



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
администрации Старооскольского  
городского округа Белгородской области**

**ПРИКАЗ**

«27» августа 2024 г.

№ 1134

Об организации питания в образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, на 2024/2025 учебный год

В целях организации обеспечения качественного и безопасного питания детей в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования в Старооскольском городском округе (далее - ДОУ), в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить план мероприятий, направленный на организацию сбалансированного питания детей в ДОУ (в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе в питании) на 2024/2025 учебный год (приложение № 1).

2. Директору МКУ «ЦБО и РО» Петровой А.Л.:

2.1. Осуществлять информационное и методическое обеспечение организации закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания в ДОУ.

2.2. Проводить мониторинг учета и расходования продуктов питания.

3. Начальнику отдела дошкольного образования департамента образования Якуниной О.К.:

3.1. Осуществлять анализ деятельности ДОУ по вопросам организации питания совместно со специалистами МКУ «ЦБО и РО» (по согласованию) в течение года.

3.1.1. Результаты анализа оформлять в соответствии с прилагаемой формой акта (приложение № 2).

3.2. Освещать на совещаниях с руководителями ДОУ вопросы организации питания, закупок, приемки, учета и расходования продуктов питания в ДОУ совместно со специалистами МКУ «ЦБО и РО».

4. Руководителям ДОУ:

4.1. Обеспечить, в части касающейся, выполнение запланированных мероприятий, направленных на организацию сбалансированного питания детей в ДОУ (в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе в питании) на 2024/2025 учебный год.

4.2. При необходимости организовать индивидуальное питание для детей, нуждающихся в диетическом питании в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

5. Контроль за использованием приказа возложить на заместителя начальника департамента образования Илюк Л.В.

Начальник департамента  
образования администрации  
Старооскольского городского округа



А.Н. Жданова

Кудрявцева Александра Александровна,  
22-69-28

Приложение №1  
к приказу департамента образования администрации  
Старооскольского городского округа  
от «27» августа 2024 года № 1134

**План мероприятий, направленный на организацию сбалансированного питания детей в ДОУ  
(в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе в питании) на 2024/2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Исполнитель
<b>1. Нормативно-организационное направление</b>			
1.1.	Разработка плана мероприятий, направленных на организацию сбалансированного питания детей в ДОУ (в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе в питании) на 2024/2025 учебный год	до 23.08.2024	Якунина О.К., начальник отдела дошкольного образования департамента образования, Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
1.2.	Представление разработанного плана мероприятий, направленного на организацию сбалансированного питания детей в ДОУ (в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном подходе в питании) на 2023/2024 учебный год на совещании с руководителями ДОУ	август 2024 года	Якунина О.К., начальник отдела дошкольного образования департамента образования
1.3.	Проведение совещаний с руководителями ДОУ по вопросу невыполнения норм продуктов питания	Ежемесячно в течение 2024/2025 учебного года	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
1.4.	Внесение изменений в примерное меню ДОУ	По необходимости в течение 2024/2025 учебного года	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»

1.5.	Разработка специального меню в соответствии с медицинскими показаниями для воспитанников, требующих организации индивидуального питания	По необходимости в течение 2024/2025 учебного года	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
1.6.	Назначение приказом ДОУ ответственных лиц за организацию питания с возложением на них обязанностей по ведению документации и отчетности, осуществлению контроля качества поступающей в ДОУ продовольственной продукции	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
1.7.	Обсуждение вопросов здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания воспитанников, на родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при заведующих	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
1.8.	Информирование родителей об ассортименте питания ребенка в ДОУ, размещение ежедневного меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюд и объема порции	Ежедневно в течение 2024/2025 учебного года	Руководители ДОУ
1.9.	Организация систематической информационно-просветительской работы для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания воспитанников в течение года	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
1.10.	Пропаганда здорового питания среди воспитанников и их родителей (проведение игр, конкурсов, лекций, акций, бесед)	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
1.11.	Организация освещения работы пищеблоков ДОУ по организации питания в детских садах на страницах ДОУ в сети интернет	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
<b>2. Аналитико-диагностическое направление</b>			
2.1.	Предоставление отчета от руководителей ДОУ для контроля за выполнением натуральных норм продуктов питания, с указанием отклонений	Ежемесячно до 05 числа месяца, следующего за отчетным	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
2.2.	Проведение анализа выполнения натуральных норм продуктов питания	Ежемесячно до 10 числа	Руководители ДОУ, Поливанная Е.Ю., заместитель

