

Чек-лист самообследования пищеблока МАОУ СОШ №12

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	Зработки не в	
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да ☒ нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да ☒ нет		1
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		1
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да ☒ нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да ☒ нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да ☒ нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да ☒ нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да ☒ нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ☒ нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да ☒ нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да ☒ нет		

Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	☒ да ☐ нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	☒ да ☐ нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
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		
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		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
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 ☐ нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	☒ да ☐ нет	проведение ремонтов не требуется	
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	☒ да ☐ нет	проведение ремонтов не требуется	
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	☒ да ☐ нет	проведение ремонтов не требуется	
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	☒ да ☐ нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	☒ да ☐ нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	☒ да ☐ 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 ☐ нет		
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	☒ да ☐ нет		

помещениях, журнала учета 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		

Директор _____  Н.В. Щербакова
 Ответственная по питанию _____  Е.С. Лубина
 Зав. Производством _____  С.М. Мисоченко

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 206975708896086309713996961436711436381829397177

Владелец Щербакова Наталья Васильевна

Действителен с 07.07.2026 по 07.07.2027