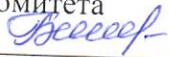


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №4 «Морозко»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзного
комитета

А.П. Булгару
«29» сентября 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МАДОУ «ДС №4 «Морозко»

Т.Л. Гвоздь
приказ №314 от «29» сентября 2023



ПОЛОЖЕНИЕ

**по организации контроля за выполнением
санитарно-гигиенических требований
в МАДОУ «ДС №4 «Морозко»**

1. Общие положения:

1.1. Настоящее Положение по организации контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №4 «Морозко» (далее по тексту – Положение, ДОУ) разработано в соответствии с нормативными документами: Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 18 декабря 2020 года, регистрационный номер 61573); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 29 января 2021 года, регистрационный номер 62296); Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Уставом ДОУ

2. Организация деятельности

2.1. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля, осуществляет функции контроля.

2.2. Объектами контроля являются:

- здание и сооружение, участок ДОУ;
- помещения ДОУ;
- 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 ДОУ;
- воспитанники ДОУ;
- документация;
- вода и питьевой режим;
- мебель и белье;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- воздушно-тепловой режим.

2.3. 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.

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

Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции Заведующего.

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

помещений в ДОУ.

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

2.7. 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.

2.8. Основаниями для проведения внепланового контроля являются:

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

2.9. Перечень должных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля

Должность	Раздел работ по осуществлению контроля
Заведующий	Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и сотрудников ДОУ
Специалист по АХЧ	осуществления контроля за: <ul style="list-style-type: none">- наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- исправность искусственного освещения;- система теплоснабжения и водоснабжения;- вентиляция, канализации;- сантехнического оборудования;- электрооборудования;- качество и ассортимент поступающих товаров
Кладовщик продуктового склада	осуществления контроля за: <ul style="list-style-type: none">- санитарно-гигиеническое состояние складских подсобных помещений для хранения продуктов питания;- условия, соблюдения норм и сроков хранения продуктов;- качество и ассортимент поступающих продуктов;- наличие сертификатов соответствия ЕАЭС
Специалист по охране труда и техники безопасности	<ul style="list-style-type: none">- мероприятия по профилактике травматизма- организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудников- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личные медицинские книжки
Старший повар	<ul style="list-style-type: none">- соблюдение технологического процесса по приготовлению пищи- питьевой режим- соблюдение норм выхода порций- витаминизации пищи
Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none">- осуществления контроля за здоровьем воспитанников- обеспечение организации оздоровительных мероприятий- соблюдение режима дня- правильное проведение физкультурных занятий- мероприятия по профилактике отравлений- санитарное состояние всех помещений и участков ДОУ- утренний фильтр воспитанников

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

Наименование мероприятия	Кратность проведения
контроль проведения периодического медицинского осмотра	при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
контроль санитарно-технического и гигиенического содержания помещений	ежедневно
контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом	ежедневно
проведение дератизационных, дезинфекционных мероприятий	ежедневно
Соблюдение санитарно-технического и гигиенического содержания прогулочных участков	ежедневно
Контроль за питанием	ежедневно

3. Обязанности Заведующего по осуществлению контроля

3.1. Заведующий ДОУ 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.

4. Обязанности лиц, осуществляющих контроль

- 4.1. Своевременно осуществлять контроль и вести соответствующие журналы, закрепленные за каждым лицом, осуществляющим контроль.
- 4.2. Информировать заведующего ДОУ обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

5. Права лиц, осуществляющих контроль

- 5.1. Требовать от Заведующего ДОУ своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.
- 5.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОУ.
- 5.3. Заслушивать и получать информацию Заведующего по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОУ, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

6. Документация

- 6.1. Перечень мероприятий по контролю.
- 6.2. Карты контроля, справки о проведении контроля.