		месяца, следующего за отчетным	главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
2.3.	Проведение мониторинга организации питания воспитанников ДОУ	декабрь 2024 года, июнь 2025 года	Якунина О.К., начальник отдела дошкольного образования департамента образования, Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
2.4.	Организация мониторинга состояния здоровья воспитанников (приложение № 3)	до 04.10.2024, до 13.01.2025, до 04.04.2025, до 04.07.2025	Руководители ДОУ
2.5.	Предоставление сводной информации о заболеваемости воспитанников и распределении их по группам здоровья	Ежемесячно до 05 числа месяца, следующего за отчетным	Руководители ДОУ
2.6.	Проведение анкетирования родителей об удовлетворенности питанием в ДОУ (приложение № 4)	декабрь 2024 года, июнь 2025 года	Руководители ДОУ
2.7.	Анализ и учет результатов анкетирования в работе, обеспечение хранения анкет не менее 1 года	декабрь 2024 года, июнь 2025 года	Руководители ДОУ
2.8.	Предоставление сводных результатов анкетирования родителей в отдел дошкольного образования департамента образования	декабрь 2024 года, июнь 2025 года	Руководители ДОУ

2.9.	Выездные проверки в ДОУ для усиления контроля за организацией питания	Еженедельно в течение 2024/2025 учебного года	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»
<b>3. Организационно-координационное направление</b>			
3.1.	Создание условий для организации питания воспитанников в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28; требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
3.2.	Организация питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
3.3.	Контроль организации питания воспитанников	Ежедневно в течение 2024/2025 учебного года	Руководители ДОУ
3.4.	Контроль за работой по заполнению табелей учёта детей	Ежедневно в течение 2024/2025 учебного года	Руководители ДОУ
3.5.	Усиление контроля за обеспечением воспитанников качественным питанием, поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ

	примерного 10-ти дневного меню, требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3.6.	<p>Организация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов;</li> <li>- контроль за составлением контрактов с поставщиками и при заключении договоров на поставку продуктов питания;</li> <li>- контроль за формированием рациона питания;</li> <li>- системный контроль за организацией питания детей в группах, в ДОУ;</li> <li>- анализ состояния складских помещений</li> </ul>	2024/2025 учебный год	Руководители ДОУ
3.7.	Предоставление в МКУ «ЦБО и РО» меню-требование на выдачу продуктов питания	Ежедневно в течение 2024/2025 учебного года	Руководители ДОУ
3.8.	Информирование МКУ «ЦБО и РО» о нарушении сроков поставки продуктов питания, несоответствии качества	По мере необходимости	Руководители ДОУ
3.9.	Претензионная работа с поставщиками по вопросам несвоевременной поставки продуктов питания	По мере необходимости	Руководители ДОУ
3.10.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания на соответствие требованиям №1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Не менее 1 раза в квартал	Поливанная Е.Ю., заместитель главного бухгалтера, заместитель начальника отдела по учету продуктов питания и расчетам МКУ «ЦБО и РО»

Приложение № 2  
к приказу департамента  
образования администрации  
Старооскольского городского округа  
от «27» августа 2024 года № 1134

**Акт**

о результатах проведения анализа организации питания  
в МБДОУ (МАДОУ) № \_\_\_\_\_  
Основание проведения анализа: \_\_\_\_\_  
Дата начала проведения анализа: \_\_\_\_\_  
Дата окончания проведения анализа: \_\_\_\_\_  
Анализ проведен:  
представителями Департамента образования администрации Старооскольского  
городского округа  
\_\_\_\_\_   
представителями МКУ «ЦБО и РО»  
\_\_\_\_\_   
в присутствии представителей МБДОУ (МАДОУ) № \_\_\_\_\_

