

Чек-лист самообследования №2

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТА- РИЙ (описать проблему при не- соответствии)	СРОК УСТ- РАНЕ- НИЯ (самостоят ельно; требуется дополнительное финансирова- ние)
Блок 1. Сотрудники			
Штат сотрудников пищеблока укомплекто- ван	Да V нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да V нет		
Сроки прохождения гигиенического обуче- ния соблюдены	да V нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных ин- фекционных заболеваниях	да V нет		
Принятие мер с целью выявления и недопу- щения больных и лиц с признаками инфек- ционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (со- трудников)	да V нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем со- стоянии	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 V нет		
Холодильное оборудование обеспечено тер- мометрами	да V нет		
Складские помещения обеспечены психро- метрами	да V нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты от- сутствуют	да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты от- сутствуют	да V нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты от- сутствуют	да V нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да V нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насе- комых и (или) грызунов, личных вещей, ком-	да V нет		

Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	даV нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мытье и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	даV нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	даV нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	даV нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	даV нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	даV нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	даV нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	даV нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нетV		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	даV нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	даV нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	даV нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	даV нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	даV нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	даV нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	даV 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)	даV нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продук-	даV нет		

енического журнала (сотрудников), учета температуры и влажности в этих помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании			
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 их безопасность и качество	да нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		

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