

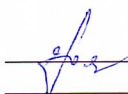
Чек-лист самообследования
МКОУ «Клетская СШ»

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИИ	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			
Отсутствиевпомещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие на рабочихместах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналомсозданы	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да <input checked="" type="checkbox"/> нет <input checked="" type="checkbox"/>	<i>отсутствует в достаточном количестве специально одеж- да для сотрудни- ков</i>	<i>самостоятельно</i>
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет <input checked="" type="checkbox"/>		
Столбы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтныхработ).	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5- 10 литров от застоявшейся в трубах воды	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация Договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов	да <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Проведена оценка ассортимента переня дополнительного питания	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

15.12.2025



Романов О.В.