Механизм заполнения: «+» - соответствие, «-» - не соответствует, «v» - частичное соответствие, «к» - контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п\п	Составляющие организации питания	Результат	Примечание
1.	Наличие локальных актов, регламентирующих организацию питания		
2.	2.1 Программа производственного контроля разработана и утверждена. 2.2 Система ХАССП разработана, внедрена. 2.3 Договоры на проведение производственного контроля, дератизацию/дезинсекцию, вывоз отходов, медицинский осмотр, обслуживание и дезинфекцию вентиляции.		
3.	<b>Мясной, рыбный цеха/зона в заготовочном цехе:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Чистота полов, стен, потолков полок, оборудование и т.д.;</li><li>• Наличие защитной арматуры, решеток на полочных светильниках;</li><li>• Промаркированный разделочный инвентарь - доски, ножи, столы, касетницы;</li></ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильное хранение разделочного инвентаря: доски, ножи;</li> <li>• Наличие емкостей с крышками для отходов;</li> <li>• Своевременное опорожнение емкостей для отходов;</li> <li>• Холодильное оборудование: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие маркировки,</li> <li>- своевременность разморозки (график),</li> <li>- температурный режим,</li> <li>- журнал учета температурного режима</li> </ul> </li> <li>Приложение № 2 к СанПин 2.3/2.4.3590-20,</li> <li>- металлические ванны (наличие не менее 2х, наличие маркировки, состояние)</li>   <li>• Наличие раковины для мытья рук;</li> <li>• Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец;</li>   <li>• <b>Место для обработки яиц:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• стол (или отдельное помещение),</li> <li>• емкость ( не менее 4х),</li> <li>• наличие халата, перчаток,</li> <li>• наличие дез. средств разрешенных,</li> <li>• наличие кальцинированной соды,</li> <li>• наличие инструкции по обработке яиц,</li> <li>• наличие ножа (для колки яиц),</li> <li>• проводится обработка яиц или нет,</li> <li>• отсутствие необработанных яиц в цехе,</li> </ul> </li>   <li>• Наличие контрольных весов;</li> <li>• Технологическое оборудование: (рабочее состояние, санитарное состояние),</li> <li>• Мясорубка для сырой продукции (наличие),</li> <li>• Уборочный инвентарь: швабры, ведро, ветошь, маркировка, правильность хранения,</li> <li>• Инструкции по ОТ и ТБ,</li> <li>• Наличие клеенчатых фартуков</li> </ul>		
---	--	--

