# Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №10 «Родничок» (МБДОУ «Детский сад №10 «Родничок»)

принято

Педагогическим советом МБДОУ «Детский сад №10 «Родничок» Протокол от « 🎝 » 05 2025т. № 4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №10 «Родничок»
от (33 » № 5 мого 20 5 г. № 44/03

#### Положение

об организации контроля санитарно-гигиенических и санитарнотехнических требований в МБДОУ «Детский сад №10 «Родничок»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28 декабря 2024 года, Федеральным законом № 323-ФЗ от 21.11.2011 года «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, 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», Уставом и иными локальными актами ДОУ.
- 1.2. Данное Положение предназначено для регулирования деятельности ДОУ по контролю за санитарно-гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений МБДОУ «Детский сад № 10 «Родничок» (далее учреждение). В нем определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.
- 1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим учреждением.
- 1.4. Настоящее Положение действует до принятия следующего.

#### 2. Цель и задачи контроля

- 2.1. Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиенническим и санитарно-техническим состоянием помещений в ДОУ:
  - предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждений;
  - обеспечение объемного 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 учреждения;
- 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

Каждый работник, осуществляющий функции контроля, отмечает выполнение в журнале учета мероприятий по осуществлению контроля.

- 3.1. Объектами контроля являются: здание и сооружения, участок Учреждения;
  - помещения Учреждения;
  - 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 Учреждения;
  - воспитанники Учреждения;
  - 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 группах;
  - 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 заведующего.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДОУ, за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ.
- 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

заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены наблюдательного совета, родительского комитета.

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 ДОУ;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

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

контроля.	Раздел работы по осуществлению производственного
Должность	контроля
Заведующий	- Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды
	обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
	- Организация профессиональной подготовки и аттестации
	должностных лиц и работников;
	- Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.
Заместитель	Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях
заведующего по АХЧ	в учреждении.
	• Технический контроль здания за состоянием:
	- освещенности:
	- систем теплоснабжения;
	- систем водоснабжения;
	- систем водоотведения;
	- систем канализации;
	- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию
	помещений и территории.
	• Контроль за наличием сертификатов, санитарно
	эпидемиологических заключений:
	- организация лабораторно инструментальных исследований;
	- ведение учетной документации;
	- разработка мер по устранению выявленных нарушений;
	- контроль охраны окружающей среды.
Специалист по охране	• Организация медицинских осмотров работников;
труда	• Контроль за наличием личных медицинских книжек
	сотрудников учреждения;
	• Организация производственного контроля;
	• Контроль за прохождением сотрудников учреждения
	гигиенической аттестации, лабораторных исследовании.
Медсестра	• Визуальный контроль за выполнением санитарно-
-	эпидемиологических (профилактических) мероприятий,
	соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией
	мер, направленных на устранение нарушений;
	• Медицинское обеспечение и состояние здоровья воспитанников;
	• Организация прививочной кампании;
	• Ведение учетной документации;
	• Контроль за соблюдением личной гигиены, ведение
	гигиенического журнала сотрудников (сотрудников пищеблока на
	гнойничковые и инфекционные заболевания). • Организация
	витаминизации;

	• Контроль за санитарным состоянием пищеблока, за
	правильностью обработки пищи;
	• Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции.
Калькулятор	• Ведение учета и отчетности с осуществлением
, I	производственного контроля:
	- журнал бракеража готовой пищевой продукции; - составление
	ежедневного меню- требования с соблюдением суммарных норм;
	- составление накопительной ведомости, ежемесячных отчетов.
Старший воспитатель	Ведет контроль за:
	- уголками и зонами природы;
	- состоянием игрушек, оборудования и методических пособий в
	группах;
	- состоянием оборудования спортивного зала;
	- режимом дня и расписанием занятий;
	- требованием к организации физического воспитания;
	- организации мероприятий по закаливанию и оздоровлению
	детей.
Кладовщик	- ведение учетной документации;
	- контроль за поступающей продукцией;
	- сертификация продукция; - ведение системы «Меркурий»; -
	ведение журнала учета температуры и влажности складских
	помещений;
	- ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой
	продукции;
	- ведение журнала учета температурного режима холодильного
	оборудования.

3.10. Полный перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг отражены в программе производственного контроля МБДОУ «Детский сад №10 «Родничок».

#### 4. Обязанности руководителя по осуществлению контроля

- 4.1. Руководитель Учреждения 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 ипредоставляющую 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. Согласно российскому законодательству медицинское обслуживание (отделение медицинской помощи) воспитанников дошкольного образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения.

# 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 руководителя Учреждения обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

# 6. Права лиц, осуществляющих контроль

- 6.1. Требовать от руководителя ДОУ своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.
- 6.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОУ.
- 6.3. Заслушивать и получать информацию руководителя по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОУ, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

# 7. Документация

- 7.1. Перечень мероприятий по контролю.
- 7.2. Журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля.
- 7.3. Отчеты, справки о деятельности.