

ПРИНЯТО
Педагогическом совете
протокол от 23.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МКОУ Татарскогоренская ОШ
№68 от 23.08.2023
Фокеева Г.П.

**Положение
по организации и контролю
санитарно-гигиенических требований
в дошкольной группе при МКОУ Татарскогоренская основная
школа**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок проведения внутреннего контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований в дошкольной группе при МКОУ Татарскогоренская основная школа (далее – дошкольная группа).

1.2. Положение по организации и контролю санитарно-гигиенических требований разработано на основе актуальной нормативно-правовой базы Российской Федерации по соблюдению санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 ФЗ – «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ;

требований СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.3. Нормативно-правовыми основами внутреннего контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований являются:

–Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (утверждены Главным государственным

санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10 лет)

-СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 (вступили в силу с 01.01.2021 года);

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32(вступили в силу с 01.01.2021г).

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

-Методические рекомендации Роспотребнадзора –МР2.4.0242–21(от17мая 2021года)

-СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021№4(вступили в действие с 01.09.2021 года Срок действия до 01.09.2027). -

СанПиН3.5.3.1129-02«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (утв. ГлавнымгосударственнымсанитарнымврачомРФ12июля2002г.).

-Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст.213ТКРФ» (вступит в силу01.04.2021года)

-СП3.1/2.43598-20от30.06.2020г«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19)

1.4. Данное положение предназначено для регулирования деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием дошкольной группы. В нём определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.

1.5. Данное Положение действует до принятия нового. Необходимые изменения, дополнения вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности дошкольной группы; утверждаются приказом директора школы.

2. Цели и задачи контроля.

2.1. Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием детского сада: 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;
- 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.

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

Занимая должность	Раздел работ по осуществлению контроля
Директор	Отвечает за осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной
	подготовки и аттестации должностных лиц и работников дошкольной группы при МКОУ Татарскогоренскя ОШ ,– организацию медицинских осмотров работников, – соблюдение норм выхода порций,– контролирует: правильное приготовление пищи,– питьевой режим,– санитарное состояние всех помещений и участка МАДОУ.
воспитатель	Отвечает за: – обеспечение организации оздоровительных мероприятий,– соблюдение режима дня,– правильное проведение физкультурных занятий,– гимнастик, прогулок;– мероприятия по профилактике травматизма и отравлений.
Заведующий хозяйством	Отвечает за: наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,– исправность освещения,– систем теплоснабжения и водоснабжения,– вентиляции, канализации,– сантехнического оборудования,– электрооборудования– качество и ассортимент поступающих продуктов,– условия, соблюдение норм и сроков хранения продуктов,– Ведет журналы: аварийных ситуаций, учета скоропортящихся продуктов, журнал проведения инструктажей с младшим обслуживающим персоналом, накопительные ведомости. Ведет учет и отчетность с осуществлением контроля: журнал бракеража скоропортящихся продуктов,– журнал бракеража готовой продукции.

3.2. Объектами контроля являются:

- здание и сооружения, участок дошкольной группы;
- помещения дошкольной группы;
- 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 дошкольной группы;
- воспитанники дошкольной группы;
- 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 группе;
- 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 директора.

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

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 директора. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены, 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 МКОУ Татарскогоренская ОШ;

— обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

3.9. 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	1 раза в полгода
Контроль санитарно-технического и гигиенического содержания прогулочных участков	Ежедневно
Контроль за питанием	Ежедневно

4. Обязанности директора по осуществлению контроля.

4.1. Директор 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.

Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

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

5.2. Информировать директора обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников дошкольной группы.

6. Права лиц, осуществляющих контроль.

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

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

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

7. Документация

7.1. Перечень мероприятий по контролю.

7.2. Журналы учёта и отчётности по осуществлению мероприятий производственного контроля (Приложение 1)

7.3. Отчеты, справки о деятельности.

Приложение 1

Журналы учёта и отчётности по осуществлению мероприятий
производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия о качестве товара (программа Меркурий, в электронном виде)	По факту	воспитатель
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	воспитатель
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	воспитатель
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	воспитатель
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	воспитатель
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	воспитатель
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	воспитатель
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	воспитатель
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	воспитатель
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 раз в 10 дней	повар
Ежедневное меню	Ежедневно	повар
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	повар
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	воспитатель
График включения бактерицидной лампы (групповые)	Ежедневно	воспитатель
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	воспитатель
Журнал учета проведения генеральных уборок	1 раз в месяц (1 раз в неделю)	воспитатель
График выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	фельдшер
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	фельдшер
Личные медицинские книжки работников	По факту	директор
Оценка профессиональных рисков, отчет	По факту	директор
Справки о болезни ребёнка	По факту	воспитатель

Журнал учёта ежедневной посещаемости детей	Ежедневно	воспитатель
Журнал наблюдений (мониторинг) за состоянием здоровья воспитанников	Ежедневно	воспитатель