

Чек-лист самообследования

пищевлока МБОУ „ООШ с. Зинтуган“ БМР РТ

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		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да ✓ нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да ✓ нет		
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		
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	да	
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	✓	
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет	✓	
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да нет	✓	
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 помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет	✓		
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 МБОУ «ООШ с.Энтуганы» БМР РТ:

Хасанова Г.А.

Члены комиссии:

ЗДОР *Арифуллина В.С.*
 ЗДОР *Якупова Валеева Т.А.*
 Завхоз *Садикова Ф.Ф.*