

Чек-лист самообследования

Наименование образовательной организации:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей № 6»

Комиссией в составе: Мальцева Е.В., директор

Сучкова С.В., медицинский работник

Грибайло О.В., заместитель директора по АХЧ

Газизова О.И., зав. пищеблоком

Проведена оценка соблюдения санитарных норм и правил, помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока к готовности работы перед началом 2026-2027 уч. года

Дата проведения: 31 августа 2026 г.

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	<u>да</u> нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	<u>да</u> нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	<u>да</u> нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	<u>да</u> нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	<u>да</u> нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	<u>да</u> нет		

Холодильное оборудование обеспечено термометрами	<u>да</u> нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами			
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		

Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	<u>да</u> нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	<u>да</u> нет		

Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима

Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	<u>да</u> нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	<u>да</u> нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	<u>да</u> нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	<u>да</u> нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	<u>да</u> нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	<u>да</u> нет		

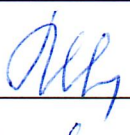
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	<u>да</u> нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	<u>Да</u> нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска,	да <u>нет</u>		

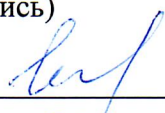
ремонт (или) замена кафельной плитки)			
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	<u>да</u> нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	<u>Да</u> нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	<u>да</u> нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонта работ)	да <u>нет</u>		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	<u>да</u> нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	<u>да</u> 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 <u>нет</u>	Заключен договор с ООО «Рацион питания» от 27.04.2026 № 2026.98894 с 01.09.2026 по 31.05.2027 г.	

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)	<u>да</u> нет		
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пище-вой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников),	<u>да</u> 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	<u>да</u> нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность	<u>да</u> нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	<u>да</u> нет		

Руководитель:  Е.В. Мальцева
(подпись) (Ф.И.О.)

Члены комиссии:  Сучкова С.В.
 Грибайло О.В.
 Газизова О.И.