



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «БУЙНАКСКИЙ РАЙОН»  
МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ БУЙНАКСКОГО РАЙОНА»  
368220, РД, г. Буйнакск, ул. Ленина 61, т. (87237) 2-29-00, bruo30@e-dag.ru

ПРИКАЗ № 131

«06» 05 2025г.

### О проведении проверки организации горячего питания в дошкольных образовательных учреждениях Буйнакского района

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью контроля за организацией горячего питания, контроля качества поставляемых продуктов в дошкольные образовательные учреждения МР «Буйнакский район»

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 12 мая по 5 июня 2025г. проверку организации горячего питания в дошкольных образовательных учреждениях района.
2. Утвердить следующий состав рабочей группы по проведению проверки качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. (Приложение 1).
3. Утвердить план по проверке организации горячего питания в дошкольных образовательных учреждениях. (Приложение 2).
4. Султанбековой С.С., специалисту МКУ УОБР, в срок не позднее 5 дней после проведения проверки подготовить справку о результатах проведённой работы.
5. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на специалиста МКУ УОБР Султанбекову С.С.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение: на 4 л. в 1 экз.

Начальник МКУ УОБР:



З. Пахрутдинова

Исполнитель: С.Султанбекова  
Телефон: 8 (938) 802-20-30

Приложение №1  
к приказу МКУ УОБР  
от «06» 05 № 131

**Состав рабочей группы по проведению проверки качества питания в  
дошкольных образовательных учреждениях**

Члены рабочей группы:

1. Султанбекова С.С. – специалист МКУ УОБР;
2. Шангереева К.А. – специалист по ДОУ МКУ УОБР;
3. Юсупова Р.Н. – член профкома, заведующая МБДОУ «Солнышко»  
с. Н-Казанище.



## План

### по проверке организации горячего питания в дошкольных образовательных учреждениях

#### **1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:**

- а) договоры с поставщиками продуктов питания;
- б) положение об организации дошкольного питания;
- в) локальные акты об организации горячего питания садике:
  - приказ о льготном питании;
  - приказ о распределении обязанностей среди администрации дошкольного учреждения;
  - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
  - приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
  - приказ о режиме работы столовой;
  - приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);
  - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

#### **2. Создание условий для организации питания в дошкольном образовательном учреждении:**

- а) наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах, 2 комплекта посуды);
- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

д) охват воспитанников горячим питанием.

### **3. Система контроля качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении:**

а) прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольном образовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии);

б) работа приемочных комиссий (приказ, наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);

в) обеспечение требований к организации питьевого режима;

г) производители и поставщики продовольственного сырья и продукции;

д) участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела; ведение ведомости контроля питания; контроль витаминизации блюд;

е) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

ж) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).

### **4. Финансирование дошкольного питания и учет продуктов питания на пищеблоке садика:**

а) ведение табеля ежедневного учета питающихся;

б) средняя стоимость питания в день 1 воспитанника;

в) организация питания льготных категорий воспитанников, размер денежных компенсаций.

### **5. Соблюдение требований СанПиН 2.3.6.1079-01 в дошкольном образовательном учреждении:**

а) наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласованного с руководителями дошкольного образовательного учреждения и территориального органа Роспотребнадзора;

б) наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем дошкольного образовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

в) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами:

- журнала здоровья;
- журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнала регистрации неисправности технологического оборудования;
- журнала витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомости контроля за питанием.
- 

**6. Просветительская работа с воспитанниками по формированию навыков и культуры здорового питания в дошкольном образовательном учреждении:**

а) проведение индивидуальных бесед, деловых игр, и др.;

б) ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, воспитанников, педагогов) о качестве организации дошкольного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);

в) наличие разделов «Организация питания» на сайтах садов, обновление информации по питанию;

г) реализация программы «Разговор о правильном питании».