

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 ОТДЕЛ»**

(МУ «Грозненски муниципальни кюштан ШДО»)

П Р И К А З

25 апреля 2025 г.

№ 08-од

г. Грозный

**О проведении мониторинга
подготовки МБДОУ к летнему
оздоровительному периоду 2025
года, санитарного состояния,
организации питания и
комплексной безопасности**

В соответствии с планом работы МУ «ОДО Грозненского муниципального района» на 2024 г., в соответствии с Положением о МУ «ОДО Грозненского муниципального района» и в целях определения уровня организации работы в летний оздоровительный период 2025 года п р и к а з ы в а ю:

1. Провести с 30 мая по 2 июня 2025 г. мониторинг подготовки МБДОУ Грозненского муниципального района Чеченской Республики к летнему оздоровительному периоду 2025 года, санитарного состояния, организации питания и комплексной безопасности всех подведомственных учреждений (далее – Мониторинг).

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

начальник Бакараева Т.С., главный специалист Абубакарова Ж.С.,
главный специалист Асхабова З.И., главный специалист Туршиева Т.Н.

3. Рабочей группе:

3.1. Проверить:

Наличие:

Приказ о создании рабочей группы по разработке плана подготовки ДОУ к работе в летний оздоровительный период;

Приказ об организации работы ДОУ по переходу на летний режим работы;

Приказ об организации питания для воспитанников в летнем оздоровительном периоде;

Приказ об организации питьевого режима в летнем оздоровительном периоде;

План работы ДОО на летний оздоровительный период;

План работы и сопутствующие документы медицинской сестры, медицинской сестры диетической и педагогических работников на летний оздоровительный период;

Перспективных и календарных планов работы педагогических работников;

Режим дня, сетки (режима) занятий, графика закаливающих мероприятий;

Инструктажа с сотрудниками (6 видов);

Консультаций и методических рекомендаций.

3.2. Проверить:

Санитарное состояние служебных, групповых и спальных помещений, помещений пищеблока, территории, игровых площадок и теневого навеса;

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;
Обновление выносного материала;
Обновление песка в песочнице и наличие акта;
Озеленение участка.

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