

март 2026г.

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

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

Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	✓		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	✓		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	✓		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	✓		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 510 литров от застоявшейся в трубах воды	✓		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	✓		
<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)	✓		
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)	✓		
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	✓		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	✓		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	✓		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	✓		

Руководитель учреждения \_\_\_\_\_

