

Чек-лист самообследования №1

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТА- РИЙ (описать проблему при не- соответствии)	СРОК УСТ- РАНЕ- НИЯ (самостоя- тельно; требуется дополнительное финансирова- ние)
Блок 1. Сотрудники			
Штат сотрудников пищеблока укомплекто- ван	Да V нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да V нет		
Сроки прохождения гигиенического обуче- ния соблюдены	Да V нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных ин- фекционных заболеваниях	Да V нет		
Принятие мер с целью выявления и недопу- щения больных и лиц с признаками инфек- ционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (со- трудников)	Да V нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем со- стоянии	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 тер- мометрами	да V нет		
Складские помещения обеспечены психро- метрами	да V нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты от- сутствуют	да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты от- сутствуют	да V нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты от- сутствуют	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 насе- комых и (или) грызунов, личных вещей, ком-	да V нет		

натных растений			
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		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да V нет		
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 продук-	да V нет		

ции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
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		

11.01.2026г

Директор МОУ ОШ №104

/Е.В. Лымарь/

Шеф-повар

/В.А.Кукарина/

