Чек-лист самообследования пищеблоков образовательных организаций и операторов питания к началу работы после каникулярных и праздничных дней

в ГБОУ школе с. Кремлевка от 06.11.2026г.

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	до		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	(да) нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	(да) нет		
Разделочного инвентаря	(да)		

достаточно, дефекты отсутствуют	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	да нет		

кафельной плитки)			
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	да нет		

и влажности в складских 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		

Шеф-повар: Потапова Н. И. [подпись]

Отв. за питание: Шалахина Т.А. [подпись]