 **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации контроля за выполнением санитарно - гигиенических требований в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 14 «Юбилейный» (далее по тексту – Положение, ДОУ) разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил CП 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 утверждение 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 29января 2021 года, регистрационный номер 62296);

- Уставом ДОУ.

1. 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.

* 1. 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. 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. |
| Заместитель заведующий по АХЧ | 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 |
| Медицинский персонал | 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** | **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 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

4.1. Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

-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.