

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Устав МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 41 «Золотая рыбка».

1.3. Настоящее Положение вступает в силу с **1 сентября 2026 года** и действует до вступления в силу новых санитарных правил или внесения соответствующих изменений.

1.4. Положение обязательно для исполнения всеми работниками ДОУ, а также лицами, привлекаемыми для оказания услуг (в том числе сторонними организациями по организации питания, дератизации, дезинсекции и др.).

1.5. Контроль за исполнением настоящего Положения осуществляет заведующий ДОУ, заведующий хозяйством, медицинская сестра, заместитель заведующего по ВМР в пределах своей компетенции.

2. Цели и задачи санитарно-эпидемиологического режима

2.1. Цели:

- охрана здоровья воспитанников и работников ДОУ;
- предупреждение возникновения и распространения инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- обеспечение безопасных условий образовательной деятельности, присмотра и ухода;
- создание здоровьесберегающей среды для воспитанников.

2.2. Задачи:

- обеспечение повседневного контроля за соблюдением санитарных правил и норм всеми работниками ДОУ;
- своевременное выявление и устранение нарушений санитарно-эпидемиологических требований;
- организация и контроль проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- контроль за организацией питания, питьевого режима, уборки, дезинфекции и дератизации;
- ведение документации по производственному контролю.

3. Организация деятельности по контролю

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

Должность	Разделы контроля
Заведующий ДОУ	Общий контроль за соблюдением санитарных правил; контроль за прохождением медицинских осмотров сотрудников; контроль за организацией питания; контроль за ведением документации
Заведующий хозяйством	Контроль санитарно-технического состояния здания и территории; контроль за работой пищеблока, прачечной, складов; контроль за дезинфекцией, дератизацией, дезинсекцией; контроль за обеспечением моющими и дезинфицирующими средствами
Медицинская сестра	Утренний фильтр (осмотр детей); контроль за состоянием здоровья детей и сотрудников; контроль за питанием, качеством продуктов; контроль за проведением закаливающих мероприятий; ведение медицинской документации

Заместитель заведующего по ВМР	Контроль за соблюдением режима дня; контроль за организацией образовательной деятельности; контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования, мебели; контроль за воздушно-тепловым режимом в группах
--------------------------------	---

3.2. Объектами контроля являются:

- территория ДОУ и прогулочные участки;
- здания, помещения, оборудование и инвентарь;
- пищеблок, складские помещения, прачечная;
- технологические процессы (приготовление пищи, уборка, дезинфекция);
- сырье и продукты питания, готовая продукция;
- питьевая вода и питьевой режим;
- воздушно-тепловой режим и освещённость;
- мебель, постельное бельё, полотенца, мягкий инвентарь;
- игрушки и игровое оборудование;
- воспитанники и персонал ДОУ;
- документация.

3.3. Контроль осуществляется методами: изучение документации, обследование объекта, наблюдение за организацией процессов, беседа с персоналом, инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов).

3.4. Контроль проводится в виде плановых (по утверждённому плану-графику) и оперативных проверок. Основанием для внепланового контроля является приказ заведующего, обращение родителей или сотрудников.

4. Санитарные требования к территории ДОУ

4.1. Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории и озеленения.

4.2. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Сжигание мусора на территории не допускается.

4.3. Мусор собирается в мусоросборники, которые закрываются крышками. Переполнение ёмкостей для мусора не допускается.

4.4. Очистка территории от снега проводится без использования химических реагентов.

4.5. Полная смена песка в песочницах и на игровых площадках проводится ежегодно в весенний период. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам.

4.6. Ежемесячное исследование песка в песочницах на яйца гельминтов в тёплое время года (май — сентябрь).

4.7. Дезинсекция и дератизация помещений проводятся по графику, но не реже 1 раза в полгода, а также по эпидпоказаниям.

4.8. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм и спортивной площадки контролируется ежедневно.

5. Санитарно-техническое и гигиеническое содержание здания

5.1. Наполняемость групп соответствует требованиям СП 2.4.2.4283-26 и гигиеническим нормативам.

5.2. Ежемесячный контроль функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации.

5.3. Ежедневный контроль состояния кровли, фасада здания, отмостки, цоколя.

5.4. Внутренняя отделка помещений: при проведении ремонта применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях.

