

Приказ

от 27.05.2026 года

№ 66

**«Об организации летней оздоровительной  
кампании в МБДОУ № 218»**

В соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в связи с началом летнего оздоровительного периода, в целях укрепления и сохранения здоровья воспитанников детского сада,

**Приказываю:**

1. Утвердить программу летней оздоровительной кампании.
2. Всем сотрудникам МБДОУ:
  - 2.1. Ознакомиться с «Инструкцией по охране жизни и здоровья детей», «Инструкцией по охране труда при проведении массовых мероприятий», функциональными обязанностями работников МБДОУ на период летней оздоровительной кампании.
  - 2.2. Повторить правила внутреннего трудового распорядка.
3. Воспитателям МБДОУ:
  - 3.1. Организовать максимальное пребывание детей на свежем воздухе.
  - 3.2. Все виды занятий проводить на воздухе
  - 3.3. Строго соблюдать правила проведения закаливающих мероприятий.
  - 3.4. Чередовать пребывание детей на солнце и в тени.
  - 3.5. Проводить воспитательно-образовательную работу в соответствии с планом каникул, программой летней оздоровительной кампании
  - 3.6. Регулярно проводить с детьми беседы, обучающие игры по ОБЖ, ПДД для предупреждения несчастных случаев
  - 3.7. Проводить просветительско-педагогическую работу с родителями по организации закаливающих мероприятий для детей.
  - 3.8. Не оставлять детей без присмотра.
  - 3.9. Соблюдать технику безопасности.
4. Младшим воспитателям:
  - 4.1. Строго соблюдать сан. гигиенические правила, технику безопасности.
  - 4.2. Подготавливать к приходу детей условия для закаливающих мероприятий.
  - 4.3. Проводить детей и встречать с прогулки.
  - 4.4. Влажную уборку проводить 2 раза в день.
  - 4.5. Вовремя обеспечить группу свежей питьевой водой .
5. Заместителю заведующего по АХЧ- Постукян Ю.Ю.
  - 5.1. Обеспечить безопасное пребывание детей на участке и в группах, во избежание детского травматизма.
  - 5.2. Обеспечить хоз. инвентарем для закаливающих мероприятий.
  - 5.3. Обеспечить утром полив участка водой.
  - 5.4. Регулярно обеспечивать д/с соком, фруктами, овощами.

5.5. Строго соблюдать санитарно - гигиенические правила хранения и выдачи продуктов питания.

6. Медсестре:

- 6.1. Осуществлять ежедневный контроль за проведением закаливающих мероприятий.
- 6.2. Вводить в рацион питания свежие овощи, фрукты, соки.
- 6.3. Усилить ежедневный контроль за качеством питания и выполнения рекомендуемых норм питания.
- 6.4. Исключить из меню приготовление салатов, омлетов и недопустимых продуктов.

7. Поварам: Назаретовой А.В., Мешковой И.В., Максимовой И.В.

- 7.1. Строго выполнять технологию приготовления блюд.
- 7.2. Инвентарь использовать строго по назначению.
- 7.3. Строго соблюдать «товарное соседство» продуктов.

8. Машинисту по стирке белья Гасановой Л.Н.

- 8.1. Обеспечить смену белья каждые 5 дней.
- 8.2. Смену полотенец 1 раз в неделю.
- 8.3. Смену санитарной одежды по мере загрязнения.
- 9. Сторожакам Кучвальской Т.В., Маслова Е.В., Мартиросян С.М.

9.1. Осуществлять ежедневно полив клумб (и в выходные дни), территории МБДОУ.

10. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 218



Кузнецова Е.Б.

