Приложение 2

Чек-лист самообследования пищеблока Черепановской С(К)ШИ на 06.04.2026

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести О)	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			
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	✓ да нет		

помещений, производственного и санитарного оборудования			
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 ремонтах 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 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 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 Л.Ю. Моденова