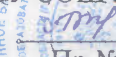
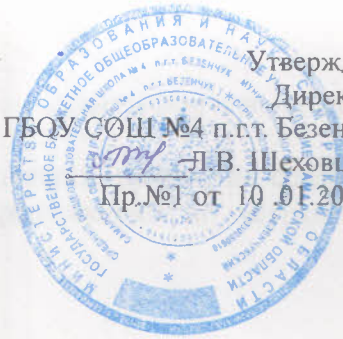


Принято
на Управляющем совете
ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук
 О.Ю. Гурова
Пр.№1 от 10.01.2022г.

Принято
на заседании Педагогического
совета
Пр.№1 от 10.01.2022г.

Утверждаю
Директор
ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук
 Л.В. Щеголева
Пр.№1 от 10.01.2022г.



Согласовано:
С Советом родителей
ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук
 - Е.Е. Кузнецова
Пр.№1 от 10.01.22 г

ПОЛОЖЕНИЕ

по организации контроля за выполнением санитарно-технических требований в
структурных подразделениях ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Письмом Минобрнауки РФ от 10.09.1999 N 22-06-874 "Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности", от 07.02.2001 г. № 22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей ОУ», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (установить срок действия СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Положение предназначено для урегулирования деятельности с/п по контролю за выполнением санитарно-технических требований. В нём определяются основные цели, задачи и регламент осуществления контроля.

2. Цели и задачи

2.1. Основные цели деятельности по организации и проведению контроля за санитарно-техническим состоянием помещений с/п:

- обеспечение объёмного контроля и оценки деятельности педагогического и обслуживающего персонала детского сада;
- организация безопасных условий пребывания детей в учреждении;
- предупреждение возможных нарушений санитарных правил и норм сотрудниками учреждения, своевременное устранение выявленных нарушений.

2.2. Задачами контроля являются:

- выявление случаев нарушения санитарных правил и норм при проведении повседневной работы по организации здоровьесберегающей среды для воспитанников детских садов;
- 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

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

3.1. Объектами контроля являются:

- . здание и сооружения, территория с/п;
- . помещения с/п;
- . 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 с/п;
- . воспитанники с/п;
- . 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 планом - графиком на учебный год.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в с/п, за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в с/п.

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 директором.

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;

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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-технических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
8.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
9.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
10.	Санпросветработа	постоянно
11.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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

№	Занимаемая должность	Раздел работ по осуществлению контроля
1	Руководитель с/п	Отвечает за осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацию профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников с/п
2	Завхоз	Обеспечивает наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты; . исправность освещения, . систем теплоснабжения и водоснабжения, . вентиляции, канализации, . сантехнического оборудования, . электрооборудования Ведет журналы: аварийных ситуаций, обхода территории и здания, журнал проведения инструктажей с младшим обслуживающим персоналом
3	Кладовщик	Обеспечивает санитарно-гигиеническое состояние складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания. Ведёт журнал учета скоропортящихся продуктов, накопительные ведомости, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4	Медсестра	Отвечает за 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 территории с/п, . 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 готовой продукции, . журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, . журнал медицинского осмотра сотрудников, . журнал регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний, . журнал наблюдения за контактными детьми, . журнал регистрации осмотра детей на педикулез и другие. -Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. -Ведомость контроля за рационом питания.

3.11 Примерный план контроля за выполнением санитарно-технических требований
ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук

№ п/п	Наименование мероприятия	срок	ответственный
1	Выполнение постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор	По факту проверок	Директор, руководитель
2	Осуществление контроля за соблюдением санитарно - эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг	По срокам программы	Директор, руководитель с/п
3	Обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры сотрудников учреждения	1 раз в год	Директор, руководитель с/п
4	Организация проведения детям и сотрудникам профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний	В предэпидсезон	Директор, руководитель с/п
5	Соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в учреждении: -обязательное обеззараживание посуды средствами и методами, разрешенном в установленном порядке; -влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению установленном порядке, -проветривание воздуха и поверхностей в помещении бактерицидными лампами в соответствии с нормативными документами -мытьё мебели, оборудования, игрушек, дезинвазия мягких игрушек и прочих предметов, которые нельзя обрабатывать моющими средствами.	постоянно	Заведующий хозяйством, медсестра
6	Соблюдение требований санитарного законодательства при организации питания детей, в том числе: - обеспечение соблюдения требований к технологическому оборудованию и инвентарю пищеблока; -обязательное подтверждение		Заведующий хозяйством,руководит ель с/п, медсестра, повар

	соответствия используемых для приготовления пищи детям продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в порядке, установленном законодательством РФ о техническом регулировании -обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в процессе ее приготовления; -организация и повышение качества технологического (производственного), контроля за приготовленной пищей в установленном порядке		
7	Обеспечение учреждения доброкачественной питьевой водой	постоянно	Заведующий хозяйством,руководит ель с/п
8	Своевременное выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания и лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями	постоянно	медсестра, педагоги
9	Организация ограничительных мероприятий (карантина) на основании предложений, предписаний главных государственных санитарных врачей и их заместителей: -ежедневный осмотр детей, общавшихся с больным ребёнком, с измерением температуры тела и осмотром слизистой носоглотки; -ограничение приёма новых детей в детские коллективы, недопущение перевода в другие учреждения, -введение режима строгой дезинфекции помещений, оборудования	По предписаниям	Руководитель с/п
10	Плановые профилактические обследования детей и сотрудников на контактные гельминтоз и кишечные прозоозы	1 раз в год или по эпидемиологическим показаниям	медсестра
11	Регулярные осмотры детей на педикулёз и чесотку	еженедельно	медсестра
12	Проведение плановой туберкулинодиагностики	ежегодно	медсестра
13	Регулярная замена песка в песочницах и предупреждение загрязнения их собаками и кошками	1 раз в год в апреле	Руководитель с/п, заведующий хозяйством
14	Проведение мероприятий по защите учреждений от грызунов	постоянно	Руководитель с/п, заведующий

			хозяйством
15	Проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации в отсутствии детей и персонала, после окончания работы детского учреждения, в санитарные и выходные дни	ежемесячно	Руководитель с/п, заведующий хозяйством
16	Своевременный вывоз твёрдых бытовых отходов	ежедневно	Руководитель с/п, заведующий хозяйством
17	Обязательное гигиеническое воспитание и обучение сотрудников, детей и их родителей, направленное на повышение их санитарной культуры, профилактику заболеваний и распространение знаний о здоровом образе жизни: в процессе воспитания и обучения детей; при подготовке, переподготовке и повышении квалификации работников посредством включения в программы обучения разделов о гигиенических знаниях; -при профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц	постоянно	Руководитель с/п, старший воспитатель, педагоги, заведующий хозяйством
18	Принятие мер по привлечению к ответственности должностных лиц за нарушение законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	По мере необходимости	Руководитель с/п, заведующий хозяйством
19	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, приостановках образовательной деятельности, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	По мере необходимости	Директор, руководитель с/п, заведующий хозяйством

4. Обязанности руководителя по осуществлению контроля

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 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:

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

-Информировать руководителя обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников с/п

6. Права лиц, осуществляющих контроль

Требовать от руководителя с/п своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.

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

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

7. Документация

Перечень мероприятий по контролю.

Журнал по осуществлению мероприятий производственного контроля.

Отчеты, справки о деятельности.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения руководителем образовательной организации.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся педагогическим советом и утверждаются приказом директора ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук.

8.3. Положение утрачивает силу в случае принятия нового Положения.