4.	<p style="text-align: center;"><b>Горячий цех/холодный цех:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота полов, стен, потолков полок, оборудование и т.д.;</li> <li>• Наличие защитной арматуры, решеток на полочных светильниках;</li> <li>• Промаркированный разделочный инвентарь - доски, ножи, столы, кассетницы;</li> <li>• Правильное хранение разделочного инвентаря;</li> <li>• Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании: холодильники - +2+6 С, морозильники – 18 С и ниже;</li> <li>• Ежедневный учет температуры холодильного оборудования (утром и вечером) с записью и подписью ответственного лица;</li> <li>• Соблюдение товарного соседства в холодильниках: продукты хранятся по видам на разных полках, сырое с готовым не хранится в одном холодильнике;</li> <li>• Наличие раковины для мытья рук;</li> <li>• Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Электроплиты: <ul style="list-style-type: none"> <li>- чистота духовых шкафов;</li> <li>- чистота плит;</li> <li>- рабочее состояние.</li> </ul> </li> <li>• Суточная проба: <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность хранения в соответств. холодильнике;</li> <li>- состояние гастроемкостей;</li> <li>- правильность отбора (в полном объеме);</li> <li>- наличие кастрюли для кипячения</li> </ul> </li> <li>• Контрольные весы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние (маркировка);</li> <li>- правильность работы</li> </ul> </li> <li>• Наличие бактерицидной лампы: (наличие графика включения, журнал учета отработанных часов)</li> </ul>		
----	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие раковины для мытья рук: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец;</li> </ul> </li> <li>• Отсутствие в производственных цехах транспортной тары/упаковки (коробки, пленка, ящики др.)</li> <li>• Отсутствие личных вещей на рабочем месте;</li> <li>• Наличие стола, ножа, доски для хлеба (маркировка);</li> <li>• Наличие металлического шкафа для хлеба с вентиляционными отверстиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние;</li> <li>- обработка;</li> <li>- хранения хлеба;</li> <li>- маркировка</li> </ul> </li> <li>• Технологическое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> <li>- овощепротирающая машина;</li> <li>- мясорубка для готовой продукции;</li> <li>- наличие маркировки;</li> <li>- санитарное состояние</li> </ul> </li> <li>• Уборочный инвентарь: швабры, ведро, ветошь) маркировка, правильность хранения</li> <li>• Вода для питья детей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние емкости для хранения;</li> <li>- наличие кипяченой воды в достаточном количестве</li> </ul> </li> <li>• Инструкции по ОТ: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие;</li> <li>- наличие диэлектрических ковриков</li> </ul> </li> </ul>		
5.	<p><b>Общее санитарное состояние овощного цеха:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота полов, стен, потолков, полок, оборудования и т.д.;</li> <li>• Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках;</li> <li>• Промаркированный разделочный инвентарь - доски, ножи, столы, кассетницы;</li> <li>• Правильное хранение разделочного инвентаря: доски, ножи;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие инструкции по обработке овощей;</li> <li>• Наличие емкостей с крышками для отходов;</li> <li>• Своевременное опорожнение емкостей для отходов</li>   <li>• Технологическое оборудование: (состояние, маркировка, правильность работы);</li> <li>• Уборочный инвентарь: состояние, маркировка и хранение;</li> <li>• Наличие раковины для мытья рук;</li> <li>• Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец;</li> <li>• Металлические ванны (наличие не менее 2х, наличие маркировки)</li> </ul>		
б.	<p><b>Санитарное состояние в складе сухих продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота полов, стен, потолков, полок, стеллажей и т.д.;</li> <li>• Наличие защитной арматуры, решеток на полочных светильниках;</li> <li>• Сохранение маркировочных ярлыков на всей продукции до полного использования продукта;</li> <li>• Наличие маркировки изготовителя на всех продуктах (если сырье перетарено, то ярлык изготовителя срезан и хранится вместе с продуктом);</li> <li>• Наличие внутренней маркировки на вскрытых продуктах, напитках с указанием даты вскрытия (молоко, сыр и т.д.);</li> <li>• Соблюдение сроков хранения / сроков годности продуктов.</li>   <li>• Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании: холодильники - +2+6 С, морозильники – 18 С и ниже;</li> <li>• Ежедневный учет температуры холодильного оборудования (утром и вечером) с записью и подписью ответственного лица;</li> <li>• Наличие прибора учёта температуры и влажности в складских помещениях - психрометра/гигрометра;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный учет параметров температуры и влажности в складских помещениях с записью и подписью ответственного лица;</li> <li>• Отсутствие хранения готовой и сырой продукции в одном холодильнике / морозильнике;</li> <li>• Отсутствие хранения продукции в одном холодильнике в гастроёмкостях и транспортной таре ввиду возможного перекрестного загрязнения продукции;</li> <li>• Отсутствие хранения продуктов на полу (не менее 15 см от пола);</li> <li>• Хранение яйца должно осуществляться в коробках на подтоварниках в сухом прохладном помещении (в холодильнике для яиц);</li> <li>• Уборочный инвентарь: состояние и хранение)</li> </ul>		
7.	<p style="text-align: center;"><b>Моечное отделение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота полов, стен, потолков, полок, стеллажей и т.д.;</li> <li>• Наличие защитной арматуры, решеток на полочных светильниках;</li> <li>• Четкое разделение чистой и грязной посуды при хранении;</li> <li>• Хранение посуды осуществляется на полке/стеллаже на высоте не менее 50 см от пола;</li> <li>• Наличие инструкций по ручному мытью кухонной посуды;</li> <li>• Наличие инструкции по мытью посуды машинным способом рядом с посудомоечной машиной (при наличии);</li> <li>• Используется ветошь/щетки для мытья посуды (губчатый материал запрещен);</li> <li>• Наличие емкостей с крышками для отходов;</li> <li>• Своевременное опорожнение емкостей для отходов;</li> <li>• Отсутствие химических веществ (чистящих, моющих, дез. средств) около пищевых продуктов;</li> <li>• Маркировка и использование кухонной посуды по назначению;</li> <li>• Уборочный инвентарь: состояние, маркировка и хранение;</li> <li>• Металлические ванны (наличие не менее 2х, наличие маркировки)</li> </ul>		

