

**Чек-лист самообследования**  
**МКОУ «Клетская СШ»**

<b>Блок 1. Сотрудники</b>			
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		
<b>Блок 2. Оборудование и инвентарь</b>			
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		

<b>Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима</b>			
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	да нет ✓		
<b>Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений</b>			
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 ✓		
Столбы 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 <input checked="" type="checkbox"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		
<b>Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок</b>			
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 дополнительного питания	да <input checked="" type="checkbox"/> нет		

03.04.2020

*С.В. Пономарев*

*Пономарев С.В.*