5.5. **Тепловой режим:** температура воздуха в групповых помещениях поддерживается в соответствии с гигиеническими нормативами (для групповых — не ниже $t+21, \{^{\circ}\text{C}\}$, для спален — не ниже $t+18, \{^{\circ}\text{C}\}$, туалетных — не ниже $t+20, \{^{\circ}\text{C}\}$). Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения; промывка отопительной системы — ежегодно (июнь-август).

5.6. **Воздушный режим:** ежедневный контроль соблюдения графика проветривания помещений. Проветривание проводится не менее 10 минут каждые 1,5 часа; в отсутствие детей — сквозное проветривание. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха и скорости ветра.

5.7. **Микроклимат:** ежедневный контроль температуры и относительной влажности воздуха в помещениях.

5.8. Ежемесячный контроль состояния систем водоснабжения, канализации и сантехприборов. Промывка и хлорирование системы водоснабжения — после аварийных ситуаций и капитального ремонта. Ревизия систем водоснабжения и канализации — перед началом учебного года.

5.9. **Питьевая вода:** ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима. При использовании кипячёной воды: кипятить не менее 5 минут, смена воды — не реже чем через 3 часа с фиксацией времени смены в журнале. При использовании кулеров: регулярная мойка не реже 1 раза в 7 дней, дезинфекция — не реже 1 раза в 3 месяца, размещение вдали от прямых солнечных лучей.

5.10. **Освещение:** ежедневный контроль уровня освещённости помещений. Чистка оконных стёкол — не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников — не реже 3 раз в год.

6. Санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря

6.1. Уборка помещений:

- ежедневная влажная уборка групповых, спальных, туалетных, раздевальных помещений, коридоров;
- уборка туалетных комнат проводится не менее 2 раз в день с применением дезинфицирующих средств;
- генеральная уборка всех помещений — 1 раз в месяц с применением дезинфицирующих средств;
- мытьё окон, дверей, стен, пола, светильников — по графику;
- очистка ковровых изделий — не реже 1 раза в год (сухая чистка) в тёплое время года.

6.2. **Детская мебель:** контроль соответствия мебели росту детей проводится 2 раза в год после проведения антропометрических обследований.

6.3. **Уголки и зоны природы:** контроль 1 раз в год перед началом учебного года. Не допускается размещение растений, имеющих колючки, ядовитых и аллергенных растений.

6.4. **Игрушки:** ежедневный контроль за состоянием игрушек и игрового оборудования. Обработка игрушек — ежедневно в конце дня. Игрушки моются в специально промаркированной ёмкости моющим средством, подходящим для детей (без красителей и аллергенов), с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Игрушки, вынесенные на прогулку, моются сразу по возвращении

детей в ДОУ. Игрушки для улицы и для группы — отдельные наборы. Электронные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя или спиртосодержащими жидкостями (содержание спирта не менее 70%).

6.5. Постельное бельё, салфетки, полотенца: ежедневный визуальный контроль. По мере загрязнения — немедленная замена. Смена постельного белья — по графику (не реже 1 раза в неделю). Замена полотенец и салфеток — 2 раза в неделю.

6.6. Оборудование музыкального и физкультурного залов: ежедневный визуальный контроль; при неисправности оборудование немедленно изымается из пользования и направляется в ремонт.

6.7. Бельевой режим: стирка белья осуществляется в прачечной ДОУ. Хранение чистого и грязного белья — отдельно. Транспорт чистого и грязного белья — отдельный, в промаркированной таре.

7. Организация питания

7.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

7.2. Питание осуществляется по утверждённому меню, разработанному не менее чем на 2 недели по возрастным группам. Меню утверждает руководитель ДОУ (или внешний оператор питания с согласования руководителя ДОУ).

7.3. Горячее питание обязательно. Замена горячего питания буфетной продукцией не допускается. Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

7.4. Меню и информация для родителей: ежедневное меню основного питания (с массой порции и калорийностью), меню дополнительного питания (при наличии), рекомендации по здоровому питанию детей размещаются в доступных местах и на сайте ДОУ.

7.5. Суточные пробы: отбираются от каждой партии приготовленной пищи. Объём — не менее 100 г для первых блюд, гарниров, напитков; порционные изделия — целиком. Хранение — не менее 48 часов при температуре от $t+2$ до $t+6\{^{\circ}\text{C}\}$.

