

## ПОЛОЖЕНИЕ О ВНУТРЕННЕМ САНИТАРНОМ КОНТРОЛЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает цель, задачи и правила проведения внутреннего санитарного контроля в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка - детском саду № 50 города Тюмени (далее по тексту – Учреждение).

1.2. Целью внутреннего санитарного контроля в Учреждении является соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы Учреждения.

### 2. ЗАДАЧИ, ПРЕДМЕТ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ

2.1. Основными задачами внутреннего санитарного контроля являются:

- а) контроль за соблюдением санитарных норм и правил в Учреждении;
- б) организация работы по обеспечению выполнения работниками Учреждения санитарных норм и правил;
- в) планирование и организация работы Учреждения по выполнению обязательных санитарных норм и правил;
- г) организация пропаганды по санитарному и эпидемиологическому благополучию среди работников, родителей (законных представителей) воспитанников в Учреждении;
- д) анализ проведенных внешних проверок, выявленных нарушений и недопущение таких нарушений в дальнейшем.

2.2. Предметом внутреннего санитарного контроля является:

- а) проверка соблюдения требований к оборудованию и содержанию территории Учреждения;
- б) проверка соблюдения требований к помещениям Учреждения, их оборудованию и содержанию;
- в) проверка соблюдения требований к естественному и искусственному освещению помещений Учреждения;
- г) проверка соблюдения требований к отоплению и вентиляции;
- д) проверка соблюдения требований к водоснабжению и канализации;
- е) проверка соблюдения требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- ж) проверка соблюдения требований к технологическим процессам приготовления блюд;
- з) проверка соблюдения требований к санитарному содержанию помещений Учреждения;



и) проверка соблюдения требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ

3.1. Внутренний санитарный контроль в Учреждении осуществляется в виде плановых и внеплановых проверок.

3.2. Плановые проверки проводятся еженедельно.

3.3. Внеплановые проверки проводятся в соответствии с приказом заведующего Учреждением. Основанием для проведения внеплановой проверки является:

а) истечение срока выполнения плана мероприятий по устранению выявленных нарушений санитарных норм и правил;

б) поступление в Учреждение обращений и заявлений граждан, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации о фактах нарушений в Учреждении санитарных норм и правил.

3.4. Внутренний санитарный контроль в Учреждении осуществляется постоянно действующей комиссией по внутреннему санитарному контролю (далее – Комиссия), создаваемой приказом заведующего Учреждением.

Комиссия создается и осуществляет свою деятельность в каждом корпусе Учреждения.

3.5. В состав Комиссии включаются медицинская сестра, старший воспитатель или заведующий хозяйством, младший воспитатель.

Во внеплановых проверках обязательное участие принимает заместитель заведующего.

3.6. При осуществлении внутреннего санитарного контроля Комиссия вправе проводить мероприятия, в том числе:

а) обследование, обход и осмотр территории и помещений Учреждения;

б) проверку документации;

в) проверку технических средств, оборудования, материалов.

Работники Учреждения обязаны предоставлять Комиссии беспрепятственный доступ к проверяемым объектам, документам и материалам.

### 4. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ

4.1. При проведении плановой проверки Комиссией заполняется контрольный (оценочный) лист по форме согласно приложению 1 к настоящему Положению. Разделы контрольного (оценочного) листа заполняются в соответствии с предметом контроля.

4.2. По результатам внутреннего санитарного контроля Комиссией составляется акт по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

Акт о результатах внутреннего санитарного контроля подписывается всеми членами Комиссии и должен содержать следующие сведения:

объект проверки;



сроки (период) проведения проверки;  
характеристика и состояние объектов проверки;  
описание выявленных нарушений;  
перечень мер по устранению выявленных нарушений с указанием сроков, ответственных лиц и ожидаемых результатов этих мероприятий;  
рекомендации по недопущению в дальнейшем вероятных нарушений;  
предложения по усовершенствованию санитарного контроля;  
обобщающие выводы.

4.3. Акт о результатах внутреннего санитарного контроля, план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии) в течение 1-го рабочего дня после окончания проверки представляются заведующему Учреждением. Заведующий Учреждением рассматривает акт, план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии), оценивает их полноту и объективность, утверждает акт, план мероприятий по устранению выявленных нарушений (при наличии) либо возвращает документы Комиссии с конкретными указаниями для доработки. Проверка считается законченной в день утверждения акта заведующим Учреждением.

4.4. Акты о результатах внутреннего санитарного контроля, контрольные (оценочные) листы включаются в номенклатуру дел Учреждения и хранятся в соответствии с локальными нормативными актами Учреждения.

