

Протокол (чек-лист) № 8 от 12.05.2026, 11.40 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, письма управления образования КМО № 1279 от 28.11.2025.

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 Неймышева М.В - от родительской общественности; 2. Цехмистер М.В., зам. директора по АХЧ; 3. Летушева Е.А. - от родительского комитета; 4. Шехова Е.А, бухгалтер; 5. Лихачева Т.В., школьный фельдшер; 6. Колмогорова Т.Н., специалист по охране труда; 7. Войтяхова И.В., зав. столовой.

Чек-лист самообследования

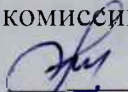
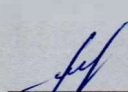


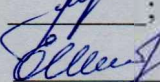
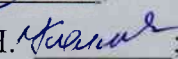
Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да V нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да V нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	Да V нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да V нет		
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 нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	Да V Нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	Да V Нет		
Моечное оборудование в	Да V		

рабочем состоянии	нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да V нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да V нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да V нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да V нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	Да V нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	Да V нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да V нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	Да V нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	Да нет		
Наличие достаточного количества специальной	да V нет		

одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты			
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима	Да <input type="checkbox"/> нет <input type="checkbox"/>		

работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)			
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 V нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	Да V нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	Да V нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	Да V нет		

Подписи комиссии:

Цехмистер М.В.  ; Летушева Е.А.  ; Дихачева Т.В.  ;
 Неймышева М.В.  ; Шехова Е.А.  ; Колмогорова Т.Н.  ;