


Принято
На педагогическом Совете
Протокол
№1 от 29.08.2023

Утверждено
Директор:  Еремина О.И.
Приказ № 387 от 14.09.2023



Положение о санитарно-эпидемиологическом
режиме в МБОУ «Новомирская НОШ»
структурное подразделение «Группа при школе»

1. Общие положения.

Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок проведения внутреннего контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований МБОУ «Новомирская НОШ» структурное подразделение «Группа при школе»

(далее – ДОУ).

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».

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 10июля 2001 г. введены с 01.01.2002года. 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

№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. 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.213ТКРФ» (вступит в силу01.04.2021года)

-СПЗ.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 условияхраспространения 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, других существенных изменений деятельности ДОУ; утверждаются приказом директора.

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 объемного 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.

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

- директор
- воспитатель
- завхоз
- 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.
- Контроль осуществляется с использованием следующих методов
 - изучение документации;
 - обследование объекта;
 - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группе;
 - беседа с персоналом;
 - ревизия;
 - и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

- Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок. Плановые проверки

осуществляются в соответствии с утвержденным директором планом - графиком на учебный год.

- Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора.
- Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДООУ, за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в ДООУ.
- Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 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.
- Основаниями для проведения внепланового контроля являются: приказ по ДООУ;
– 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 директора по осуществлению контроля.

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.

6. Обязанности лиц, осуществляющих контроль.

Ответственные лица по осуществлению мероприятий контроля обязаны:

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

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

Права лиц, осуществляющих контроль.

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

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

Документация

Перечень мероприятий по контролю.

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

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	завхоз
Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	завхоз
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	завхоз
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	завхоз

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	завхоз
Основное меню (примерное 10-ти дневное меню)	1 рв 10 дней	повар
Ежедневное меню	Ежедневно	повар
Меню-требование на выдачу продуктов питания;	Ежедневно	завхоз
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 р в месяц (1 раз в неделю)	завхоз
График выдачи кипяченой воды	Каждые 3 часа	повар
Журнал учёта инфекционных заболеваний;	По факту	директор
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	Воспитатели
Журнал учёта ежедневной посещаемости детей	Ежедневно	воспитатели
Журнал наблюдений (утренний фильтр) за состоянием здоровья воспитанников	Ежедневно	воспитатели