

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза В. П. Селищева
с. Колывань муниципального района Красноармейский Самарской области.

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 29.08.2022г.

Утверждено
Директор ГБОУ СОШ с. Колывань
_____ Л.А.Козлова
Приказ № 90 от 29.08.2022 г.

Принято
Управляющим советом
Протокол № 1 от 29.08.2022г.

Согласовано
Родительским комитетом
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации и контролю санитарно-технических требований
в структурном подразделении и филиалах
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской
области средней общеобразовательной школы имени Героя Советского Союза В.П.
Селищева с. Колывань муниципального района Красноармейский Самарской области

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 СОШ с. Колывань.

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 недостатков.

3. Организация деятельности

Методист или лицо, замещающее его, 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 СОШ с. Колывань. 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 СОШ с. Колывань;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

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

Занимая должность	Раздел работ по осуществлению контроля
методист	Отвечает за осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ
методист	Отвечает за: 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.
методист	Отвечает за санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания.

методист воспитатели	<p>Отвечает за:</p> <p>здоровье воспитанников, обеспечение организации оздоровительных мероприятий, – соблюдение режима дня, правильное проведение физкультурных занятий, гимнастик, прогулок; мероприятия по профилактике травматизма и отравлений, – организацию медицинских осмотров работников. Контролирует: правильное приготовление пищи, питьевой режим, санитарное состояние всех помещений и участка ДООУ, утренний фильтр детей, проводимый воспитателем, соблюдение норм выхода порций, – наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.</p> <p>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.</p>
-------------------------	---

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

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

4. Обязанности старшего воспитателя по осуществлению контроля

4.1. Старший воспитатель ДООУ 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.

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 СОШ с. Колывань 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.