

Протокол (чек-лист) № 4 от 17.12.2025, 10.40 час.

проверки соблюдения Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3. Адрес: Свердловская область, г. Кировград, ул. Набережная, д. 7, Численность обучающихся – 828.

Ф.И.О. участника/должность: 1 Цехмистер М.В., зам. директора по АХЧ; 2.Летушева Е.А. - от родительской общественности, 3.Захарова Е.В. – от родительского комитета; 4.Лихачева Т.В. - школьный фельдшер, 5. Рыкова О.А.-председатель профкома, 6. Колмогорова Т.Н. – специалист по охране труда; 7. Войтяхова И.В., зав. столовой.

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	Коментарий (описать проблему при несоответс твии	Срок устранения самостоятель но или требуется доп. фин-ие)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да V		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да V		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	Да V		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	Да V		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	Да V		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	Да V		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	Да V		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	Да V		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да V		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да V		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да V		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да V		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	Да V		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых, грызунов	Да V		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	Да V		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	Да V		

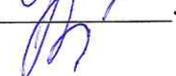
Наличие достаточного запаса моющих и дезсредств	Да V		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	Да V		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	Да V		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	Да V		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да V		
Генеральная уборка помещений проводится по графику	Да V		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	Нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да V		
Проведена оценка канализационной системы .	Да V		
Проведена оценка вентиляционной системы	Да V		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения	Да V		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	Да		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	Да		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	Да		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище-вой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	Да		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	Да		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	Да		

Чек-лист самообследования 17.12.2025

№ п/	Вопрос	Резул тат
I. Общие требования к организации питания в школе		
1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	да
2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	да
3.	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции)	да
4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков)	да
II. Анализ работы школьного пищеблока		
1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	да
2.	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	да
3.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	да
4.	Для разведения потоков обучающихся в столовой организованы два входа	да
5.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	да
6.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	да
7.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	да
8.	Наличие и соблюдение графика проветривания	да
9.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	да
10.	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	да
III. Анализ меню в школе		
1.	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	есть
2.	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	есть
3.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	есть
4.	Наличие в меню фруктов, соков	есть
5.	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	
6.	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	да
IV. Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
1.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	имею тся
2.	Сведения об организаторе питания	есть
3.	Режим питания обучающихся (график)	есть
4.	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	есть
5.	Примерное меню	есть

6.	Ежедневное меню (фактическое)	есть
7.	Результаты родительского контроля за организацией питания	есть
8.	новостная информация (объявления)	по мере
9.	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	да
10.	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	
11.	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	
V. Качество продуктов питания		
1.	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
2.	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет
3.	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет
4.	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	нет
VI. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс «несъедаемости»		менее 20%
VII. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются		
В какой форме организовано диетическое питание детей в школах:		-
по индивидуальному меню		-
употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым		-
диетическое питание не организовано		да

Подписи комиссии:

Цехмистер М.В.  ; Летушева Е.А.  ; Лихачева Т.В.  ;
 Рыкова О.А.  ; Захарова Е.В.  ; Колмогорова Т.Н.  ;
 Войтяхова И.В.  .