*Ознакомлены:*

*Орлова Н.М. Орлов*

*Сидорова СВ Сидор*

*Волгодарева Л.Р. Волг*

*Орлова Н.В. Орл*

*Зароченная Н.В. Зар*

*Михеева В.В. Мих*

*Тереженникова Н.В. Тер*

*Тосталева В.В. Тос*

*Борцова И.И. Бор*

*Бубеева М.В. Бу*

*Бубеева М.В. Бу*

*Лыкова Ч.Ф. Лы*

*Орлова Л.Н. Ор*

Приказ

от 27.05.2026 года

№ 68

**«О распределении функциональных обязанностей  
среди работников МБДОУ на период  
летней оздоровительной кампании»**

В соответствии Закона РФ «Об образовании», должностных инструкций, в целях улучшения жизнедеятельности детей в период летней оздоровительной кампании, организации питания детей

**Приказываю:**

1. Медицинской сестре

- 1.1. Вести ежедневный контроль: за санитарным состоянием пищеблока, раздаточных групповых и всех помещений МБДОУ, выполнением противоэпидемического режима.
- 1.2. Проверять условия хранения и реализации продуктов, качество пищи, технологию приготовления, закладку основных продуктов в котел, снимать пробу с отметкой в специальном журнале, сроки реализации продуктов и норм при составлении меню – раскладок.
- 1.3. Вести накопительную ведомость.
- 1.4. Составлять меню-раскладки в соответствии с перспективным меню и технологическими карточками, сезонными особенностями.
- 1.5. Вести ежедневный осмотр всех сотрудников МБДОУ и работников пищеблока на гнойничковые и кожные заболевания, а также на инфекционные заболевания.
- 1.6. Контролировать температурный режим работы технологического оборудования.
- 1.7. Вести контроль по соблюдению санитарно-гигиенических правил, санитарно-эпидемиологических требований к устройству содержанию и организации режима работы ДОУ.
- 1.8. Вести подсчет пищевых ингредиентов и калорийность.
- 1.9. Контролировать: уборку, проветривание, освещение, оборудование групповых помещений; индивидуализацию постельных принадлежностей, полотенец, шкафов для одежды.
- 1.10. Контролировать проведение всех режимных моментов.
- 1.11. Организовать проведение текущей дезинфекции.
- 1.12. Проводить учет детей, отсутствующих по болезни.
- 1.13. Вести санитарно-просветительную работу среди работников и родителей в соответствии с сезоном.

3. Заместителю заведующего по АХЧ- Постукян Ю.Ю.

- 3.1. Следить за состоянием помещений и принимать меры немедленно к своевременному ремонту.
- 3.2. Заказывать продукты оформляя заказ по форме, оставлять экземпляры в ДОУ.
- 3.3. Получать с продовольственной базы продукты, проверять их сопроводительные документы.
- 3.4. Выдавать продукты на кухню повару в таре с крышкой, соответствующей наименованию продукта.
- 3.5. Участвовать в составлении меню.

- 3.6. Обеспечивать санитарные условия хранения продуктов и расходовать в соответствии с установленными сроками реализации.
- 3.7. Вести ежедневный контроль за нормальной работой оборудования и своевременно приглашать мастеров по ремонту и обслуживанию оборудования, сантехники, электропроводки.
- 3.8. Строго соблюдать товарное соседство.
- 3.9. Строго выполнять санитарные правила по условиям получения, хранения, выдачи продуктов питания.
- 3.10. Систематически пополнять ДОУ моющими и дезинфицирующими средствами, своевременно их выдавать.
- 3.11. Следить за состоянием участка, помещений, оборудования учреждения, принимать меры по своевременному их ремонту.
- 3.12. Обеспечивать выполнение санитарного режима в ДОУ и на прилегающей к нему территории.
- 3.13. Вести соответствующую отчетно-учетную документацию, своевременно представлять ее в бухгалтерию и руководителю учреждения.
- 3.14. Организовать правильную работу обслуживающего персонала.
- 3.15. Вести учет сроков реализации продуктов.
- 3.16. Ежедневно осуществлять обход и осмотр участка с целью выявления травмоопасных мест, их ликвидации, о чем делать отметки в соответствующей тетради.
- 3.17. Ежедневно обходить все помещения ДОУ с целью соблюдения «Инструкции по охране жизни и здоровья детей», «Инструкции по технике безопасности».

