

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 180 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детского сада № 180
С.А. Зверева
12.01.2026

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИИ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИИ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	da/нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	da/нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	da/нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	da/нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал сотрудников	da/нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	Da/нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	Da/нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	Da/нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	da/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 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	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<input checked="" type="radio"/> Да / нет	проверено 03.11.25	
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<input checked="" type="radio"/> Да / нет	проверено 11.01.2026	
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<input checked="" type="radio"/> Да / нет	Требуется назначено в общем цехе	самостоятельно до 01.03.26
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
Проведена оценка канализационной системы	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
<i>ка</i> требуется проведение ремонтных работ .			
Проведена оценка вентиляционной системы	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
<i>ка</i> требуется проведение ремонтных работ			
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<input checked="" type="radio"/> Да / нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<input checked="" type="radio"/> Да / нет	по групповым помещениям	
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)	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	с 1-3 мес 12ч. с 3-7 мес 12ч с 3-7 лет 24ч.	
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 безопасность и качество	Да/нет		
Проведена оценка ассортимента перечня дополнительного питания	Да/нет		

Ответственный за организацию питания в МОУ Детский сад № 180
Шеф-повар ООО «АЛЕКО»

Е.В. Козлова
Е.М. Романовская