

Чек-лист самообследования

МБОУ «Чув.Кицаковская ООШ Буинского муниципального района РТ»

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 V нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да V нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да V нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да V 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 V нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да V нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да V нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да V нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да V нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да V нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да V нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да V нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях	да V		

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

продовольственного сырья (при необходимости)			
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 V 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 V нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да V 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 V нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да V нет		

Проводится родительский контроль	<i>2 раза в месяц</i>		
Проводятся санитарные дни по уборке посуды и пищеблока	<i>По графику</i>		
Наличие отказников от горячего питания	<i>Нет</i>		
Показатель «Индекса несъедаемости» приготовленных блюд в соответствии с меню	<i>1 %</i>		

Примечание. Показатель «Индекс несъедаемости» вычисляется по формуле:

$$\frac{\text{Общая масса несъеденных остатков блюд}}{(\text{Общая масса блюд на 1 ребенка}) \times (\text{общее количество детей})} \times 100\%$$