

* мебель и белье;
* дезинфицирующие и моющие средства;
* воздушно-тепловой режим.

2.3 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.

2.4 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.

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

2.6 Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны в ходе изучения вопроса проверяющим.

2.7 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 Педагогического совета, 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.

2.8 Основаниями для проведения внепланового контроля являются:

* приказ по ДОУ;
* обращение родителей (законных представителей) и сотрудников по поводу нарушения.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Раздел работ по осуществлению контроля |
| Заведующий | осуществление контроля за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля, за организацией профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников ДОУ. |
| Заведующий хозяйством | осуществление контроля за :-наличием чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,-исправностью освещения,-систем теплоснабжения и водоснабжения,-вентиляции, канализации,-сантехнического оборудования,-электрооборудования-качеством и ассортиментом поступающих товаровосуществление контроля за:- санитарно-гигиеническим состоянием складских и подсобных помещений для хранения продуктов питания,-условиями, соблюдением норм и сроков хранения продуктов,-качеством и ассортиментом поступающих продуктов |
| Медицинская сестра | осуществление контроля за:-здоровьем воспитанников,-обеспечением организации оздоровительных мероприятий,-соблюдением режима дня,-правильным проведением физкультурных занятий,-гимнастик, прогулок;-мероприятиями по профилактике травматизма и отравлений,-организацией медицинских осмотров работников,-правильностью приготовления пищи,-питьевым режимом,-санитарным состоянием всех помещений и участка ДОУ,-утренним фильтром детей,-соблюдением норм выхода порций,-наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование мероприятий | Кратность проведения |
| Контроль проведения периодическогофлюорографического 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 | Ежедневно |
| Контроль санитарно-технического игигиенического содержания прогулочных участков | Ежедневно |
| Контроль за питанием | Ежедневно |

# Обязанности заведующего по осуществлению контроля

Заведующий ДОУ при выявлении нарушений санитарных правил на объекте контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения. Заведующий ДОУ имеет право:

* 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.
	1. **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 заведующего ДОУ обо всех выявленных нарушениях, представляющих опасность для жизни и здоровья воспитанников и сотрудников ДОУ.

# Лица, осуществляющие контроль имеют право:

* Требовать от заведующего ДОУ своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе осуществления контроля.
* Вносить предложения по улучшению условий труда сотрудников и организации образовательного процесса с воспитанниками ДОУ.
* Заслушивать и получать информацию заведующего по обеспечению безопасности воспитанников и сотрудников ДОУ, по улучшению условий выполнения санитарных норм и правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

# Документация

Перечень мероприятий по контролю.

Карты контроля, справки о проведении контроля.