ПРИНЯТО

Педагогическим советом
Протокол от 24.09.2022г. № 3

Утверждено

приказом заведующего
МБДОУ детским садом №6
от 25.09.2022г. № 89-ос

Положение о санитарно-эпидемиологическом режиме Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6» города Воткинска Удмуртской Республики

1. Общие положения.

Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок проведения внутреннего контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6» города Воткинска Удмуртской Республики (далее – ДОУ).

Положение о санитарно-эпидемиологическом режиме ДОУ 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».

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 2001г. введены с 01.01.2002 года. Срок действия 10лет).
- 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 года №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 (от 17 мая 2021года).
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» Постановление Главного государственного врача РФ от 28.01.2021г. №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. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 июля 2002г.).
- 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.213 ТК РФ» (вступит в силу 01.04.2021года).
- СПЗ.1/2.43598-20 от 30.06.2020г. «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 (COVID-19).

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

Данное Положение действует до принятия нового. Необходимые изменения, дополнения вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменений деятельности ДОУ. Утверждается приказом заведующего.

2. Цели и задачи контроля.

Основные цели деятельности по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием ДОУ:

- предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждения;
- обеспечение объёмного контроля и оценки деятельности педагогического и обслуживающего персонала учреждения, своевременного устранения выявленных нарушений.

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:

- заведующий
- старший воспитатель
- медицинская сестра
- завхоз

3.2. Объектами контроля являются:

- здание и сооружения, участок ДОУ;
- помещения ДОУ;
- оборудование и инвентарь;
- технологические процессы;
- рабочие места по оказанию услуг;
- сырьё 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

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 совета родителей. Участие членов собрания трудового коллектива 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 ДОУ, обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

4. 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

5. Обязанности заведующего по осуществлению контроля.

Заведующий 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.

6. Обязанности лиц, осуществляющих контроль.

6.1. Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

- Своевременно осуществлять контроль и вести соответствующие журналы, закрепленные за каждым лицом, осуществляющим контроль.
- Информировать заведующего обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

7. Права лиц, осуществляющих контроль.

7.1. Требовать от заведующего своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.

7.2. Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОУ.

7.3. Заслушивать и получать информацию заведующего по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОУ по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

8. Документация

8.1. Перечень мероприятий по контролю.

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

8.3. Отчеты, справки о деятельности.

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	делопроизводитель
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	кладовщик
Гигиенический журнал работников пищеблока	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	ежедневно	завхоз
Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока;	Ежедневно	завхоз
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;	Ежедневно	медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	медсестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	медсестра
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 раз в 10 дней	делопроизводитель
Ежедневное меню	Ежедневно	делопроизводитель
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	делопроизводитель
Журнал учета дезинфекции и дератизации;	По факту	завхоз
График включения бактерицидной лампы (групповые)	Ежедневно	воспитатели
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	завхоз
Журнал учета проведения генеральных уборок	1 раз в месяц (1 раз в неделю)	завхоз
График выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	медсестра
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	медсестра
Личные медицинские книжки работников	По факту	медсестра
Оценка профессиональных рисков	По факту	заведующий
Справки о болезни ребёнка	По факту	воспитатели
Журнал учёта ежедневной посещаемости детей	Ежедневно	воспитатели
Журнал наблюдений (утренний фильтр) за состоянием здоровья воспитанников	Ежедневно	воспитатели