7.6. Запретные продукты: не допускаются кремовые изделия, фритюр, майонез, острые соусы, грибы, энергетические напитки, холодные супы, продукция домашнего изготовления и иные продукты в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

7.7. Подносы: подносы защищаются от повреждений и видимых загрязнений, дезинфицируются после каждой подачи, в конце дня обрабатываются с использованием обеззараживающих средств. Мытьё подносов осуществляется как самостоятельная операция (предварительное замачивание, чистка, промывка, сушка) — отдельно от столовой и кухонной посуды.

7.8. Контроль на пищеблоке:

- ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- контроль за качеством поступающих продуктов с заполнением журнала бракеража поступающей пищевой продукции;
- контроль за качеством готовой продукции с заполнением журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- ежедневный контроль за температурным режимом в холодильном оборудовании;
- контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря; обновление маркировки — не реже 1 раза в месяц, а также при её повреждении;
- контроль за сроками годности и условиями хранения скоропортящихся продуктов.

7.9. Бракераж: бракераж готовой пищи проводится ежедневно до подачи на стол. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8. Утренний приём детей (утренний фильтр)

8.1. Утренний приём детей проводится воспитателем или медицинской сестрой ежедневно.

8.2. При приёме проводится:

- опрос родителей (законных представителей) о состоянии здоровья ребёнка;
- осмотр зева, кожных покровов;
- термометрия (при необходимости);
- осмотр на педикулёз (1 раз в месяц и после выходных/праздничных дней).

8.3. Дети с признаками заболевания в группу не принимаются. Результаты осмотра фиксируются в журнале наблюдений (утренний фильтр) за состоянием здоровья воспитанников.

8.4. При выявлении признаков инфекционного заболевания ребёнок немедленно изолируется, родители (законные представители) информируются. Организуется вызов врача. Помещение, где находился ребёнок, и все предметы, с которыми он контактировал, подвергаются дезинфекции.

9. Противозидемические мероприятия

9.1. При выявлении случая инфекционного заболевания:

- ребёнок немедленно изолируется до прибытия родителей или медицинского работника;
- немедленно информируется заведующий ДОУ и медицинская сестра;
- проводится эпидрасследование с участием медицинской сестры;
- организуется дезинфекция помещений, оборудования, игрушек, посуды;
- усиливается контроль за проведением утреннего фильтра;
- при необходимости вводится карантин по предписанию территориального органа Роспотребнадзора.

9.2. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция проводятся:

- дезинфекция — ежедневно (текущая) и 1 раз в месяц (генеральная);
- дератизация — не реже 2 раз в год и по эпидпоказаниям;
- дезинсекция — не реже 2 раз в год и по эпидпоказаниям.

9.3. Все работы с дезинфицирующими средствами проводятся в отсутствие детей с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маски).

9.4. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в промаркированной таре, в недоступном для детей месте. Концентрация рабочих растворов готовится в соответствии с инструкцией производителя.

10. Требования к режиму дня и образовательной деятельности

10.1. Режим дня и регламент непосредственно образовательной деятельности утверждаются 2 раза в год — перед началом учебного года и перед летним оздоровительным периодом, в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26.

10.2. Ежедневный контроль за соблюдением режима дня. Режим двигательной активности организуется с учётом возрастных особенностей и состояния здоровья детей.

10.3. **Электронные средства обучения (ЭСО):** занятия с использованием ЭСО в возрастных группах до 5 лет не проводятся. Для детей 5–7 лет продолжительность

непрерывного использования экрана — не более 5–7 минут, общая продолжительность использования ЭСО — не более 20 минут. При использовании ЭСО во время занятий и перемен проводится гимнастика для глаз.

10.4. Не допускается привлекать детей к работам с вредными или опасными условиями труда, уборке туалетов, душевых, умывальных, мытью окон и светильников, уборке снега с крыш, ремонтно-строительным и отделочным работам, подъёму и переносу тяжестей.

10.5. **Прогулки:** ежедневные прогулки проводятся не менее 2 раз в день — в первую и вторую половину дня (до или после сна). Общая продолжительность прогулок — не менее 3–4 часов в зависимости от возраста. Прогулки не проводятся при неблагоприятных погодных условиях (сильный мороз, дождь, сильный ветер).

11. Требования к персоналу

11.1. Все работники ДОУ проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры.

11.2. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация — при приёме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года (работники пищеблока — ежегодно).