#### 4. Воспитателям:

- 4.1. Осуществлять тщательный присмотр за вверенными ему детьми в строгом соответствии с требованиями инструкции по охране жизни и здоровья детей в помещениях ДОУ и на детских прогулочных площадках.
- 4.2. Нести персональную ответственность за жизнь и здоровье детей во время их пребывания в ДОУ, оказывать первую доврачебную медицинскую помощь.
- 4.3. Следить за состоянием и укреплением здоровья каждого ребенка в группе, совместно с медперсоналом ДОУ регулярно проводить комплексные мероприятия, способствующие укреплению здоровья, психофизическому развитию детей, осуществлять гигиенический уход за детьми раннего возраста, особое внимание уделять детям, пришедшим в детский сад после болезни.
- 4.4. Планировать и осуществлять воспитательно-образовательную работу в соответствии с программой в контакте с другими воспитателями и специалистами ДОУ, тщательно готовиться к проведению мероприятий согласно плану каникул.
- 4.5. Выполнять требования руководителя, старшей медсестры, старшего воспитателя, связанные с педагогической работой и охраной жизни и здоровья детей.
- 4.6. Своевременно и четко вести документацию воспитателя.
- 4.7. Обеспечивать санитарно-гигиенический режим в группе.

#### 5. Младшим воспитателям:

- 5.1. Производить своевременную уборку групповой комнаты, спальни, прихожей и других площадей влажным способом два раза в день.
- 5.2. Согласно графику, проветривать помещения, строго контролировать дезинфекционную обработку посуды и соблюдать дезинфекционный режим группы при карантине.
- 5.3. Следить за чистотой детских полотенец и постельного белья, согласно графику, менять белье, своевременно вместе с воспитателем маркировать белье, следить за сохранностью имущества группы.
- 5.4. Получать питание с пищеблока строго по графику, надевать спецодежду, пищу в группу приносить в закрытой посуде.

5.5. Поддерживать санитарно-гигиенический режим в группе: проводить санитарную обработку посуды, детских горшков, игрушек в соответствии с требованиями СЭС; ежедневно проводить гигиеническую обработку санузлов.

5.6. Выполнять требования руководителя, старшей медсестры, старшего воспитателя.

5.7. Совместно с воспитателем готовить участок для прогулки.

6. Поварам:

6.1. Осуществлять правильную организацию производственного процесса.

6.2. Обеспечивать качественное санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря.

6.3. Строго соблюдать технологию приготовления пищи, норм закладки, сроки реализации готовой продукции.

6.4. Обеспечивать порционирование и выдачу блюд в соответствии с возрастными нормами.

6.5. Обеспечивать отпуск готовой пищи детям в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка.

6.6. Осуществлять обработку сырых и вареных продуктов с использованием соответствующих маркированных досок и ножей.

6.7. Производить обязательное процеживание рыбных и мясных бульонов.

6.8. Соблюдать санитарные правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, правила раздачи пищи детям, правила внутреннего трудового распорядка учреждения, правила по охране труда, технике безопасности.

6.9. Знать способы предупреждения пищевых отравлений.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 218



Кузнецова Е.Б.

Ознакомлено:

Орлова Л.А. Орлов

Сидоренко СВ Серг

Визюрова Л.Р. Бору

Орловская А.И.

Захарова Елена Н.В. Зор

Шилова В.О. Шилова

Чернышова Т.И.

Тютюмова В.Б. Тютю

Борисова И.Г. Бору

Бурякова Л.В. Бору

Мешкова И.В. Мешкова

Мухоморова Л.И. Мух.

Орлова Л.А. Орлов  
Тютюмова В.Б. Тютю

## Приказ

от 27 мая 2026 г.

№ 76

### **«Об организации работы по охране труда и охране жизнедеятельности детей в летний период времени в МБДОУ № 218»**

В соответствии с Федеральным законом от 17.07.99г., ФЗ «Об основах охраны труда», постановлениями правительства РФ от 31.08.02г. № 653 « О формах документов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве», от 11.03.99г. № 279 « Об утверждении положения о расследовании несчастных случаев на производстве», положениями Министерства труда РФ от 14.03.97г. №12 «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда» от 24.10.02г. №73 «Об утверждении форм документов, для расследования несчастных случаев на производстве» и положение «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, пр. Министерства Образования РФ от 16.01.02г. № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в ОУ » и от 07.08.02г., 2414 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками ОУ», письмом Министерства Образования от 12.07.00г. № 2222-06-788 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в ОУ», и в целях совершенствования работы по созданию здоровых и безопасных условий труда, проведению летней оздоровительной кампании

