Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Краснооктябрьская средняя школа

403249 Волгоградская область Алексеевский муниципальный район п. Красный Октябрь,84

Телефон:8(84446)3-61-98, alx_sh.krasnokt@volganet.ru

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести О)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно или требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да V нет		
Сроки и полнота прохождения Медицинского осмотра соблюдены	да V нет		
Сроки прохождения Гигиенического обучения соблюдены	да V нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да V 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 V нет		

Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	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 ✓ нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да ✓ нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ✓ нет		
Разделочного инвентарь 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	да ✓ нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
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	Необходим капитальный ремонт	Требуется дополнительное финансирование
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да ✓ нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да ✓ нет	Проведены ремонтные работы	Самостоятельно
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет ✓		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтах работ)	да ✓ нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да ✓ нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да ✓ нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых	да ✓ нет		

продовольственного сырья (при необходимости)			
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		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище вой 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 организациипитания обучающихся при наличии документов подтверждавших их безопасность и качество	да ✓ нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да ✓ нет		

Дата обследования 31.08.2026г.

Директор МБОУ Краснооктябрьской СШ _____Л.Н.Долгачева