



**О соблюдении обязательных требований
к организации питания обучающихся.
Итоги государственного санитарно-
эпидемиологического надзора в 2025-
2026 учебному году.**

Заместитель начальника отдела санитарного надзора
Веретенникова Татьяна Викторовна

г.Тюмень 26.08.2026г.

НАДЗОР ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 2025-2026г.



В рамках реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № 1665-пр, Приказа Роспотребнадзора №723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» проводятся **внеплановые выездные проверки с применением ЛИИ**



Внеплановые проверки по Поручению Президента РФ - в отношении **16 общеобразовательных организаций**



100 % с нарушениями

Внеплановые проверки по Поручению Президента РФ - в отношении **5 организаторов питания**



100 % с нарушениями

Плановые проверки проведены в отношении **34 организаторов питания (100%)**



100 % с нарушениями

Обязательные ПВ проведены в отношении всех **общеобразовательных организаций (100%)**



**68 % с нарушениями
(331 школа)**

Плановые и внеплановые КНМ проведены в отношении **42 поставщиков ПП в ТО (100%)**, имеющих прямые договоры/контракты поставки пищевых продуктов со школами.



100 % с нарушениями

Отмечается снижение количества нарушений обязательных требований на 1 проверку в отношении организаторов питания:

2022 г. -17,5
2023 г. - 7,8
2024 г. - 4,7
2025 г. -1,8
2026 г. -1,7

За несоблюдение требований к организации питания обучающихся Управлением в 2025-2026 уч.году вынесено 99 постановлений о назначении штрафов на сумму 1 302 000 руб.

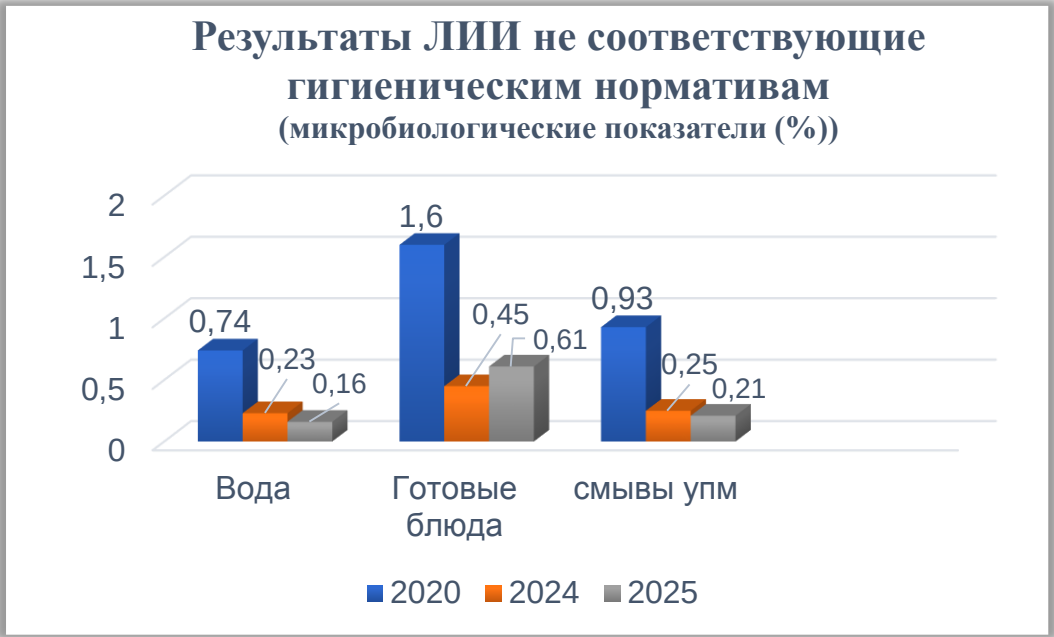
НАДЗОР ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В 2025-2026г.