### **Приказываю:**

1. Комиссии по охране труда и охране жизнедеятельности детей в летний период времени провести обследование помещений, территории МБДОУ, оборудования и инвентаря на соответствие требования правил и норм техники безопасности.
2. Заместителю заведующего по АХЧ- Постукян Ю.Ю. обеспечить:
  - 2.1 Соответствие требований ОТ при эксплуатации здания, прогулочных участков, спортивного, энергетического оборудования, осуществление их технического осмотра и организацию текущего ремонта.
  - 2.2 Организацию требований пожарной безопасности, исправность средств пожаротушений, их сохранность.
  - 2.3 Групповые и другие помещения - оборудованием и инвентарём, соответствующем требованиям правил и норм техники безопасности.
  - 2.4 Проведение измерений сопротивления изоляции электроустановок и электроприборов, электропроводки, заземляющих устройств, свидетельство системы огнетушения на готовность к летнему пожароопасному периоду.
  - 2.5 Безопасность при проведении погрузочно-разгрузочных работ при доставке

- продуктов питания на пищеблок МБДОУ.
- 2.6 Приобретение и выдача спецодежды.
  - 2.7 Проведение совместно с ПК контроля безопасности использования мебели и оборудования.
  3. Возложить на старшего воспитателя- Орлову Н.М.
    - 3.1 Организацию работ по соблюдению правил охраны труда в ДОУ.
    - 3.2 Обеспечение безопасности использования ТСО.
    - 3.3 Проведение совместно с ПК контроля безопасного использования мебели и оборудования.
    - 3.4 Выявление обстоятельств несчастных случаев с детьми и ведение журнала регистрации несчастных случаев с воспитанниками.
    - 3.5 Организацию и проведение с детьми мероприятий по предупреждению бытового и дорожного травматизма.
    - 3.6 Проведение инструктажа не реже 1 раза в месяц и ведение журнала инструктажа по охране труда на рабочем месте для педагогических работников.
  4. Медсестре обеспечить:
    - 4.1 Текущий контроль санитарно - гигиенического состояния всех помещений.
    - 4.2 Своевременное проведение медосмотров сотрудников и диспансеризацию детей МБДОУ.
    - 4.3 Ежедневный контроль за проведением закаливающих мероприятий.
    - 4.4 Принятие мер по оказанию доврачебной помощи, пострадавшим в результате несчастного случая и оперативного извещения руководителя ДОУ о несчастном случае, вызов скорой помощи.
    - 4.5 Обеспечение беспрекословного выполнения сотрудниками МБДОУ №218 СанПиН 1.2.1.3685 - 21 от 01.03.2021 г.
  5. Возложить на воспитателей групп ответственность:
    - 5.1 За безопасность проведения воспитательно-образовательного процесса.
    - 5.2 Сохранение жизни и здоровья детей во время образовательного процесса, игр и прогулок.
    - 5.3 Организацию изучения детьми правил ОБЖ в быту, дорожного движения.
  6. Возложить на специалистов и педагогов дополнительного образования:
    - 6.1 Организацию безопасности и контроль состояния кабинета, оборудования, наглядных пособий, спортивного оборудования.
    - 6.2 Своевременное извещение руководителей о несчастных случаях с внесением детей в журнал.
  7. Вменить в обязанность заведующей или исполняющей обязанности заведующего ДОУ:
    - 7.1 Обеспечение неукоснительного выполнения директивных и нормативных документов по охране труда предписаний Госпожнадзора и ГСЭН.
    - 7.2 Немедленно информировать о ЧП руководителя вышестоящей организации, родителей ребёнка, принятию мер по устранению несчастного случая, вызов скорой помощи.
    - 7.3 Проведение вводного инструктажа по ОТ, инструктажа на рабочем месте, подтверждение инструктажа в журнале.
  8. Контроль оставляю за собой.



Одновременно:

Орлова Н.И. Орлов-

Сидорова В. Сидор-

Возарова А.Р. Вов-

Воронина А.И. В-

Зарубина Н.В. Зар-

Лыкина В.О. Лы-

Медведева Н.В. Мед-

Петрова В.Б. Пет-

Борисова Н.Г. Бор-

Бубкина В.В. Бу-

Лыкина Н.И. Лы-

Орлова Н.И. Ор-