

Администрация Грозненского муниципального района Чеченской Республики  
**Муниципальное учреждение**  
**«ОТДЕЛ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**  
(МУ «ОДО Грозненского муниципального района»)

Нохчийн Республикан Грозненски муниципальни кюштан администраци  
**Муниципальни учреждени**  
**«НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН ГРОЗНЕНСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН**  
**ШКОЛАЗХОЙН ДЕШАРАН ОТДЕЛЪ»**  
(МУ «Грозненски муниципальни кюштан ШДО»)

**П Р И К А З**

4 августа 2025 г.

№ 19-од

г. Грозный

**О проведении мониторинга  
санитарного состояния,  
организации питания и  
комплексной безопасности в  
МБДОУ Грозненского  
муниципального района**

В целях выявления уровня санитарного состояния, организации питания и комплексной безопасности в МБДОУ Грозненского муниципального района **п р и к а з ы в а ю**:

1. Провести еженедельный мониторинг санитарного состояния, организации питания и комплексной безопасности в МБДОУ Грозненского муниципального района (далее – Мониторинг).

2. Утвердить состав рабочей группы по проведению Мониторинга (далее – Рабочая группа):

начальник Бакараева Т.С., главный специалист Асхабова З.И., главный специалист Абубакарова Ж.С., ведущий специалист Кутаева Л.А..

3. Рабочей группе:

3.1. Проверить:

Санитарное состояние служебных, групповых и спальных помещений, помещений пищеблока, территории, игровых площадок и тентовых навесов;

Наличие в помещениях для приготовления пищи, хранения пищевой продукции технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря в соответствии с гигиеническими нормативами, а также наличие режима обработки и условий хранения пищевой продукции;

Выполнение оборудования, инвентаря, посуды и тар из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания;

Выполнение посуды для приготовления блюд из нержавеющей стали.

Наличие на инвентаре, используемой для раздачи и порционирования блюд, мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах;

Использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

Наличие в складских помещениях для хранения пищевых продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами;

Исправность технологического и холодильного оборудования и поддержание температурного режима;

Наличие маркировки на кухонной посуде, столах, инвентаре в зависимости от назначения и их использование;

Наличие в холодном цехе бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.

Качество организации питания: хранение и количество продуктов, приготовление блюд, наличие меню и реализация в полном объеме и порядок замены блюд в меню;

Обеспеченность каждого спального места комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами. Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног. Количество комплектов постельного белья, намотасников и полотенец должно быть не менее 2 комплектов на одного человека;

Организацию питьевого режима.

3.2. Провести аудит уровня безопасности подведомственных дошкольных образовательных учреждений на предмет соответствия ограждения, наличия домофона, соответствие освещения периметра к предъявленным требованиям и наличия круглосуточного режима охраны объекта (территории).

3.3. Проверить наличие и состояние следующего оборудования и установок: тревожных кнопок, систем пожарной сигнализации, видеонаблюдения, состояние датчиков, наличие емкостей (наличие воды в емкостях), наличие гидрантов, пожарных щитов.

4. По результатам мониторинга составить справку.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Начальник



Т.С. Бакараева



С приказом ознакомлен (а):

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

Ж.С. Абубакарова

Л.А. Кутаева

Э.Д. Ахмаева