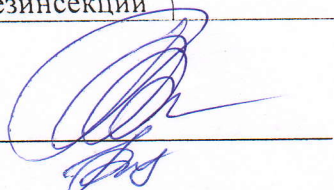


Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

ДАТА контроля: 22.03. 2021 г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	да
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
3	Кладовщик ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да да
4	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да да
5	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
6	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	Продукция с истекшим сроком годности утилизирована
7	Замена кипяченной воды в емкости на месте раздачи производится не реже чем через 3 часа согласно графику	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	да
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	да

Проверил:



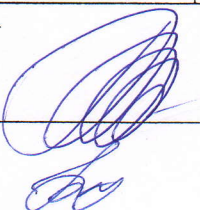
И.И. Селезнев
Башкирская Ст.

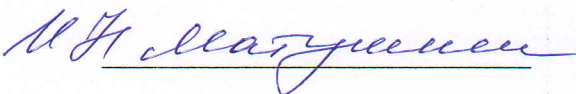
Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

ДАТА контроля: 22.03. 2024 г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	да
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	не проводилась
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	да
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	—

Проверил:




С.А. Баленская

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

ДАТА контроля: 22.03 2021 г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
4	Обеденные столы моют после каждого использования	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	<u>Пункт 3.10</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами			да

Проверил:



М.Ч. Магумова
С.А. Башкина

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

ДАТА контроля: 22 03 2021 г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	да
	– технологическое оборудование и столы			да
	– инвентарь			да
	– посуда			да
	– тара		да	
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали			да
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			да
5	Маркировку имеют:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	да
	– разделочный и иной инвентарь			да
	– кухонная посуда			да
	– столы			да
	– оборудование		да	
6	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
7	Для продовольственного сырья и готовой продукции	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН	В срок, который указан в паспорте	

	имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	2.3/2.4.3590-20	или инструкции на изделие	да
	– производственные столы			да
	– разделочный инвентарь			да
	– многооборотные средства упаковки			–
	– кухонная посуда			да
8	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
9	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да
	– столовой посуды			да
	– инвентаря		да	
10	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		да

Проверил:



Е.С.

И.И. Матусевич

С.А. Башкожа

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

ДАТА контроля: 22.03 2021 г

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	да
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	да
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	да
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	да
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да

Проверил:

Зинн. Габ
ми. Восиев



И. Н. Мабушев
С. А. Башметов

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

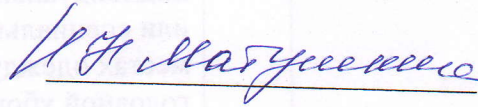
ДАТА контроля: 22.03 2021 г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	да
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	<u>Пункт 3.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды	<u>Пункт 3.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет	<u>Пункт 3.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	да
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета	<u>Пункт 3.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	да
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	<u>Пункт 3.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, когда готовят такие блюда	да
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 	<u>Пункт 2.22</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены	<u>Пункт 2.22</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	<u>Пункт 2.21</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию	да

10	<p>Все работники пищеблока проходят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предварительный медосмотр – при трудоустройстве; - периодический медосмотр – ежегодно; - гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно 	<p>Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>При трудоустройстве новых работников пищеблока</p> <p>Ежегодно по графику</p>	<p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: right;">да</p> <p style="text-align: right;">да</p>
----	--	--	--	--

Проверил:





 Рашидская А.