Согласовано с Управляющим Советом ГБОУ НШ с. Красноармейское протокол № 3 от 28.10.2021 г. председатель Е.А.Цапурина

Утверждено приказом ГБОУ НШ с. Красноармейское № 478-од от 29.10.2021 г. директор ГБОУ НШ с. Красноармейское М.Н. Григорьева

Принято на Педагогическом совете ГБОУ НШ с. Красноармейское протокол № 2 от 11.10.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

по организации и контролю санитарно-технических требований в структурных подразделениях, филиалах государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области начальной школы с. Красноармейское муниципального района Красноармейский Самарской области, реализующих дошкольное образование

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 28 сентября 2021 г.), Уставом и иными локальными актами ГБОУ НШ с. Красноармейское.
- 1.2. Данное положение предназначено для регулирования деятельности структурных подразделений, филиалов, реализующих программу дошкольного образования (далее ДОУ) по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений. В нем определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.
- 1.3. Настоящее Положение действует до принятия следующего.

2. Цели и задачи контроля

- 2.1. Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДОУ:
- предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждения;
- обеспечение объемного контроля и оценки деятельности педагогического и обслуживающего персонала учреждения, своевременного устранения выявленных нарушений;
- обеспечение разносторонней работы в ДОУ, с учетом потребностей, возможностей и интересов воспитанников и их семей.
- 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
- выявление положительных и отрицательных тенденций в организации работы по созданию здоровьесберегающей среды и разработка на этой основе предложений по устранению нелостатков.

3. Организация деятельности

Медицинская сестра диетическая или лицо, замещающее его, заведующий хозяйством, кладовщик), осуществляет функции контроля.

- 3.1. 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.
- 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 внеплановых проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором ГБОУ НШ с. Красноармейское планом графиком на учебный год.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции старшего воспитателя.
- 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 директора ГБОУ НШ с. Красноармейское. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего 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 директора ГБОУ НШ с. Красноармейское;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

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

Занимая	Раздел работ по осуществлению контроля	
должность		
Старший	Отвечает за осуществление контроля за соблюдением санитарных	
воспитатель	л, методов и методик контроля, за организацию	
	профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и	
	работников ДОУ	
Заведующий	Отвечает за:	
хозяйством	– 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.		
Кладовщик			
	подсобных помещений для хранения продуктов питания.		
Медицинская	Отвечает за:		
сестра	– здоровье воспитанников,		
диетическая	– обеспечение организации оздоровительных мероприятий, –		
или лицо,	соблюдение режима дня,		
замещающее	– правильное проведение физкультурных занятий,		
его	– гимнастик, прогулок;		
	– мероприятия по профилактике травматизма и отравлений, –		
	организацию медицинских осмотров работников. Контролирует:		
	– правильное приготовление пищи,		
	– питьевой режим,		
	– санитарное состояние всех помещений и участка ДОУ,		
	– утренний фильтр детей, проводимый воспитателем,		
	– соблюдение норм выхода порций,		
	– наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений,		
	личных медицинских книжек.		
	Ведет учет и отчетность с осуществлением контроля:		
	- журнал бракеража скоропортящихся продуктов,		
	– журнал бракеража готовой продукции,		
	– журнал гигиенический,		
	- журнал учета медицинского осмотра сотрудников,		
	– журнал регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний,		
	– журнал наблюдения за контактными детьми,		
	– журнал регистрации осмотра детей на педикулез и другие.		

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

No	Наименование мероприятий	Кратность проведения
1	Контроль проведения периодического	При поступлении, в
	флюорографического осмотра сотрудников	дальнейшем 1 раз в год
2	Контроль проведения медицинских осмотров	При поступлении, в
		дальнейшем 1 раз в год
3	Контроль санитарно-технического и гигиенического	Ежедневно
	содержания помещений	
4	Контроль за санитарно-эпидемиологическим	Ежедневно
	режимом	
5	Контроль проведения дератизационных,	1 раз в полгода
	дезинфекционных мероприятий	
6	Контроль санитарно-технического и гигиенического	Ежедневно
	содержания прогулочных участков	
7	Контроль за питанием	Ежедневно

4. Обязанности старшего воспитателя по осуществлению контроля

4.1. Старший воспитатель 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.

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. Своевременно информировать директора ГБОУ НШ с. Красноармейское обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

6. Права лиц, осуществляющих контроль

- 6.1. Требовать 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 старшего воспитателя по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОУ, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

7. Документация

7.1. Программа производственного контроля организации питания.