

## Чек-лист самообследования проверки

| Блок 1. Сотрудники                                                                                                                                                       |                                          |                                                         |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| КРИТЕРИЙ                                                                                                                                                                 | ОЦЕНКА<br>(поставить V или<br>обвести O) | КОММЕНТАРИЙ<br>(описать проблему<br>при несоответствии) | СРОК<br>УСТРАНЕНИЯ<br>(самостоятельно;<br>требуется<br>дополнительное<br>финансирование) |
| Штат сотрудников пищеблока укомплектован                                                                                                                                 | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены                                                                                                               | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены                                                                                                                      | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях                                                                                                            | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников) | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Блок 2. Оборудование и инвентарь                                                                                                                                         |                                          |                                                         |                                                                                          |
| Холодильное оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                             | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Тепловое оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                                | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Моечное оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                                 | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Технологическое оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                         | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Холодильное оборудование обеспечено термометрами                                                                                                                         | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Складские помещения обеспечены психрометрами                                                                                                                             | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                          | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                          | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |
| Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                   | V                                        | O                                                       | O                                                                                        |

|                                                                                                                                                       |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                    | ✓ | 0 | 0 |
| Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы                                                                              | ✓ | 0 | 0 |
| Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима                                                                                   |   |   |   |
| Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений                                                        | ✓ | 0 | 0 |
| Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования | ✓ | 0 | 0 |
| Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции                                                       | ✓ | 0 | 0 |
| Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств                                                                                          | ✓ | 0 | 0 |
| Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован                                                                                                        | ✓ | 0 | 0 |
| Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы                                                                                       | ✓ | 0 | 0 |
| Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты | ✓ | 0 | 0 |
| Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений                                                                       |   |   |   |
| Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены                                                                                                     | ✓ | 0 | 0 |
| Генеральная уборка помещений пищеблока проведена                                                                                                      | ✓ | 0 | 0 |
| Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)                                          | ✓ | 0 | 0 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений                                                                                                                                                                                                                                          | ✓ | 0 | 0 |
| Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).                                                                                                                                                                                                                   | ✓ | 0 | 0 |
| Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)                                                                                                                                                                                                                     | ✓ | 0 | 0 |
| Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)                                                                                                                                                                                                    | ✓ | 0 | 0 |
| Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 510 литров от застоявшейся в трубах воды                                                                                                                                                                                         | ✓ | 0 | 0 |
| Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой                                                                                                                                                                                                                                 | ✓ | 0 | 0 |
| <b>Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок</b>                                                                                                                                                                                                                             |   |   |   |
| Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)                                                                                                                                                                 | ✓ | 0 | 0 |
| 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)                                                                                                                | ✓ | 0 | 0 |
| 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 | ✓ | 0 | 0 |

|                                                                                                                                                                                                                  |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании                                                                                                                                       | ✓ | 0 | 0 |
| Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню                                                                                                                | ✓ | 0 | 0 |
| Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество | ✓ | 0 | 0 |
| Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания                                                                                                                                                 | ✓ | 0 | 0 |

Руководитель учреждения \_\_\_\_\_