11.3. Флюорографическое обследование — при поступлении на работу и далее 1 раз в год.

11.4. Личные медицинские книжки ведутся на всех работников и хранятся в ДОУ.

11.5. Работники пищеблока ежедневно проходят осмотр на гнойничковые и острые респираторные заболевания с отметкой в журнале здоровья (гигиенический журнал работников пищеблока).

11.6. Работники с признаками инфекционных заболеваний отстраняются от работы.

12. Производственный контроль

12.1. Программа производственного контроля (далее — ПК) разрабатывается ДОУ в соответствии с требованиями санитарного законодательства и включает:

- контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех объектов;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в ДОУ;
- контроль за организацией питания и питьевого режима;
- контроль за условиями нахождения воспитанников;
- контроль за процессами уборки и обеззараживания;
- контроль за используемым оборудованием.

12.2. Программа ПК утверждается заведующим ДОУ и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

13. Документация по санитарно-эпидемиологическому режиму

13.1. В ДОУ ведётся следующая документация:

Наименование документа	Периодичность	Ответственный
Журнал наблюдений (утренний фильтр) за состоянием здоровья воспитанников	Ежедневно	Медицинская сестра, воспитатель
Табель учета посещаемости детей	Ежедневно	Воспитатель

Журнал осмотра воспитанников на педикулёз	1 раз в месяц, после выходных	Медицинская сестра
Журнал учёта инфекционных заболеваний	По факту	Медицинская сестра
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик / повар
Журнал учёта температурного режима и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
Журнал учёта проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
Журнал учёта дезинфекции и дератизации	По факту	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
График включения бактерицидной лампы (групповые)	Ежедневно	Воспитатель
Гигиенический журнал работников пищеблока (журнал здоровья)	Ежедневно	Медицинская сестра
Ежедневное меню	Ежедневно	Калькулятор
Меню-требование на выдачу продуктов питания	Ежедневно	Кладовщик
Ветеринарные справки и сертификаты соответствия (ФГИС «Меркурий»)	По факту	Кладовщик

Товаросопроводительная документация на продукты питания	По факту	Кладовщик
Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по ОТ
Справки о болезни ребёнка	По факту	Медицинская сестра
Оценка профессиональных рисков, отчёт	По факту	Специалист по ОТ

14. Обязанности заведующего ДОУ по осуществлению контроля

14.1. Заведующий при выявлении нарушений санитарных правил принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.

14.2. Заведующий имеет право:

- приостановить или прекратить работу отдельных объектов, эксплуатацию оборудования, выполнение отдельных видов работ при выявлении нарушений;
- прекратить использование сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам;
- принять иные меры, предусмотренные действующим законодательством.

14.3. Заведующий обеспечивает:

- наличие и ведение документации по производственному контролю;
- своевременное прохождение работниками медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации;
- обеспечение ДОУ моющими, дезинфицирующими средствами и средствами индивидуальной защиты;
- организацию дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий;
- своевременную замену ссылок на санитарные правила во всех локальных актах ДОУ, инструкциях, чек-листах и памятках.

15. Обязанности лиц, осуществляющих контроль

15.1. Лица, осуществляющие контроль, обязаны:

- проводить контроль в соответствии с утверждённым планом-графиком и настоящим Положением;
- своевременно фиксировать результаты контроля в соответствующих журналах;
- немедленно информировать заведующего о выявленных нарушениях;
- контролировать устранение выявленных нарушений;
- соблюдать конфиденциальность сведений, полученных при проведении контроля.

15.2. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующими требованиями.

16. Ответственность

16.1. За нарушение санитарных правил работники ДОУ несут дисциплинарную, административную и иную ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

16.2. Контроль за исполнением настоящего Положения возлагается на заведующего ДОУ.

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение вступает в силу с **1 сентября 2026 года**.

17.2. Изменения и дополнения вносятся в Положение по мере изменения действующего санитарного законодательства.

17.3. С момента вступления в силу настоящего Положения ранее действовавшее Положение о санитарно-эпидемиологическом режиме, утверждённое в ДОУ, признаётся утратившим силу.

17.4. Все локальные акты ДОУ, инструкции, чек-листы и памятки, содержащие ссылки на утратившие силу СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подлежат приведению в соответствие с настоящим Положением в срок до 01.09.2026