

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

ГБОУ СОШ с. Выселки  
06.04.2026

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	<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		
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 психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Столовой посуды	<input checked="" type="radio"/> да		

достаточно, дефекты отсутствуют	нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима</b>			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений</b>			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Требуется проведение	да		

косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет	нарушена целостность лакированного покрытия	заказ в ИКУ ОМТО.г.ф. с поправками
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет		
<b>Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок</b>			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> 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)	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет		

продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры 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	нет не организовано в соответствии с меню.	

Директор

Ответственный за организацию питания

Представитель родительской общественности

Представитель родительской общественности

Представитель родительской общественности

*Чабуркина*  
*Дубылкина*  
*Степанова*  
*Ермолаева*  
*Кудрявцева*

Чабуркина О.А.

Дубылкина О.В.

Степанова В.В.

Ермолаева Е.С.

Кудрявцева В.В.