

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

Организация: МОАУ «СОШ № 31 г. Орска» ул. Строителей, 14

Руководитель организации: Антипова Наталья Валентиновна

Организатор (поставщик) питания: Александрова Ирина Сергеевна

Дата заполнения: 30.08.2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	ДА	НЕТ	примечание
Санитарное состояние раковин для мытья рук (без видимых повреждений), количество	<input checked="" type="checkbox"/>		8 рукомойников
Работоспособность кранов, наличие горячей воды	<input checked="" type="checkbox"/>		
Наличие мыла, полотенца	<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"/>		
Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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)	<input checked="" type="checkbox"/>		
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"/>		
Санитарно-техническое состояние оборудования			
Техническое оборудование перечислить: (исправно) (поверка, акты предоставить)	<input checked="" type="checkbox"/>		

Электроплита 6 – конфорочная с духовым шкафом ЭП – 6ЖШ – исправно (акт № 31/2)			
Кипятильник наливной КВЭ – 30 – исправно (акт № 31/2)			
Котел пищеварочный КПЭМ – 60/7Т – исправно (акт № 31/2)			
Мармит первых блюд ПМЭС – 70КМ – исправно (акт № 31/2)			
Прилавок – витрина ПВХМ – 70 КМУ – исправно (акт № 31/2)			
Шкаф жарочный ШЖЭ – 3 – исправно (акт № 31/2)			
Тестомес ТМС – 30НН – 2Р – исправно (акт № 31/2)			
Протирочная машина УКМ – 11- 02 – исправно (акт № 31/2)			
Овощерезательная машина УКМ – 11 -01 – исправно (акт № 31/2)			
Слайсер Beckers ES 220- исправно (акт № 31/2)			
Хлеборезка АХМ – 300А Янычар – исправно (акт № 31/2)			
Мясорубка МИМ – 300 – исправно (акт № 31/2)			
Картофелечистка МКК – 300 – 01 – исправно (акт № 31/2)			
Посудомоечная машина МПК – 700К – исправно (акт № 31/2)			
Холодильник фармацевтический ХФ – 250 -2 «POZIS» - исправно (акт № 31/2)			
Морозильник Бирюса 146 – исправно (акт № 31/2)			
Холодильный шкаф среднетемпературный СМ107 – S – исправно (акт № 31/2)			
Холодильный шкаф среднетемпературный СМ110 – S – исправно (акт № 31/2)			
Холодильный шкаф среднетемпературный СМ105– S – исправно (акт № 31/2)			
Холодильник двухкамерный Бирюса 132L – исправно (акт № 31/2)			
Холодильный шкаф CV105 – S - исправно (акт № 31/2)			
Водонагреватель накопительный - исправно (акт № 31/2)			
Сковорода электрическая СЭЧ – 0,45 - исправно (акт № 31/2)			
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 резиновых ковров	<input checked="" type="checkbox"/>		
Инструкция по обработке ветоши	<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	<input checked="" type="checkbox"/>		В

инструкциями по их применению и хранят в специально отведенных местах. Наличие указать в примечании			специально отведенных мест для хранения инвентаря
---	--	--	---