



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ АРТИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА**

623340, Свердловская обл., р.п. Арти, ул. Ленина, 81 тел./факс (34391) 2-15-05
E-mail: serebrennikova-mv@vandex.ru, ОКПО 02116286, ОГРН 1036602271617, ИНН 6636006619 КПП 663601001

«08» декабря 2025 № 865

Руководителям ОО

Уважаемые руководители!

На основании письма Министерство образования Свердловской области от 28.11.2025 года № 02-01-82/12245 «О направлении алгоритма оценки пищеблоков образовательных организаций», к началу работы после каникулярных и праздничных дней и чек-лист самообследования, разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Приложение № 2).

Фонд «Бюро расследований ОБЩЕРОССИЙСКОГО НАРОДНОГО ФРОНТА» является подразделением Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ» (далее – Народный Фронт), и в числе приоритетных направлений работы занимается вопросами выявления проблем организации питания в образовательных, медицинских и иных социальных учреждениях, осуществляет анализ профильного законодательства и подготовку предложений по его совершенствованию. Народным Фронтом совместно с Минпросвещения России и АНО «Институт отраслевого питания» с 2020 года работает горячая линия «Школьный завтрак» для контроля качества школьного питания. С 2023 года в общеобразовательных организациях размещаются плакаты на информационных стендах с индивидуальным QR-кодом для каждой образовательной организации. Необходимо образовательным организациям разместить обновленные плакаты на информационных стендах в школах и на сайте (Приложение № 1).

Начальник Управления образования
Администрации Артинского МО

Е. А. Спешилова

Алгоритм активации QR-кода на плакатах горячей линии по школьному питанию Народного фронта и Минпросвещения России

Информационный плакат должен быть размещён в печатном виде при входе в школу и в столовой.

Плакаты размещены по ссылке: https://disk.yandex.ru/d/X6_a2RbLUm1Eig

Если вы нашли ошибку, указана недостоверная информация или отсутствует плакат вашего общеобразовательного учреждения, просим сообщить об этом контактному лицу.

Обращаем ваше внимание, что Народный фронт проводит мониторинги размещения плакатов в школах.

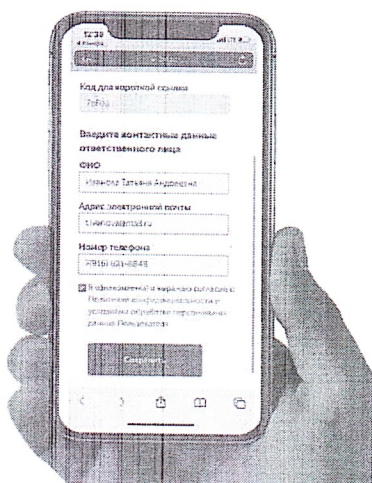
ШАГ 1. Разместите плакат у входа в школу



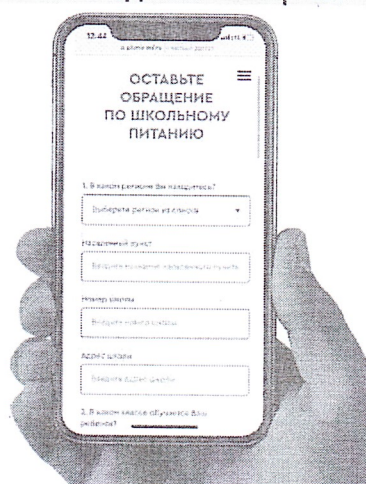
ШАГ 2. Отсканируйте QR-код



ШАГ 3. Заполните поля верификации и нажмите кнопку сохранить



ШАГ 4. ГОТОВО Если после активации вы попали на сайт подачи обращения, то вы все сделали верно!



Контакты для связи:

Осипова Виталия Вадимовна, специалист Бюро расследований Народного фронта
тел.8 495 981 5699 доб.1456, e-mail: v.osipova@onf.ru

НАИБОЛЕЕ ЧАСТЫЕ ОШИБКИ ПРИ АКТИВАЦИИ ПЛАКАТОВ:

ПЛАКАТ ПО ССЫЛКЕ ОТСУТСТВУЕТ



Написать на почту v.osipova@onf.ru, указав:

- Регион
- Фактический адрес школы
- Название школы
- Контактные данные ответственного за питание

Мы сгенерируем плакат и в течение трех рабочих дней подгрузим плакат в папку вашего региона

В ПЛАКАТЕ ОШИБКА

Например, неверно
указан адрес



Написать на почту v.osipova@onf.ru, указав:

- Ссылку на плакат с ошибкой
- В чем ошибка
- Прописать верные данные
- Контактные данные ответственного за питание

Мы исправим ошибку и в течение трех рабочих дней подгрузим верный плакат в папку вашего региона.

ШКОЛА НЕ ФУНКЦИОНИРУЕТ

Например, школа на ремонте
или реорганизована



Написать на почту v.osipova@onf.ru, указав:

- Регион
- Фактический адрес школы
- Название школы
- Причину удаления
- Контактные данные ответственного за питание

Мы удалим школу/ школы из списка вашего региона.

ПРОБЛЕМА С АКТИВАЦИЕЙ

Например, сразу выходит
окно «ПОДАТЬ ЖАЛОБУ»



Написать на почту v.osipova@onf.ru, указав:

- Регион
- Фактический адрес школы
- Название школы
- Контактные данные ответственного за питание

Мы сгенерируем плакат и в течение трех рабочих дней подгрузим плакат в папку вашего региона

**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.

2.3. 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 о 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			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	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	Да нет		
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	Да нет		

дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции			
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		
Столы 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 ремонтных 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 продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	Да 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 нет		
Наличие утвержденной технологической документации на	Да нет		

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 да нет 6 помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
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		