

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №26
имени Героя Российской Федерации М.Т. Калашникова»
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым

ПРИКАЗ

12.01.2026

№02

**«Об оценке готовности пищеблоков
к работе после праздничных
каникулярных дней»**

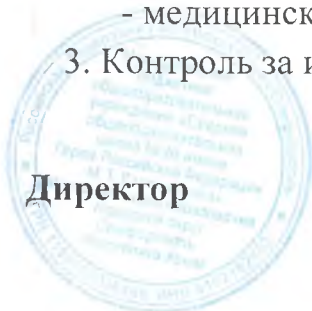
На основании письма МКУ Департамента образования администрации города Симферополя от 25.12.2025 №2984/07/01-06, письма министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 22.12.2025 №8295/01-15, в соответствии с письмом Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 01.12.2025 №82-00-02/04-12646-2025 «Об оценке готовности пищеблоков к работе после праздничных и каникулярных дней», в целях исполнения санитарных правил направляет для использования в работе алгоритм оценки пищеблоков образовательных организаций и операторов питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Разработать и внедрить алгоритм оценки готовности пищеблока (приложение 1) МБОУ «СОШ №26 им. М.Т. Калашникова» г. Симферополя, а также назначить ответственных за чек-лист самообследования (Приложение 2).
2. Ответственными за заполнение чек-листа самообследования назначить:
 - заместителя директора по АХЧ Ванышеву Ю.В.;
 - ответственного за организацией питания Знаменскую Е.В.;
 - Заведующую производством Османову С.С.;
 - медицинскую сестру Зинченко Л.В.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор

Е.В.Касьянова



**Алгоритм оценки пищеблоков
образовательных организаций и операторов питания
к началу работы после каникулярных и праздничных дней**

1. Проведение образовательными организациями и организациями, оказывающими в них услуги общественного питания оценки соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков, а также готовности к оказанию услуг общественного питания к работе после каникулярных и праздничных дней.
При проведении оценки рекомендуется использовать чек-лист самообследования (прилагается).
2. По завершению учебного периода провести оценку:
 - исполнения ранее выданных предписаний Роспотребнадзора, в части организация питания;
 - состояния производственных, санитарно-бытовых помещений и столовой (с целью приведения их в нормативное состояние, в том числе в части устранения дефектов, восстановления целостности покрытий);
 - исправности технологического, холодильного, моечного оборудования необходимого для работы, наличие маркировки;
 - текущего санитарного состояния пищеблока с целью определения объемов работ по проведению дезинсекции и дератизации;
 - наличия моющих и дезинфицирующих средств, их дезинфицирующих растворов, соблюдение сроков годности;
 - наличия достаточного количества уборочного инвентаря и его маркировки;
 - столовой и кухонной посуды, столовых приборов (целостность, достаточность);
 - имеющихся в наличии на пищеблоке остатков пищевых продуктов (соблюдение сроков годности, условий хранения). Пищевые продукты с истекшим сроком годности или заканчивающимся сроком годности, должны быть удалены и сделаны отметки в соответствующие журналы;
 - ведения документации, имеющейся на пищеблоке:
 - личных медицинских книжек (наличие результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе);
 - анализ и актуализацию (при необходимости) договоров на поставку пищевых продуктов, оказание услуги по организации питания;
 - определение перечня и объема пищевой продукции в соответствии с утвержденным меню, необходимого для организации питания.
- 2.1. Принять меры по устранению выявленных нарушений и исполнению предписаний Роспотребнадзора.

2.2. Провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья рук.

3. По завершению каникулярного периода и до возобновления учебного периода (не позднее, чем за 1 день до начала работы провести:

- генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно-бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья рук;
- завоз и прием пищевых продуктов (только после проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий, генеральной уборки), при наличии сопроводительной документации и маркировки;
- обеспечить условия для соблюдения личной гигиены, в том числе в зоне мытья рук возле обеденного зала (наличие мыла, бумаги, полотенца или электросушителей);
- обеспечить персонал специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски);
- провести инструктаж с персоналом пищеблока;
- принять меры по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания (сбор информации об отсутствии инфекционных заболеваний у членов их семей, организация «фильтров»);
- обеспечить наличие персонала в соответствии с установленными нормами.

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
Критерии	Оценка (поставить У или обвести О)	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 рабочем состоянии	Да-V Нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да-V Нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да-V Нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	Да-V Нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да-V Нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да-V Нет-V		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да-V Нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты	Да-V		

отсутствуют	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-V		
	Нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	Да-V		
	Нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да-V		
	Нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да-V		
	Нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	Да		
	Нет-V		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да нет-V	Устаревшая мебель. Несоответствие п.2.4.9. СП 2.4.3648.20	Поданы ходатайства на выделение денежных средств для закупку мебели. Ходатайство от 17.07.2025 №05-07/567 (стулья) Ходатайство от 17.07.2025 №05-07/568 (столы)

Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	Да-V Нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	Да-V Нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	Да-V Нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	Да-V Нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	Да-V 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-V Нет		
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-V Нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой 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	Да-V Нет		

меню			
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 ассортимента дополнительного питания	Да-V Нет		