

Чек-лист самообследования проверки

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	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 ремонтных 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
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
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 пищевой 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 _____

Майя