

**ПРИНЯТО:**  
На общем собрании  
работников  
Протокол № 2 от  
«31» августа 2022 года

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Приказом № 65/1 от  
«01» сентября 2022 года  
Заведующего МКДОУ  
детского сада комбинированного вида  
«Полянка» г. Советска  
М.М. Покашникова



**Положение**  
**по организации контроля за выполнением**  
**санитарно - гигиенических требований**  
**в МКДОУ детский сад комбинированного сада**  
**«Полянка» г. Советска Кировской области**

**1. Общие положения:**

1.1. Настоящее Положение по организации контроля за выполнением санитарно - гигиенических требований в МКДОУ детский сад комбинированного вида г. Советска (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 N 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 сооружения, 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;

- мебель и белье;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- воздушно-тепловой режим.

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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 должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля

<b>Должность</b>	<b>Раздел работ по осуществлению контроля</b>
Заведующий	Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ.
Заведующий хозяйством	Осуществление контроля 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 товаров</li> </ul>
Кладовщик	Осуществление контроля за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания,</li> <li>• условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов,</li> <li>• качество и ассортимент поступающих продуктов</li> </ul>

Медицинская сестра	<p>Осуществление контроля за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здоровьем воспитанников,</li> <li>• обеспечение организации оздоровительных мероприятий,</li> <li>• соблюдение режима дня,</li> <li>• правильное проведение физкультурных занятий,</li> <li>• гимнастик, прогулок;</li> <li>• мероприятия по профилактике травматизма и отравлений,</li> <li>• организацию медицинских осмотров работников,</li> <li>• правильностью приготовления пищи,</li> <li>• питьевым режимом,</li> <li>• санитарным состоянием всех помещений и участка ДОУ,</li> <li>• утренним фильтром детей,</li> <li>• соблюдением норм выхода порций,</li> <li>• наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</li> </ul>
--------------------	--

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

Наименование мероприятий	Кратность проведения
Контроль проведения периодического флюорографического осмотра сотрудников	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год
Контроль проведения медицинских осмотров	При поступлении, в дальнейшем 1 раз в год
Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания помещений	Ежедневно
Контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом	Ежедневно
Контроль проведения дератизационных, дезинфекционных мероприятий	Ежедневно
Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания прогулочных участков	Ежедневно
Контроль за питанием	Ежедневно

## 2. Обязанности заведующего по осуществлению контроля

2.1. 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.

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

Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

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

5.3. Информировать заведующего ДОУ обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

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

4.1. Требовать от заведующего ДОУ своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.

4.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОУ.

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

### **5. Документация**

5.1. Перечень мероприятий по контролю.

5.2. Карты контроля, справки о проведении контроля.