

Чек-лист контроля  
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований  
к организации питания детей  
в дошкольных и общеобразовательных учреждениях

1. Дата заполнения проверочного листа: 21.04.23

2. Наименование образовательной организации: МАОУ СОШ №76

Должность, фамилия и инициалы медицинского работника, осуществляющего контроль: Врач Науменко И.П., м/б Капитанов А.Л.

3. Список контрольных вопросов:

№	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		
		ДА	НЕТ	Примечание
I. Общие требования				
1.	Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов?	+		По графику школу
2.	Соблюдается ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?		-	На момент проверки санитарные книжки сотрудников находятся в полиции, заведующая предложила позвонить по номеру телефона
3.	Соблюдается ли работниками требования к вакцинации?		-	Оценить невозможно, по той же причине
4.	Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции и т.п.?	+		Поточность соблюдается, отходов не обнаружено
5.	Соблюдаются ли требования к транспортировке, приемке и хранению пищевой продукции?		-	На момент проверки машину не видели, оценить транспортировку не можем, лежит брикет рыбы Минтай. Со слов зав Производства минтай они больше не готовят, рыбу должны увезти на склад. По журналу «Скоропортящиеся продукции», последнее поступление Минтая 20.02.23. А также журнал «Скоропортящиеся продукции» за Март 2023 года не велся вообще

МАОУ СОШ №76  
ВХОДЯЩИЙ № 18  
ОТ 21.04.23

6.	Осуществляется ли производство готовых блюд в соответствии с рецептурой, технологией и приготовления блюд?		-	Тех. Карты на момент приготовления блюд не выложены, лежат в кабинете заведующей.
7.	Выполняется ли запрет на проведение ремонтных работ одновременно с изготовлением продукции?	+		На момент проверки никаких ремонтных работ не проводилось
II. Требования к содержанию производственных помещений, оборудования, инвентаря				
8.	Соответствуют ли требованиям условия для приготовления дезинфекционных растворов?		-	В душевой хранится весь уборочный инвентарь, стоят канистры с дез. Средством «Ника», а инструкция на деохлор, а деохлор находится в кладовой возле кабинета заведующей
9.	Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков?		-	На колонне в обеденном зале сколота плитка, обшарпаны стена возле обеденного стола.
III. Требования к оборудованию и мебели				
10.	Оборудованы ли помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным, и моечным оборудованием, инвентарем?		-	Все оборудование в наличии, не исправна мясорубка. Холодильник для суточных проб не устойчив. Кухонной посуды слишком много. Коробки с посудой на подоконнике в раздевалке для персонала
11.	Соответствует ли оборудование, инвентарь, посуда и тара санитарно-эпидемиологическим требованиям?		-	Стаканы грязные с налетом, столовые приборы в подставках на столах в воде.
IV. Требования к водоснабжению и водоотведению				
12.	Оборудованы ли помещения системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?	+		Оборудованы, исправны

13.	Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		Питьевой фонтанчик при входе в обеденный зал не работает.
V. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции				
14.	Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания?	+		Конструкция окон позволяет проветривать, но режим проветривания не соблюдается – нет графика
15.	Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния?	+		Установлена, исправна
VI. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий				
16.	Проводятся ли мероприятий по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний?	+		Журнал здоровья ведется
17.	Соблюдается ли запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей?	+		На момент проверки запрещенных продуктов не выявлено
18.	Созданы ли условия для гигиены рук воспитанников, сотрудников?	+		Раковины, смесители исправны, инструкция по мытью рук присутствует, мыло не соответствует инструкции, дез. Раковины в помещении пищеблока грязные.
19.	Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?		-	Помещение пищеблока и обеденного зала грязные, пол в разводах

20.	Соответствует ли суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции	+	Суточная соответствует меню и в полном объеме
-----	---	---	---

С результатами проверки ознакомлен:

\_\_\_\_\_

(должность, фамилия и инициалы)

\_\_\_\_\_

(подпись)