Лабораторно-инструментальные исследования на объектах

Исследование	2024	неуд	2025	неуд
Вода сх	3667	24 (0,65%)	3693	29 (0,85%)
Вода мб	4727	11 (0,23%)	4299	7 (0,16%)
Готовые блюда мб	3335	15 (0,45%)	2782	17 (0,61%)
Калорийность	954	0	1008	2 (0,2%)
Смывы на упм	34068	87 (0,25%)	25828	55 (0,21%)

Пищевые продукты	2024	неуд	2025	неуд
ФХ показатели	1149	4 (0,35%)	657	0 (0,85%)
СХ показатели	829	7 (0,84%)	1051	10 (0,95%)
МБ показатели	668	4 (0,6%)	620	3 (0,5%)



Обращения родителей по вопросам организации питания школьников:

- Низкая температура подачи блюд
- Выдача детям продукции с истекшим сроком годности
- Подача готовых блюд, имеющих посторонние включения (волосы, плесень)
- Выдача подгоревших блюд, не свежих блюд
- Некачественная обработка посуды, столовых приборов
- Неудовлетворительное санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов (наличие насекомых, грязь, пыль)

Отмечается снижение в 2 раза количества обращений граждан по вопросам организации школьного питания:

2022 г. - 2023 г. – 28 обращений

2023 г. - 2024 г. – 23 обращений

2024 г. - 2025 г. - 18 обращений

2025 г. - 2026г. – 14 обращений



МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»

Нарушения, выявленные в ходе КНМ:

- Недостаточность персонала на пищеблоках
- Занижение температуры подачи и массы порций готовых блюд
- Несвоевременное и неполное ведение производственных журналов
- Несвоевременное, некачественное проведение уборки
- Использование недоброкачественной продукции (с признаками порчи)
- Не все готовые блюда оцениваются и допускаются к реализации бракеражной комиссией
- Допускаются к реализации готовые блюда с нарушением сроков хранения и условий реализации (готовая продукция хранится вне холодильника, срок ее хранения более 2 часов с момента изготовления)
- Используется кухонная посуда (баки, инвентарь) с дефектами и повреждениями
- Не осуществляется дезинфекция столовой посуды, просушивание и прокаливание столовых приборов
- Не соблюдается инструкция по мойке столовой посуды, согласно которой температура воды при ополаскивании составляет не менее +65°C (водонагреватели не настроены на указанную температуру воды)
- Нарушение поточности технологических процессов (пересечение поступающих продуктов и сырья, грязных овощей и обработанных чистых овощей),
- Несоответствие готовых блюд, пищевых продуктов требованиям ТРТС, а также смывов с объектов производственной среды по микробиологическим показателям
- Несвоевременная смена рабочей одежды (по мере загрязнения) сотрудниками, несоблюдение правил личной гигиены;
- Допуск к работе сотрудников с признаками инфекционных заболеваний.
- Наличие насекомых (тараканов) в производственных помещениях пищеблока



МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ



Лица, поступающие на работу обязаны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, соблюдать правила личной гигиены. **Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются!**



Во всех помещениях должно быть обеспечено проведение текущей уборки, не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. **В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств!**



Регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний



Организация производственного контроля с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований



МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ



- Контроль за формированием рациона питания (меню)
- Входной производственный контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов (сырья)
- Контроль сроков годности и условий хранения и транспортировки продуктов
- Контроль технологических процессов
- Контроль за техническим состоянием, санитарным содержанием и санитарной обработкой помещений, оборудования, предметов производственного окружения (в т. ч. дезинфекцией, дезинсекцией, дератизацией)
- Контроль за сбором, хранением и утилизацией отходов
- Контроль за состоянием здоровья персонала, соблюдением им правил личной гигиены, его условиями труда, гигиеническими знаниями и навыками
- Приемочный производственный контроль качества готовой продукции общественного питания
- Контроль за приемом пищи детьми и организацией питьевого режима
- Контроль за показателями состояния здоровья детей и подростков в связи с фактором питания
- Контроль за полнотой и достоверностью информации для потребителей продукции и услуг (родителей, законных представителей потребителей)



Об изменениях в законодательстве



С 01.09.26г. вступает в силу **новый [СанПиН 2.3/2.4.4282-26](#)** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новые санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.4282-26 дополнены требованиями к обработке подносов.

п.37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 - Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Не забудьте внести изменения в программу производственного контроля, в части перечня нормативно-правовых актов.





БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ - 72.ROSPOTREBNADZOR.RU