

Προτυποποιημένο έντυπο ελέγχου εκπαιδευτικών μονάδων
Πίνακας αποτελεσμάτων ελέγχου σχολικών συγκροτημάτων

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

.....

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΣΧΟΛΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

Σχολική μονάδα

Γενικές & Ειδικές Υγειονομικές απαιτήσεις

Αριθμός άδειας / γνωστοποίησης

Ονοματεπώνυμο Υπευθύνου

Αριθμός
προσωπικού

Πιστοποιητικά Υγείας προσωπικού

Εκπαίδευση προσωπικού

Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής εργαζομένων

Τήρηση αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών

Πώληση μη επιτρεπόμενων ειδών

Σύμφωνα με την Υ1γ/ΓΠ/οικ. 81025/27-8-2013
(ΦΕΚ 2135/τ.Β/29-8-2013) ΥΔ όπως
τροποποιήθηκε με την Υ1γ/ΓΠ/96605/17-10-2013
(ΦΕΚ 2800/τ.Β/4-11-2013)

Καταλληλότητα κτιριακής υποδομής
(τοιχοί, δάπεδο, οροφή / κατασκευή από κατάλληλα
υλικά, που καθαρίζονται αποτελεσματικά και
διατηρούνται καθαρά)

Επαρκής φωτισμός & αερισμός

Επαρκής και ασφαλής παροχή πόσιμου νερού,
ζεστού / κρύου

Διαχείριση τροφίμων ανά είδος/κατηγορία έτσι
ώστε να αποτρέπεται τυχόν διασταυρούμενη
επιμόλυνση

Κατάλληλα υλικά συσκευασίας και σκεύη μιας
χρήσης /
Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης

Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές	
Επάρκεια λαβίδων / εργαλείων σερβιρίσματος (ελαχιστοποίηση επαφής τροφίμων με τα χέρια)	
Τήρηση κανόνων ορθής αποθηκευτικής πρακτικής	
Καθαριότητα / Τάξη ψυκτικών θαλάμων	
Κατάλληλα θερμομέτρα ψυκτικών θαλάμων / θερμοθαλάμων / καταψυκτών	
Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά (> 60° C)	
Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5° C	
Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18°C	
Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν κατάλληλη σήμανση	
Υπαρξη μη ασφαλών τροφίμων	
Κατάλληλοι / εξοπλισμένοι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού	
Ποδοκίνητοι κάδοι απορριμμάτων (επάρκεια / καταλληλότητα/ τακτική αποκομιδή)	
Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	
Παρατηρήσεις / Λοιπές παράμετροι	

Ειδικά μέτρα Πρόληψης & Προφύλαξης COVID-19	
Υποχρεωτική χρήση προστατευτικής μάσκας από το προσωπικό	
Υποχρεωτική χρήση γαντιών μιας χρήσεως κατά τη διαχείριση τροφίμων	
Λήψη μέτρων περιορισμού συγχρωτισμού μαθητών - αποφυγή του συνωστισμού, τήρηση απόστασης στη σειρά αναμονής κλπ	
Επαρκής αερισμός του χώρου εφόσον το επιτρέπουν οι κλιματικές συνθήκες, και β/ πριν και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού τους.	

Τήρηση προγράμματος καθαρισμού & απολύμανσης χώρων	
Τήρηση κανόνων υγιεινής των χεριών (συστήνεται η ύπαρξη αναρτημένων οδηγιών εργασίας)	
Επάρκεια αλκοολούχων αντισηπτικών διαλυμάτων προς χρήση	

Παρατηρήσεις – Υποδείξεις για υγειονομικές βελτιώσεις

Ημερομηνία Ελέγχου	
Στοιχεία Επιθεωρητών	

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΩΝ
Π.Ε.ΣΧΟΛΙΚΟΥ
ΕΤΟΥΣ.....

Σύνολο σχολικών συγκροτημάτων Περιφερ. Ενοτητας	
Αριθμός σχολικών συγκροτημάτων που ελέχθησαν	
Αριθμός κυλικείων χωρίς άδεια λειτουργίας	
Αριθμός κυλικείων χωρίς πιστοποιητικό υγείας προσωπικού	
Αριθμός κυλικείων με προσωπικό χωρίς εκπαίδευση στην υγιεινή των τροφίμων	
Αριθμός σχολικών συγκροτημάτων με ακατάλληλες κτηριακές υποδομές	
Αριθμός σχολικών συγκροτημάτων χωρίς εφαρμογή προγραμμάτων απεντόμωσης - μυοκτονίας	
Αριθμός κυλικείων/χώρων εστίασης που δεν τηρούσε τις απαραίτητες θερμοκρασίες στη διαχείριση των τροφίμων	
Αριθμός κυλικείων στα οποία διατίθενται μη επιτρεπόμενα είδη	
Αριθμός κυλικείων στα οποία βρέθηκαν μη ασφαλή τρόφιμα	
Αριθμός κυλικείων στα οποία έγιναν συστάσεις	
Αριθμός κυλικείων στα οποία επιβλήθηκαν κυρώσεις	
Αριθμός παραβάσεων εφαρμογής αντικαπνιστικού νόμου	