4.5. В случае выявления по результатам внутреннего санитарного контроля нарушений санитарных норм и правил, в целях установления виновных лиц, допустивших возникновение нарушений, проводится служебная проверка в соответствии с локальными нормативными актами Учреждения.

## 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящее Положение подлежит применению в части, не противоречащей законодательству РФ и иным нормативно-правовым актам, а также уставу Учреждения.

5.2. В случае изменения законодательных актов РФ, иных нормативных правовых актов или устава Учреждения пункты настоящего Положения, вступающие с ними в противоречие, не применяются до момента внесения в них соответствующих изменений.

КОНТРОЛЬНЫЙ (ОЦЕНОЧНЫЙ) ЛИСТ

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

Корпус № \_\_\_\_

Объект контроля \_\_\_\_\_  
(наименование помещения, группы)

Дата начала проверки « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата окончания проверки « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Характеристика и состояние объектов проверки\*:**

**1. Соблюдение требований к оборудованию и содержанию территории.**

1.1. Ограждение территории учреждения забором, отсутствие дефектов ограждения

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.2. Ограждение территории учреждения полосой зеленых насаждений (май – октябрь)

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.3. Озеленение деревьями и кустарниками из расчета 50% площади территории, свободной от застройки

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.4. Использование зеленых насаждений для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1.5. Отсутствие на территории плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений.

соответствует     не соответствует

\_\_\_\_\_

Примечание \_\_\_\_\_

1.6. Наличие и исправность наружного электрического освещения.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.7. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травой, утрамбованным грунтом, либо материалами, не оказывающими вредного воздействия на человека.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.8. Целостность теневых навесов.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.9. Наличие специального места для хранения игрушек, используемых на территории учреждения, колясок, санок, велосипедов, лыж.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.10. Своевременная смена песка на игровых площадках (ежегодно (май)).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.11. Наличие мест для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий на территории хозяйственной зоны.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.12. Уборка территории (в зимнее время очистка территории (подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки зоны отдыха и игр) от снега).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_



1.13. Полив территории при сухой и жаркой погоде не менее 2 раз в день (летний период).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

1.14. Своевременная и качественная очистка мусоросборников.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

**2. Соблюдение требований к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.**

2.1. Соблюдение режима проветривания и влажной уборки (в спальне - влажная уборка не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.2. Исправность конструкции окон.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.3. Наличие и обустройство в туалетах места для приготовления дезинфекционных растворов.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.4. Отсутствие на стенах помещений дефектов, признаков поражений грибком

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.5. Соответствие оборудования основных помещений росту и возрасту детей.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.6. Наличие в шкафах для одежды и обуви оборудованных индивидуальных ячеек-полок для головных уборов и крючков для верхней одежды. Наличие маркировки ячеек.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.7. Наличие условий для сушки верхней одежды и обуви детей.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.8. Наличие маркировки столов и стульев.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.9. Обеспечение свободного прохода детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.10. Обеспечение детских туалетных персональными горшками для каждого ребенка, фактически находящегося в группе, а для детей в возрасте 5 - 7 лет персональными сиденьями на унитаз, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, или одноразовыми сиденьями на унитаз.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.11. Наличие маркировки горшков в туалетных для детей.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

2.12. Наличие в туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) вешалок для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственного шкафа и шкафа для уборочного инвентаря.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

### 3. Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению помещений.

3.1. Наличие и исправность на световых проемах в групповых, игровых и спальнях регулируемых солнцезащитных устройств.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.2. Размещение столов для обучения детей на расстоянии не более 6 метров от светонесущей стены (при одностороннем освещении групповых помещений).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.3. Отсутствие цветов в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.4. Размещение светильников в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.5. Исправность источников искусственного освещения.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.6. Чистота оконных стекол и светильников.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

3.7. Наличие на осветительных приборах в помещениях для детей защитной светорассеивающей арматуры, в помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемой защитной арматуры.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_



3.8. Наличие и исправность в логопедическом кабинете около зеркала настенных светильников местного освещения на кронштейнах, позволяющих менять угол наклона и высоту источника света.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **4. Соблюдение требований к отоплению и вентиляции.**

4.1. Отсутствие переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4.2. Наличие и исправность ограждающих устройств отопительных приборов.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4.3. Соответствие относительной влажности воздуха в помещениях (с пребыванием детей - в пределах 40 - 60%, в производственных помещениях пищеблока и прачечной - не более 70%).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4.4. Соответствие установленным нормам температуры воздуха в помещениях пребывания детей.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **5. Соблюдение требований к водоснабжению и канализации.**

5.1. Исправность подводки горячей и холодной воды в помещениях пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, прачечной, бассейна, медицинского блока.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5.2. Исправность смесителей на умывальниках, моечных ваннах, душевых установках и водоразборных кранах для хозяйственных нужд

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

**6. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

6.1. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.2. Наличие и правильное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.3. Соответствие температурного режима в холодильном оборудовании, наличие и заполнение журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.4. Наличие и исправность приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5. Соблюдение правил хранения продуктов, в том числе в холодильных и морозильных камерах (на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях).

