

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Кумылженская средняя школа № 2
имени Героя Советского Союза Алексеева Бориса Павловича
Кумылженского муниципального района Волгоградской области
(МКОУ Кумылженская СШ № 2)

403401, Россия, Волгоградская обл.,
Кумылженский район, ст-ца Кумылженская,
ул. Чехова, дом №1а

тел. 8-844-62-6-20-43
E-mail: kum_sh2@volganet.ru

ПРИКАЗ

№ 4

«12» января 2026г.

О внедрении алгоритма оценки пищеблока
МКОУ Кумылженской СШ №2 и оператора
питания.

На основании информационного письма Комитета по образованию и науки Волгоградской области от 04.12.2026 г №11-15/8953, в целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия при организации питания обучающихся Федеральной службой по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека разработан алгоритм оценки пищеблоков образовательных организаций и операторов питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней и чек – лист самообследования

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внедрить алгоритм оценки готовности пищеблока в МКОУ СШ № 2 и оператора питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней (приложение 1);
2. Назначить ответственным лицом за направление чек-листа (приложение 2) в отдел по Образованию, опеке и попечительству администрации Кумылженского муниципального района в течении 5 рабочих дней после окончания периода остановки деятельности пищеблока на 5 и более рабочих дней (каникулярный период, длительные праздничные дни, карантин, активированные дни и т.д.) ответственного за питание Типикину Н.В.;
3. Ответственными за заполнение чек-листа назначить:
 - Заместителя директора по АХР Евсееву С.С.;
 - Ответственный за питание Типикина Н.В.;
 - Заведующую производством Кондрикову Н.А.;
 - Фельдшер школы Ермилову В.И..
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ
Кумылженской СШ № 2

В.Г. Горбачева

Горбачева В.В

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.

Приложение №2
к приказу №4 от 12.01.2026г

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИИ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему и, соответствию)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да 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 нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			

Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да нет		
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	да нет		
продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)			

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 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 нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да 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 нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		