

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 09.04.2026г.

Члены комиссии (Ф.И.О.)





Самсонова Д.П., ответственной за организацию горячего питания уч-ся,
Сорокина С.А., член комиссии, учитель
Борисова В.А., член комиссии, завхоз
Васильева Т.А., шеф-повар ООО "Свобода"

БЛОК 1. Сотрудники			
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	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Журнал сотрудников	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
БЛОК 2. Оборудование и инвентарь			
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		
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 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		
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		
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		
БЛОК 5. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов	да нет		
Наличие утвержденного меню,	да		

разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	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	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждавших их безопасность и качество	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		

Подписи членов комиссии

 | Терентева О.А. |
 | Самойлов Д.Б. |
 | Соркина А.А. |
 | Вассилова Т.А. |