



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД № 2 «РОМАШКА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ВОЛОДАРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

287000, пгт Володарское, ул. Зои Космодемьянской, д.8, ИНН 9305005666
E-mail: d.sad.romashka2024@mail.ru

П Р И К А З

01 сентября 2025 г.

пгт Володарское

№ 49-ОД

**О контроле за организацией питания
в ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО
М.О.» ДНР, в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Контроль за организацией питания в ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР, в 2025 -2026 учебном году возложить на бракеражную комиссию.
2. Организовать питание в ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР, полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на медицинскую сестру, медсестру диетпитания Смолянскую С.И. за:

3.1. Составление меню на основе Примерного двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

3.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню для ознакомления.

3.3. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

3.4. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

3.5. Снятие проб и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.6. Контроль за забором суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

3.7. Ведение контроля за санитарным состоянием пищеблока. Его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

3.8. Нормой выдачи готовой продукции с пищеблока на возрастные группы.

3.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в протоколы и акты контроля.

4. Возложить ответственность за качественную и своевременную поставку продуктов в ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР, на завхоза Юреско Л.В.

5. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей возрастных групп за:

5.1. Обеспечение организованного приема пищи детьми.

5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи.

5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.

5.4. Организацию питьевого режима в возрастных группах.

6. Контроль за выполнение приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего



В.Д. Варник

УТВЕРЖДЕНО

И.о.заведующего
ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ
ДЕТСКИЙ

САД № 2 «РОМАШКА»
ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР

В.Д. Варник

Приказ от 01.09.2025 № 49-ОД



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД
№ 2 «РОМАШКА» КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ВОЛОДАРСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ
на 2025-2026 учебный год.**

Производственный контроль направлен на предупреждение нарушений требований санитарно-эпидемиологических правил и норматив, обеспечение благоприятных условий воспитания детей в учреждениях, профилактику возникновения среди них различных заболеваний и, как следствие, на сохранение и укрепление здоровье детей. Ответственным за осуществление производственного контроля является исполняющий обязанности заведующего ГКДОУ «ВОЛОДАРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 2 «РОМАШКА» ВОЛОДАРСКОГО М.О.» ДНР Варник Виктория Дмитриевна

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213

Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

К осуществлению контроля в ДОУ мы предъявляем следующие требования:

- Создание единой системы контроля по всем направлениям деятельности в ДОУ;
- Цели и задачи контроля должны вытекать из целей и задач ДОУ;
- Планирование контроля - тщательно намечаемые цели, задачи. Контроль по всем направлениям работы по воспитанию и обучению, планируются в единстве;
- Выявление опыта работы, причин, вызывающих недостатки. Выработка эффективных мер по их устранению;
- Своевременность контроля;
- Гласное подведение итогов;
- Мероприятия, намеченные в результате контроля, должны обязательно выполняться.

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Категория работников	Осмотр	Периодичность
1	педагоги	Медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
2	помощник воспитателя	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
3	медсестра	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
4	повар	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в год
5	завхоз	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
6	подсобный рабочий (кухни)	медосмотр санминимум	1 раз в года 1 раз в год
7	машинист по стирке белья	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
8	сторож	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
9	заведующий	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года
10	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	медосмотр санминимум	1 раз в год 1 раз в 2 года

План производственного контроля на 2025-2026 учебный год.

№ п/п	Контроль	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Требования к участку	Проверка исправности игрового оборудования на участке	ежедневно	Воспитатель по смене
		Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	ежедневно	Завхоз
		Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	ежедневно	Завхоз воспитатель
		Проверка песка на степень биологического загрязнения	1 раз в год апрель-май	Завхоз
		Проверка уборки участка	ежедневно	Завхоз
2	Требования к зданию	Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Завхоз
		Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию температурного режима дезинфицирующих растворов инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз воспитатель
		Осмотр технического состояния здания	весна-осень	Завхоз
3	Требования к оборудованию помещений	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	1 раз в квартал	Завхоз воспитатель
		Проверка маркировки	1 раз в	Завхоз

		шкафов, стульев, столов по возрастам	квартал	воспитатель
		Уход за растениями	Ежедневно	Воспитатели
		Проверка закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз
4	Требования к искусственному освещению	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	Ежедневно	Завхоз
		Проверка уровней естественного освещения	2 раза в год	И.о.заведующего
		Проверка чистки оконных стекол	Весна, осень	помощники воспитатели
5	Требования к отопительной системе	Проверка температурного режима, проветривания ведение журнала	Ежедневно	Завхоз воспитатель
			во время отопительного сезона	завхоз
6	Требования к санитарному содержанию помещений	Проверка уборочного инвентаря и		
		Проверка физкультурного музыкального зала	Ежедневно	Завхоз Помощник воспитателя
		Проверка проведения генеральной уборки	еженедельно	завхоз

		Проверка мытья игрушек	Ежедневно	воспитатель
		Проверка смены постельного белья и полотенец	1 раз в неделю	Машинист по стирке спецодежды, белья
		Проверка маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в неделю	Машинист по стирке спецодежды, белья
7	Требования к организации питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	1 раз в месяц	Завхоз повар
		Проверка выполнения режима проведение санитарно-эпидемиологически	ежедневно	И.о.заведующего
		х мероприятий		
		Проверка витаминизации блюд	ежедневно	повар
		Проверка суточной пробы	ежедневно	повар
		Проверка поступающих продуктов	ежедневно	Завхоз
		Проверка хранения, реализации особо скоро-портящихся продуктов	ежедневно	Завхоз
		Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	ежедневно	Завхоз
		Контроль за влажностью воздуха в складских помещениях	ежедневно	Завхоз
		Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	ежедневно	Завхоз
				Исследование воды

		на микробиологические показатели		
		Исследование пищевого сырья, готовой продукции на микробиологию и калорийность по одному блюду	1 раз в год	завхоз
8	Требования по медицинскому обеспечению	Работа по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	И.о.заведующего воспитатель
		Организационное	1 раз в квартал	персонал
		организации питания		
		Контроль за пищеблоком и питанием детей	Ежедневно	завхоз
9	Требования к организации режима дня и учебных занятий	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	1 раза в год	И.о.заведующего
		Проверка двигательной активности детей	1 раз в месяц	И.о.заведующего
		Проверка продолжительности организованной образовательной деятельности	ежемесячно	И.о.заведующего
10	Требования к организации физического воспитания	Проверка проведения закаливающих мероприятий	ежедневно	воспитатель
		Оценка эффективности воздействия средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья	1 раз в квартал	И.о.заведующего

		и физического развития детей		
11	Требования к организации приема детей в ДОУ	Проверка утреннего приема детей	Ежедневно	воспитатель
12	Прохождение проф.осмотров	Проверка личной гигиены сотрудников	Ежедневно	завхоз
		Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	завхоз
		Проверка прохождения проф.осмотров	1 раза в год	И.о.заведующего

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
2. Журналы учетной документации пищеблока;
3. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
4. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья»;
5. «Журнал здоровья»;
6. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
7. «Журнал учета влажности воздуха в складских помещениях»
8. Личные медицинские книжки работников;
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
10. Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержания белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд.
11. Примерное меню для воспитанников ДОУ.
12. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация и т.д.).