

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УЛЫБКА» Г.П.ЧЕГЕМ  
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Адрес: г. Чегем, ул.им.Героя России Кярова А.С., №1 тел. 4-19-15 E-mail: douulybka.chegem @bk.ru

**ПРИКАЗ**

09.09.2025г.

№ 64/1

**Об организации оперативного контроля  
по организации питания в ДОУ**

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием ДОУ, реализацией плана работы ДОУ, плана графика внутри-садиковского контроля на 2025-2026 учебный год, в целях повышения качества воспитательно-образовательной деятельности, в целях повышения качества работы работников пищеблока, путем обеспечения эффективного осуществления внутреннего контроля, руководствуясь Положением о контрольно-аналитической деятельности ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести оперативный контроль в срок с 27 сентября по 4 октября 2025г. по темам:

- санитарно состояние пищеблоков;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- контроль выхода готового блюда;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение графика выдачи питания;
- организация питания в учебно- воспитательном процессе.

2. Утвердить план контроля. (приложение)

3. Утвердить состав комиссии:

председатель комиссии: Дикинова К.С. (Директор ДОУ)

члены комиссии: Елизова В.А. (методист ДОУ)

Боготова Р.Х. (мед.сестра ДОУ)

4. Елизовой В.А. подготовить итоговую аналитическую справку по итогам оперативного контроля до 10.10.2025г.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор  Дикинова К.С.

С приказом ознакомлены  Елизова В.А.

 Боготова Р.Х.



## ПЛАН ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ

### «Организация питания в МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем»

**Цель проверки:** изучить и выявить состояние и качество организации питания в ДОУ.

№ п/п	Содержание контроля	Методы контроля
1.	Санитарное состояние пищеблока	Наблюдение, анализ документации
2.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудников	Осмотр, проверка ведения журналов
3.	Контроль выхода готового блюда	Контрольное взвешивание
4.	Качество приготовления пищи	Методика органолептической оценки пищи
5.	Соблюдение графика выдачи пищи	Наблюдение за процессом выдачи пищи
6.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Наблюдение за работой воспитателя и младшего воспитателя. Анализ санитарно-гигиенических условий группы во время приема пищи детьми. Сервировка стола.
7.	Взаимодействие с родителями	Изучение групповых меню консультативных материалов