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания,</li> <li>- журнал медицинского осмотра сотрудников,</li> <li>- журнал регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний,</li> <li>- журнал наблюдения за контактными детьми</li> <li>- журнал регистрации осмотра детей на педикулез и другие.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

3.10. Мероприятия по осуществлению контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.

| № | Наименование мероприятий                                                         | Кратность проведения                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | Контроль проведения периодического флюорографического осмотра сотрудников        | При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год                     |
| 2 | Контроль проведения медицинских осмотров                                         | При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год, или 1 раз в 2 года |
| 3 | Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания помещений            | Ежедневно                                                     |
| 4 | Контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом                                 | Ежедневно                                                     |
| 5 | Контроль проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий                 | 1 раза в полгода                                              |
| 6 | Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания прогулочных участков | Ежедневно                                                     |
| 7 | Контроль за питанием                                                             | Ежедневно                                                     |

#### **4. Обязанности руководителя по осуществлению контроля**

4.1. Руководитель Учреждения при выявлении нарушений санитарных правил на объекте контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения:

- приостановить либо прекратить деятельность или работу отдельных объектов, эксплуатацию, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека;
- снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать службу Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

#### **5. Обязанности лиц, осуществляющих контроль**

5.1. Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

5.2. Своевременно осуществлять контроль и вести соответствующие журналы, закрепленные за каждым лицом, осуществляющим контроль.

5.3. Информировать руководителя Учреждения обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОО.

#### **6. Права лиц, осуществляющих контроль**

6.1. Требовать от руководителя ДОО своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.

6.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОО.

6.3. Заслушивать и получать информацию руководителя по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОО, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

#### **7. Документация**

7.1. Перечень мероприятий по контролю.

7.2. Журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля.

7.3. Отчеты, справки о деятельности.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Ваземиллер Татьяна Ивановна

Действителен с 24.12.2021 по 24.12.2022