

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Баргузинский детский сад №1 «Березка»»
671610 с. Баргузин ул. Дзержинского, 23 тел. 8-(30131)-41-700**

ПРИНЯТО:

На педагогическом совете МБДОУ
«Баргузинский детский сад №1 «Березка»»
Протокол № 3 от 20 октября 2020 г.

Заведующая МБДОУ «Баргузинский детский сад №1 «Березка»»
У.С. Елагина
Приказ № 30 от 20 октября 2020 г.



**Положение
по организации контроля за выполнением санитарно - гигиенических
требований в МБДОУ «Баргузинский детский сад «Березка»**

1. Общие положения:

1.1. Настоящее Положение по организации контроля за выполнением санитарно - гигиенических требований в ДОУ (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;
- 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 должностных 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 работников ДОУ.

4 Заведующий хозяйством осуществление контроля за :

- наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,
- исправность освещения, –систем теплоснабжения и водоснабжения, –вентиляции, канализации, –сантехнического оборудования,
- электрооборудования

–качество и ассортимент поступающих товаров

Кладовщик осуществление контроля за:

- санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания,

–условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов,

–качество и ассортимент поступающих продуктов

Медицинская сестра осуществление контроля за:

–здоровьем воспитанников,

–обеспечение организации оздоровительных мероприятий,

–соблюдение режима дня,

–правильное проведение физкультурных занятий,

–гимнастик, прогулок;

–мероприятия по профилактике травматизма и отравлений,

–организацию медицинских осмотров работников, –правильностью приготовления пищи,

–питьевым режимом,

–санитарным состоянием всех помещений и участка ДОУ,

–утренним фильтром детей,

–соблюдением норм выхода порций,

–наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.

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

Наименование мероприятий

-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

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 предоставляющую 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.

- Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

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.