

Чек-лист самообследования

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №19 с углубленным изучением английского языка им.Д.С.Калинина»
(МБОУ г.Керчи РК «СШ№19 с углублённым изучением английского языка им. Д. С. Калинина»)

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	ДА		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да V нет		

Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да ☒ 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,	Да ☒ нет		

ремонт (или) замена 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 ремонта 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),	Да ☒ нет		

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 ассортимента перечня дополнительного питания	Да ☒ нет		

Директор

О.В.Плетнёв

