



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

16.09.26г.

№846

СПРАВКА

по результатам проверки документации по организации горячего питания
в общеобразовательных учреждениях МР «Буйнакский район»

Цель проверки: Оценка полноты, качества и соответствия требованиям законодательства документации по организации горячего питания.

Дата проверки: 10.09.2026г.

Проверяющие:

- Гаджиева Меседо Магомедкамиловна – начальник отдела мониторинга обеспечения горячим питанием в образовательных организациях ГКУ РД «ИАЦ»;
- Залимханова Аида Олеговна – начальник МКУ «Управление образования Буйнакского района»;
- Султанбекова Саятханум Саадуллаевна – специалист МКУ «Управления образования Буйнакского района».

Проверяемые учреждения: МКОУ «Нижеказанищенский многопрофильный лицей», МКОУ «Нижеказанищенская СОШ №2», МКОУ «Нижеказанищенская СОШ №3», МКОУ Нижеказанищенская СОШ №4», МКОУ «Нижеказанищенская гимназия».

Результаты проверки по школам (выявленные нарушения)

В ходе проверки установлено, что во всех пяти школах организация питания регламентирована локальными актами. Однако выявлен ряд типовых нарушений в оформлении и ведении документации.

1. МКОУ «Нижеказанищенский многопрофильный лицей»

- отсутствует маркировка (срок годности) на продуктах питания;
- выход блюд не соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2. МКОУ «Нижеказанищенская СОШ №2»

- отсутствует маркировка (срок годности) на продуктах питания;
- меню не соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3. МКОУ «Нижеказанищенская СОШ №3»

- типовое меню не соответствует ежедневному.

4. МКОУ «Нижеказанищенская СОШ №4»

- отсутствует ежедневное меню;
- отсутствует маркировка (срок годности) на продуктах питания.

5. МКОУ «Нижеказанищенская гимназия»

- при проверке обнаружена посуда со сколом, что несёт риск для здоровья и безопасности обучающихся;
- отсутствует маркировка (срок годности) на продуктах питания;
- нарушены правила товарного соседства продуктов питания.

Выводы

Проверка показала, что во всех пяти школах документация по организации горячего питания ведется, но **не в полном соответствии с действующими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и методическими рекомендациями Роспотребнадзора**. Нарушения при работе с меню (повторы, необоснованные замены).

Рекомендации

Руководителям всех перечисленных общеобразовательных учреждений:

1. Пересмотреть цикличное меню во избежание повторов блюд.
2. Наладить учет замен блюд в меню.
3. Привести в порядок журнал входного контроля.
4. Привести в порядок документацию согласно чек-листу.
5. Актуализировать информацию на сайте школы.

Справку составил(а)
специалист МКУ «УОБР»



С.С. Султанбекова