Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Новоуральского городского округа – детский сад комбинированного вида
«Страна чудес»

МАДОУ детский сад «Страна чудес»

адрес: ул.Ленина,152, г. Новоуральск, Свердловская область, Россия, 624130; тел./факс (34370) 6-35-40;
эл.почта: wonderland-nu@yandex.ru; ИНН 6682003323/ КПП668201001, ОГРН 1136682001180

П Р И К А З

09.09.2026 № 01-06/91

О контроле
обследования условий организации питания

В связи с постановлением №18 от 02.06.2026 года Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также с целью минимизации рисков инфекционных заболеваний в структурных подразделениях – детских садов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в каждом структурном подразделении – детском саду с членами комиссии контроль обследования организации питания в соответствии с актом (Приложение №1).

   Ответственные: заведующие
   структурных подразделений – детскими садами

2. Направлять копии актов по результатам контроля обследования условий организации питания технологу О. Р. Султановой ежемесячно до 25 числа.

   Ответственные: заведующие
   структурных подразделений – детскими садами
   Технолог О.Р.Султанова

3. Считать не действительными приказы от 15.01.2021 № 01-07/16 «О контроле обследования условий организации питания» и от 05.08.2025 № 01-07/202 «О внесении изменений в акт обследования условий организации питания в структурных подразделениях».

   Ответственные: заведующие
   структурных подразделений - детскими садами

Директор О.Г. Заводчикова

Заводчикова Ольга Германовна
Подписано цифровой подписью: Заводчикова Ольга Германовна
Дата: 2026.11.26 16:02:11 +05'00'

О.Р.Султанова
8(34370)6 3717

Приложение № 1 к приказу № 01-06/91
от 09.09.2026

АКТ обследования условий организации питания в структурных подразделениях
МАДОУ детский сад «Страна чудес»
д./с. № _____

№	ПРОВЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ	Наличие или выполнение	Примечание, рекомендации
	1. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов		
1.1	продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировки герметично упакована; целостность упаковки, органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус продукта).		
1.2.	соблюдение условий транспортировки (температура, влажность); - наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в том числе: - товарно-транспортная накладная; - документы о безопасности продукции (декларации о соответствии, маркировочные ярлыки)		
1.3.	использование раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды для сырья и готовой продукции;		
1.4.	разделочный инвентарь (ножи, доски), наличие маркировки, хранение, отсутствие дефектов на инвентаре;		
1.5.	наличие условий для хранения одежды второго слоя и третьего слоя, обувь, головной убор, а также личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды;		
1.6.	использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов;		
1.7.	применение дезинфицирующих средств для обработки при мытье всей посуды и столовых приборов, наличие инструкций;		
1.8.	наличие приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях, холодильное оборудование – термометры		
1.9.	использование рабочей одежды лицам, сопровождающим продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути.		
	2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов		
2.1.	наличие инструкций на все моющие и дезинфицирующие средства, применение их по назначению, хранение в специально отведенных местах;		

2.2.	все емкости с рабочими растворами должны быть промаркированы с указанием: - названия средства - его концентрации - даты приготовления - предельного срока годности		
3. *Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов*			
3.1.	наличие для контроля температуры готовых блюд на раздаче термометра;		
3.2.	наличие в технологической документации (технологических картах) времени реализации готовых блюд и температуры подачи.		
4. *Особенности организации общественного питания детей*			
4.1.	наличие утвержденного 20-ти дневного меню для детей раннего и дошкольного возраста;		
4.2.	наличие и применение технологических карт;		
4.3.	соблюдение рецептур блюд по закладке и технологии приготовления в соответствии с технологической картой;		
4.4.	контроль изменений в меню-требовании; наличие оснований проведения замен блюд в меню (служебные, дополнения в меню);		
4.5.	контроль отклонений от данных табеля посещаемости детей и детей поставленных на питание		
4.6.	использование в рационе специализированной пищевой продукции, обогащённой витаминами и микроэлементами;		
4.7.	наличие ежедневного меню, в доступном для родителей месте с указанием: - наименования приема пищи, - наименование блюда, - масса порции, -калорийности порции;		
4.8.	контроль объемов отобранных проб, температуры хранения;		
4.9.	контроль организации питьевого режима с использованием кипяченой воды: - воду кипятят не менее 5 мин. от момента закипания, - кипяченую воду меняют каждые 3 часа; - наличие графиков.		
5. *Условия хранения продовольственного сырья. Контроль технологического процесса*			
5.1.	сроки и условия хранения пищевых продуктов;		
5.2.	соблюдение товарного соседства;		
5.3.	последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.		

6. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническая обучение и аттестация, вакцинация			
6.1. Предварительные и периодические медицинские осмотры			
	- наличие у персонала пищеблока личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований.		
6.2. Гигиеническое обучение и аттестация			
	- работники пищеблока и сотрудники, участвующие в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год.		
6.3. Вакцинация			
	- сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок		
6.4. Контроль за соблюдением правил личной гигиены			
	- обеспечение сотрудников пищеблока спецодеждой;		
	- соблюдение правил обработки рук;		
7. Ведение документации			
7.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)		
7.2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		
7.3.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		
7.4.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		
7.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		
8. Санитано-эпидемиологические требования к организации дератизации и дезинсекции			
8.1.	Осмотр помещений детского сада (пищеблок, склады, подвальные помещения и т.д), территории на наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не менее 2 раз в месяц		

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

_____

_____

Согласованно с мед. работником _____