

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	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	холодильник не работает (РФЗ IC)	треб. зап. расходники
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет		
Моющее оборудование в рабочем состоянии	да ✓ нет	посудомоечное оборудование не работает	треб. зап. расходники
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 инвентаря достаточно, дефекты	да ✓ нет		



отсутствуют			
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	<i>заменить доказательств инструкцией</i>	<i>самостояте- тельно</i>
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 ✓		



Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	искрыты пилькой	
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	запасок нет слив работает исправно	
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	требуется проведение рем. работ.	
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	баки еще гор. вода холодная. Вода проточная	
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слить 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	баки еще гор. вода для	

**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 <u>скоропортящейся пищевой</u> продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета	да <input checked="" type="checkbox"/> нет	техническая карты скоро- портящейся про- дукции	санитарно- технично



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	таможе нет	

23.12.25г. *Сид* *Бондарева И.И.* - *ЗД по ВР*  
 23.12.25г. *М. Козлов* *Тюбровская М.В.* - *повар*  
 23.12.25г. *И.И.* *Метришина И.В.* - *родитель*  
 23.12.25г. *С.И.* *Линченко Е.И.* - *директор ОУ*  
 23.12.25г. *Семин* *Семин М.В.* - *завхоз*  
 23.12.25г. *Е.И.* *Ермилова С.А.* - *посетитель повара*

