

Чек-лист само обследования

пищеблока МБОУ «Нижне-Наратбашская ООШ Буинского муниципального района РТ» в 2026 году

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 - v нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да - v нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да - v нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да - v 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 - v нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да - v нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да - v нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да - v нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да - v нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да - v нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да - v нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да - v нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да - v нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да - v нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да - v нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да - v нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или)	да - v нет		

грызунов, личных вещей, комнатных растений			
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	да - v нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да - v нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да - v нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да - v нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да - v нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да - v нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да - v нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да - v нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (<u>побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки</u>)	да нет - v		
Столбы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да - v нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да - v нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (<u>требуется проведение ремонтных работ</u>)	да нет - v		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (<u>требуется проведение ремонта работ</u>)	да нет - v		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да - v нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да - v нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку	да - v нет		

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)	да - v нет		
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 - v нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да - v 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 - v нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да - v нет		
Проводится родительский контроль	2 раза в месяц		
Проводятся санитарные дни по уборке посуды и пищеблока	В субботу каждой недели		
Наличие отказников от горячего питания	нет		
Показатель «Индекса несъедаемости» приготовленных блюд в соответствии с меню	3%		

Директор школы:

Заместитель директора по ВР:

Повар:



Р.Р. Гарипов

С.И. Гарипова

Р.Х. Ягофарова