

Чек-лист самообследования

| КРИТЕРИЙ | ОЦЕНКА (поставить V или обвести O) | КОММЕНТА- РИЙ (описать проблему при не- соответствии) | СРОК УСТРАНЕ- НИЯ(самостоя- тельно; требует- ся дополнитель- ное финансиرو- вание) |
|--|--|--|--|
| Блок 1. Сотрудники | | | |
| 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 | | | |
| Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, ком- | да ✓ нет | | |

натных растений

| | | | |
|---|---|--|--|
| Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования | да <input checked="" type="checkbox"/> нет | | |
| Наличие на рабочих местах 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 персоналом созданы | 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 | | |

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 нет <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений | да <input checked="" type="checkbox"/> нет | | |
| Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ). | 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 и продовольственного сырья (при необходимости) | 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 продук- | да <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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 ассортиментного перечня дополнительного питания | да <input checked="" type="checkbox"/> нет | | |

12.04.2026г

Директор МОУ ОШ №104 _____ /Е.В. Лымарь/

ООО Виво Маркет Кукарина /Кукарина В.В./