8.	Соответствие выданных объемов продуктов питания на пищеблоке с необходимым расходом продуктов по меню (обед, полдник, ужин)		
9.	Контрольное взвешивание готовых блюд		
10.	Наличие графиков: <ul style="list-style-type: none"> <li>• генеральных уборок;</li> <li>• размораживание холодильников;</li> <li>• работы бактерицидной установки;</li> <li>• закладки продуктов в котел;</li> <li>• получение кипяченной воды на группы</li> </ul>		
11.	Соблюдение процесса утилизации пищевых отходов на пищеблоке: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие емкости для утилизации;</li> <li>• наличие журнала;</li> <li>• наличие актов денатурации пищевых отходов</li> </ul>		
12.	Документация: <ul style="list-style-type: none"> <li>• папка с декларациями и сертификатами</li> <li>• журнал бракеража скоропортящихся продуктов (приложение № 5 СанПин 3590-20);</li> <li>• журнал бракеража готовой продукции (приложение № 4 к СанПин 3590-20);</li> <li>• гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к СанПин 3590-20);</li> <li>• журнал учета температурного режима холодильников приложение к СанПин 3590-20;</li> <li>• журнал учета влажности в складских помещениях (приложение № 3 к СанПин 3590-20);</li> <li>• журнал генеральной уборки;</li> <li>• ведомость контроля за рационом питания (приложения № 13 к СанПин 3590-20);</li> <li>• акты приемки товаров от поставщиков;</li> <li>• накладные;</li> <li>• десятидневное меню утвержденное;</li> <li>• технологические карты в 2-х экземплярах;</li> <li>• меню на группы с указанием веса готовых блюд и калорийности</li> </ul>		
13.	Организация питания детей в групповых: <ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид помощников воспитателей (сан одежда, головн. убор);</li> <li>- соблюдение требований и правил получения готовых блюд с пищеблока на</li> </ul>		

	группы (инструкция мытья посуды); - состояние кухонной и столовой посуды на группе; - график питьевого режима (посуда для кипяченой воды с маркировкой и датой получения); - санитарное состояние буфетной		
14.	Санитарные требования к персоналу пищеблока: - санитарная одежда; - халат для посещения туалета; - шкафчик для верхней одежды; - шкафчик для санитарной одежды; - отсутствие длинных и окрашенных ногтей; - отсутствие ювелирных украшений, часов; - наличие сан. книжки и гигиенического обучения 1 раз в год; - наличие аптечки первой медицинской помощи		

Выводы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рекомендации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Представители Департамента образования администрации Старооскольского городского округа:

1. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

2. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Представители МКУ «ЦБО и РО»:

1. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

2. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ознакомлен:

Заведующий МБДОУ (МАДОУ) № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

должность

подпись

дата



Приложение № 4  
к приказу департамента  
образования администрации  
Старооскольского городского округа  
от «27» августа 2024 года № 1134

**Анкетирование родителей на тему:  
«ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ»**

**Цель:** выявить мнение родителей об организации питания в ДОУ.

**Приняли участие в анкетировании:** \_\_\_\_\_ родителей (\_\_\_\_\_ % от общего количества детей, посещающих ДОУ).

№	Вопросы	Результаты анкетирования чел. /%
1.	Удовлетворяет ли Вас питание ребёнка в ДОУ?	
	удовлетворяет	
	в основном удовлетворяет	
2.	Интересуетесь ли Вы информацией о питании в ДОУ?	
	да	
	нет	
3.	Соответствует ли установленным требованиям режим питания в ДОУ?	
	соответствует	
	частично не соответствует	
4.	Наличие в Вашем ДОУ меню и подробной информации об услугах по организации питания детей в месте, доступном для родителей?	
	имеется	
	имеется, но давно не обновлялась	
5.	Соответствует фактическое меню в ДОУ утвержденному меню и рациону питания	
	соответствует	
	частично не соответствует	
	не соответствует	
6.	Разнообразно ли, по Вашему мнению, питание в ДОУ?	
	да	
	нет	

7.	Прививаете ли Вы навыки культуры питания ребёнку в семье? (правильно держать столовые приборы, прямо сидеть, пользоваться салфеткой после еды, есть аккуратно, бесшумно пить, не крошить хлеб, не класть локти на стол и т.д.)	
	да, всегда	
	иногда	
	нет	
8.	Организован ли в ДООУ питьевой режим?	
	обеспечение детей в достаточном количестве доброкачественной питьевой водой	
	- с использованием бутилированной питьевой воды	
	- с использованием кипяченной водопроводной воды	
	не организован	
	не знаю	
9.	Что лично Вам нравится в меню, рационе питания ребенка в ДООУ	
10.	Что лично Вам не нравится в меню, предлагаемом ребенком в ДООУ, в организации питания? Ваше значения и предложения по вопросам питания воспитанников в ДООУ?	
11.	Какие продукты, блюда, полученные в ДООУ ребенок не съедает? Оставляет не съеденным - со слов ребенка.	