

Чек-лист самообследования

в МБОУ «Мещеряковской основной общеобразовательной школе Буинского муниципального района Республики Татарстан»

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	-	-
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да	-	-
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да	-	-
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да	-	-
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да	-	-

Блок 2. Оборудование и инвентарь

Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да	-	-
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да	-	-
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да	-	-
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да	-	-
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да	-	-
Складские помещения обеспечены психрометрами	да	-	-
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да	-	-
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да	-	-
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да	-	-
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да	-	-
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да	-	-

Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима

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

Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да	-	-	
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	-	-	
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	-	-	
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да	-	-	
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да	-	-	
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да	-	-	

Проводится родительский контроль	<i>Сколько раз?</i>	2 раза в месяц		
Проводятся санитарные дни по уборке посуды и пищеблока	<i>В какие дни?</i>	Среда, суббота	-	
Наличие отказников от горячего питания	<i>Сколько детей не питаются, не оплачивают за питание?</i>	-	-	
Показатель «Индекса несъедаемости» приготовленных блюд в соответствии с меню	<i>Среднее значение</i>	0,048	-	