

**Чек-лист для контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в столовой и пищеблоке**

Организация: МОАУ «СОШ № 31 г. Орска» пер. Синчука, 13

Руководитель организации: Антипова Наталья Валентиновна

Организатор (поставщик) питания: Александрова Ирина Сергеевна

Дата заполнения: 30.08.2024 г.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	ДА	НЕТ	примечание
Санитарное состояние раковин для мытья рук (без видимых повреждений), количество	<input checked="" type="checkbox"/>		3 рукомойника
Работоспособность кранов, наличие горячей воды		<input checked="" type="checkbox"/>	Водонагреватели
Наличие мыла, полотенце	<input checked="" type="checkbox"/>		
Вывеска (столовая)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Информирование детей и родителей о здоровом питании (стенд) в примечании указать место размещения	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
Состояние обеденной мебели в зале (без видимых повреждений) столы	<input checked="" type="checkbox"/>		
стулья	<input checked="" type="checkbox"/>		
Обеденные столы и стулья чистые	<input checked="" type="checkbox"/>		
Чистота стен, потолков, окна, москитные сетки, подоконники, тюль	<input checked="" type="checkbox"/>		
Состояние раздачи чисто	<input checked="" type="checkbox"/>		
Состояние места для приема посуды чисто	<input checked="" type="checkbox"/>		
Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей) в примечании указать место расположения	<input checked="" type="checkbox"/>		В специально отведенном месте
Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции, в примечании указать место		<input checked="" type="checkbox"/>	
Наличие меню для буфетной продукции, предоставить		<input checked="" type="checkbox"/>	
Имеется график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут, информация по ОБЗ)			
Наличие утвержденного и согласованного циклического меню, экспертизы	<input checked="" type="checkbox"/>		
Обеденная посуда без сколов, трещин, чистая	<input checked="" type="checkbox"/>		
На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание) инструкция	<input checked="" type="checkbox"/>		
Комплекты посуды в достаточном количестве на перемену	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Санитарно-техническое состояние оборудования</b>			

Техническое оборудование перечислить: (исправно) (поверка, акты предоставить)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Плита электрическая ЭП – 2М – исправно (акт № 31)			
Жарочный шкаф – исправно (акт № 31)			
Котел пищеварочный КПЭ – 60 – исправно (акт № 31)			
Сковорода электрическая ЭС – 0,1 – исправно (акт № 31)			
Шкаф холодильный ШХ – 0,8 – исправно (акт № 31)			
Холодильник Орск – исправно (акт № 31)			
Водонагреватель - исправно			
Машина посудомоечная МПК – 700К – исправно (акт № 31)			
Шкаф холодильный Полаир – исправно (акт № 31)			
Морозильник – исправно (акт № 31)			
Контроль выполнения требований к оборудованию, инвентарю, посуде			
Для сырья и готовой продукции используют отдельное технологическое и холодильное оборудование (маркировка)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Производственные столы (маркировка)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Маркировка, отдельное хранение разделочного инвентаря (ножи)	<input checked="" type="checkbox"/>		
(доски)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Маркировка кухонной посуды и инвентаря с указанием назначения	<input checked="" type="checkbox"/>		
Деформированная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкции:			
Инструкция по обработке щеток для мытья посуды	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке емкостей для пищевых отходов	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке сырых овощей	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция при работе с электсковородой	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция при работе с электроовощерезкой	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция при работе с картофелечисткой	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция мытья кухонной посуды	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция при работе с посудомоечной машиной	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по мытью поверхностей на пищеблоке	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция –мытьё стаканов ручным способом	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке ванн	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке ветоши	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке резиновых ковров	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке столов (зал)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке уборочного инвентаря	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке холодильного оборудования	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке подносов	<input checked="" type="checkbox"/>		

Инструкция по обработке досок и мелкого деревянного инвентаря	<input checked="" type="checkbox"/>		
Санитарная инструкция по обработке рук	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке столовых приборов	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке овощей и фруктов	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке хлебного ящика	<input checked="" type="checkbox"/>		
Обработка яиц (ссылки на недействующий СанПиН)	<input checked="" type="checkbox"/>		
Обработка овощей	<input checked="" type="checkbox"/>		
Отбор суточных проб	<input checked="" type="checkbox"/>		
Журналы:			
Гигиенический	<input checked="" type="checkbox"/>		
Температурный режим холодильного оборудования	<input checked="" type="checkbox"/>		
Температуры и влажности складского помещения	<input checked="" type="checkbox"/>		
Бракеража скоропортящейся продукции	<input checked="" type="checkbox"/>		
Бракеража готовой продукции	<input checked="" type="checkbox"/>		
Приказ о бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>		
Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений			
Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<input checked="" type="checkbox"/>		
Холодильное оборудование – контрольными термометрами	<input checked="" type="checkbox"/>		
Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь	<input checked="" type="checkbox"/>		
Уборочный инвентарь хранят в специально отведенном месте	<input checked="" type="checkbox"/>		
Моющие и дезинфицирующие средства используют в соответствии с инструкциями по их применению и хранят в специально отведенных местах. Наличие указать в примечании	<input checked="" type="checkbox"/>		В специально отведенных мест для хранения инвентаря