

**Чек – лист**

**самообследования оценки соответствия санитарным нормам и правилам посещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока, а также готовности к оказанию услуг общественного питания к работе после каникулярных периодов**

Дата 16.01.2022г

Члены комиссии (Ф.И.О.)

Сотникова Д. Б., ответственной за организацию питания  
Колесникова О. А., заведующей работами  
Сорокина А. А., учитель  
Васильева Т. А., шеф-повар ООО, «Солнечка»

<b>БЛОК 1. Сотрудники</b>			
Критерии	Оценка	Комментарий (описать проблему при несоответствии)	Срок устранения (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал сотрудников	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Журнал сотрудников	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>БЛОК 2. Оборудование и инвентарь</b>			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Складские помещения обеспечены психорометрами	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Столовой посуда достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочных столов достаточно,	<input checked="" type="radio"/> да		

дефекты отсутствуют	нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да нет		
<b>БЛОК 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима</b>			
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 посуду, 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		
<b>БЛОК 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений</b>			
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		
Стол 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 ремонтных 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		
<b>БЛОК 5. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок</b>			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов	да нет		
Наличие утвержденного меню,	да		

