

**Порядок проведения внутреннего контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических мероприятий**

№ пп	Наименование мероприятия	Выполнение мероприятия (да / нет)
1.	Соответствие пищевых продуктов, поступивших в образовательное учреждение, нормативным требованиям (по документации).	
2.	Соответствие готовых блюд на пищеблоке образовательного учреждения нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	
3.	Соответствие водопроводной воды нормативным требованиям (по органолептическим показателям)	
4.	Выявленные нарушения санитарно-гигиенического режима на пищеблоке.	
5.	Результаты осмотра обучающихся на педикулез (наличие выявленных)	
6.	Своевременное прохождение медицинского осмотра работниками образовательного учреждения (наличие сотрудников с нарушенным сроком прохождения медицинского осмотра)	
7.	Проведение прививок персоналу (наличие работников без необходимых прививок)	
8.	Результаты осмотра сотрудников пищеблока на кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных)	
9.	Аварийные ситуации в образовательном учреждении (дата аварии и ее ликвидации): - порыв водопровода; - порыв трубы теплосетей; - отключение электричества; - порыв канализационной системы	
10.	Групповые случаи заболевания обучающихся (3 и более человек)	