6.5.1. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.2. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_



6.5.3. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.4. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.5. Отсутствие ложек, лопаток в таре со сметаной, творогом.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.6. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.7. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.8. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.9. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.10. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Отсутствие озелененного картофеля.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.5.11. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.6. Правильность обработки сырых и вареных продуктов (на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.7. Правильность хранения промаркированных разделочных досок и ножей (на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.8. Наличие и исправность не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.9. Наличие промаркированной ванны и (или) емкости в специально отведенном месте мясорыбного цеха для обработки яиц или перфорированных емкостей.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.10. Наличие и ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_



6.11. Наличие и ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.12. Правильность отбора и хранения суточной пробы готовой продукции.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

6.13. Отсутствие пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

**7. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.**

7.1. Наличие свободного доступа к технологическому оборудованию для его обработки и обслуживания.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

7.2. Наличие специально выделенных промаркированных закрытых емкостей для доставки пищи от пищеблока до групповых.

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

**8. Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений учреждения.**

8.1. Качественная уборка помещений (отсутствие мест скопления пыли).

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

8.2. Наличие и правильное хранение ветоши для промывки столов в групповых помещениях (в специальной промаркированной посуде с крышкой).

соответствует  не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

8.3. Наличие специально выделенных, промаркированных емкостей для мытья игрушек.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

8.4. Наличие и исправное состояние отдельного водопроводного крана для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

8.5. Наличие и целостность сеток на окнах (в теплое время года).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

8.6. Нахождение жалюзийных решеток вытяжных вентиляционных систем в открытом состоянии (за исключением их прикрытия при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. Отсутствие пыли на решетках.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

8.7. Своевременная смена постельного белья, полотенец, наличие маркировки, правильность хранения.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

**9. Соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.**

9.1. Наличие у персонала предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров, документов, подтверждающих прохождение аттестации на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

---

9.2. Прохождение работниками вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.



соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9.3. Наличие медицинских книжек у работников учреждения.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9.4. Наличие и ведение журнала здоровья (внесение сведений об осмотре работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9.5. Соблюдение правил личной гигиены работниками: чистая одежда и обувь; хранение верхней одежды, головного убора и личных вещей в индивидуальном шкафу для одежды.

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9.6. Правильность хранения специальной одежды (в отдельном шкафу).

соответствует     не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА -  
ДЕТСКИЙ САД № 50 ГОРОДА ТЮМЕНИ**  
(МАДОУ ЦРР- детский сад № 50 города Тюмени)

---

---

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ ЦРР – детский сад № 50  
города Тюмени

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, инициалы)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АКТ  
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ**

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

**1. Основание проведения санитарного контроля (проверки):**

План проведения внутреннего санитарного контроля

Приказ заведующего учреждением

**2. Проверка проведена в соответствии с Положением о внутреннем санитарном контроле,  
утвержденным приказом от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, комиссией в составе:**

председатель комиссии: \_\_\_\_\_

члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**3. Объекты проверки:**

\_\_\_\_\_

**4. Сроки проведения проверки:**

дата начала проверки: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

дата окончания проверки: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**5. Характеристика и состояние объектов проверки:**



---

6. Описание выявленных нарушений, причины их возникновения:

---

7. Перечень мер по устранению выявленных нарушений с указанием сроков, ответственных лиц и ожидаемых результатов этих мероприятий:

---

8. Рекомендации по недопущению в дальнейшем вероятных нарушений:

---

9. Предложения по усовершенствованию санитарного контроля:

---

10. Выводы по результатам проверки:

**Приложение:**

- 1) контрольный (оценочный) лист
- 2) план мероприятий по устранению выявленных нарушений *(при наличии выявленных нарушений)*;
- 3) \_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА -  
ДЕТСКИЙ САД № 50 ГОРОДА ТЮМЕНИ**  
(МАДОУ ЦРР- детский сад № 50 города Тюмени)

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ ЦРР – детский сад № 50  
города Тюмени

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, инициалы)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПЛАН  
МЕРОПРИЯТИЙ ПО УСТРАНЕНИЮ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ  
ВНУТРЕННЕГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ**

№ п/п	Выявленное нарушение	Мероприятие	Ответственное лицо	Срок выполнения

Ознакомлены:

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