

Чек-лист самообследования пищеблока
МАОУ «СОШ №30»

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		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да		
Разделочных столов достаточно, дефекты	да		

отсутствуют			
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да		

Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да		
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		
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		

Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да		
Проведена оценка ассортимента перечня дополнительного питания	да		

Директор



Вз

О.А. Валикова