

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска  
«Детский сад № 101» (МАДОУ д/с № 101)

**ПРИНЯТО**

Решением Общего собрания работников  
протокол № 8 от « 16 » 06 20 22 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.  
Заведующий МАДОУ д/с № 101  
\_\_\_\_\_ И.Ф. Кривошеева



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю**  
**за санитарно-гигиеническим состоянием**  
**помещений МАДОУ д/с № 101**

## **1. Общие положения**

1.1. Данное положение предназначено для регулирования деятельности комиссии по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в МАДОУ д/с №101 (далее - Учреждение). В нем определяются основные цели, задачи, этой комиссии, ее структура, а также производственный статус в коллективе.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, уставом учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка и иными локальными актами образовательного учреждения, санитарно-гигиеническими правилами и действующими нормами СанПиН, приказами заведующего Учреждения.

1.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем учреждения.

1.4. Настоящее Положение действует до принятия следующего.

## **2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Основные цели комиссии по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений в учреждении:

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

2.2. Задачами комиссии является:

- 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 помещений;
- выявление положительных и отрицательных тенденций в организации работы по созданию здоровьесберегающей среды и разработка на этой основе предложений по устранению недостатков;
- информирование и консультирование работников по вопросам соблюдения санитарных правил.
- организация и проведение инструктажей, обучения, проверки знаний по соблюдению требований СанПиН.

## **3. Организация деятельности комиссии**

3.1. Комиссия по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений – действующий рабочий орган в управленческой системе учреждения.

3.2. Комиссия по контролю за санитарно-гигиеническим состоянием помещений организуется приказом по Учреждению.

3.3. Комиссия создается в количестве 3-4 человек, в ее состав входят: председатель комиссии (представитель административно-управленческого персонала) и члены комиссии – представители педагогического персонала, может быть приглашен медицинский работник.

3.4. Управление работой комиссии в Учреждении осуществляет заведующий.

3.5. Состав комиссии и срок ее действия утверждается приказом заведующего.

#### **4. Порядок работы.**

4.1. Проверка санитарно-гигиенического состояния помещений Учреждения проводится комиссией 3-4 раза в месяц.

4.2. Сведения о результатах контроля заносятся в журнал проверки санитарного состояния и карты оценки санитарного состояния (Приложение №2). Проверяемые знакомятся с результатами проверки под роспись.

4.3. Результаты контроля оформляются аналитической справкой (Приложение № 1) и подписываются председателем и членами комиссии. Справка должна содержать констатацию фактов, выводы и предложения комиссии, сроки устранения недостатков.

4.4. Итоги контроля доводятся до заведующего Учреждения.

4.5. Сведения о результатах контроля учитываются экспертной комиссией по распределению выплат стимулирующего характера.

#### **5. Права.**

5.1. Члены комиссии имеют право:

- полностью контролировать вопросы санитарного состояния Учреждения;
- вопросы производственного контроля;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима.

#### **6. Контроль и ответственность.**

6.1. Контроль за деятельностью комиссии обеспечивает председатель комиссии.

6.2. Ответственность за организацию работы комиссии несет заведующий Учреждения.

#### **7. Взаимосвязь с другими органами самоуправления.**

7.1. Результаты контроля могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления: общее собрание трудового коллектива, педагогический совет.

**Аналитическая справка**  
по итогам оперативного контроля  
за санитарно-гигиеническим состоянием помещений МАДОУ д/с № 101

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Члены комиссии в составе:

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

на основании Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил, провели проверку в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ в помещениях МКДОУ д/с № 101: ( \_\_\_\_\_ ).

**Цель проверки:** выявление нарушений санитарно-гигиенического содержания помещений МАДОУ д/с № 101.

**В сферу контроля были включены объекты:**

Санитарное состояние помещений, соблюдение графика уборки помещений, чистота, маркировка, наличие уборочного инвентаря и ветоши, наличие дез.раствора и моющих средств, наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки, памятки и т.п.)

**Выводы:**

Общее санитарное состояние учреждения оценено как: хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное. (Нужное подчеркнуть).

**Замечания:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Рекомендации:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

**Карта оценки санитарного состояния группы № \_\_\_\_\_**

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

<b>Объекты контроля</b>	<b>Замечания</b>	<b>С замечаниями ознакомлены: (подпись)</b>
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие посуды, целостность посуды, маркировка посуды. Наличие отдельной посуды для персонала.		
Маркировка мебели, маркировка полотенец, постельного белья		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Санитарное состояние группы (влажная уборка, пыль, окна, панели, ковер, столы, стулья, игрушки).		
Санитарное состояние спальни (влажная уборка, пыль, кровать, окна).		
Санитарное состояние раздевальной комнаты (влажная уборка, пыль, окна, ковер, кабинки).		
Санитарное состояние туалета (влажная уборка, пыль, окна, унитазы, раковины).		
<b>Оценка санитарного состояния группы:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	

--	--	--

### Карта оценки санитарного состояния пищеблока

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

<b>Объекты контроля</b>	<b>Замечания</b>	<b>С замечаниями ознакомлены: (подпись)</b>
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние технологического оборудования		
Маркировка оборудования, разделочного инвентаря		
Состояние холодильного оборудования (санитарное состояние, температурный режим)		
Санитарное состояние пищеблока (влажная уборка, раковины, окна, панели, пол)		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	

## Карта оценки санитарного состояния прачечной

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

<b>Объекты контроля</b>	<b>Замечания</b>	<b>С замечаниями ознакомлены: (подпись)</b>
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние технологического оборудования прачечной		
Маркировка оборудования		
Санитарное состояние прачечной		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	

### Карта оценки санитарного состояния медицинского кабинета

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

Объекты контроля	Замечания	С замечаниями ознакомлены: (подпись)
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние оборудования процедурного кабинета		
Маркировка оборудования		
Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования		
Проверка срока годности медикаментозных средств, пополнение мед. аптечек		
Санитарное состояние медицинского кабинета		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	



### Карта оценки санитарного состояния спортивного зала

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

<b>Объекты контроля</b>	<b>Замечания</b>	<b>С замечаниями ознакомлены: (подпись)</b>
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние спортивного оборудования		
Маркировка оборудования		
Санитарное состояние медицинского кабинета		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	

### Карта оценки санитарного состояния бассейна

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

Объекты контроля	Замечания	С замечаниями ознакомлены: (подпись)
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние спортивного оборудования		
Санитарное состояние чаши бассейна		
Санитарное состояние душевой, туалета		
Санитарное состояние других помещений бассейна		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	

**Карта оценки санитарного состояния музыкального зала**

Дата проведения контроля \_\_\_\_\_

<b>Объекты контроля</b>	<b>Замечания</b>	<b>С замечаниями ознакомлены: (подпись)</b>
Наличие уборочного инвентаря и ветоши, маркировка		
Наличие и содержательность информации (сан. бюллетени, инструкции, графики генеральной уборки всех помещений, памятки и т.п.)		
Наличие дез. растворов и моющих средств		
Состояние музыкального оборудования		
Санитарное состояние музыкального зала		
<b>Оценка санитарного состояния пищеблока:</b>	<b>Санитарное состояние: (хорошее, удовлетворительное)</b>	