

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 28 г. Челябинска»**

ул. Российская 28А, г. Челябинск, 454002, тел. (351) 225-11-28, e-mail: mdoukalin28@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МБДОУ «ДС № 28 г. Челябинска»
А.Г. Кириллова
Приказ от 01.09.2023 г. № 59-у

**Положение
об организации и контролю санитарно-гигиенических
требований в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад № 28 г. Челябинска»**

1. Общие положения:

- 1.1. Настоящее Положение по организации и контролю санитарно - гигиенических требований в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №28 г.Челябинска» (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. 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.

- 2.2. 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.

2.3. 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.

- 2.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДОУ, за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ.
- 2.5. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 2.6. 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. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
- 2.7. Основаниями для проведения внепланового контроля являются:
- приказ по ДОУ;
 - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.
- 2.8. 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.
Заместитель заведующего по АХЧ	осуществление контроля за : • наличием чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, • исправностью освещения, • системой теплоснабжения и водоснабжения, • вентиляцией, канализацией, • сантехническим оборудованием, • электрооборудованием • качеством и ассортиментом поступающих товаров • техническим состоянием здания и территории
Заведующий хозяйством/ Заместитель заведующего по	осуществление контроля за: • санитарно-гигиеническим состоянием складских подсобных помещений для хранения продуктов питания,

АХЧ	• условием, соблюдением норм и сроков хранения продуктов, • качеством и ассортиментом поступающих продуктов • работой холодильного и технологического оборудования; • своевременной подачей заявок, еженедельно
Инструктор по гигиеническому воспитанию	осуществление контроля за: • здоровьем воспитанников, • обеспечением организации оздоровительных мероприятий, • соблюдением режима дня, • правильным проведением физкультурных занятий, гимнастик, прогулок; • мероприятием по профилактике травматизма и отравлений, • организацией 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.
Старший воспитатель	осуществление контроля за: • за организацией питания во всех возрастных группах (сервировка, выход блюд); • обеспечением своевременной информацией по организации питания в домашних условиях в информационных стендах всех возрастных группах; • организацией питания во всех возрастных группах (руководство педагога);

2.9. 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

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

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.