

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

Организация: МОАУ «СОШ №31 г. Орск»
 Руководитель организации: Антипов Н.В.
 Организатор (поставщик) питания: Александрова ИС
 Дата заполнения: 27.02.2025

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

Санитарно-техническое состояние оборудования			
Техническое оборудование перечислить: (исправно) (поверка, акты предоставить)			
Линия электрическая ЭП-2М	+		
Марочный шкаф	+		
Котел пищеварочный КПЭ-60	+		
Скворода электрическая ЭС-0,1	+		
Шкаф холодильный ШХ-0,8	+		
Холодильник "Орек"	+		
Варокагреватель	+		
Машина посудомоечная МПК-700К	+		
Шкаф холодильный "Поляр"	+		
Морозильник	+		
Контроль выполнения требований к оборудованию, инвентарю, посуде			
Для сырья и готовой продукции используют раздельное технологическое и холодильное оборудование (маркировка)	+		
Производственные столы (маркировка)	+		
Маркировка, раздельное хранение разделочного инвентаря (ножи)	+		
(доски)	+		
Маркировка кухонной посуды и инвентаря с указанием назначения	+		
Деформированная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами		+	
Инструкции:			
Обработка яиц (ссылки на недействующий СанПиН)	+		
Обработка овощей	+		
Отбор суточных проб	+		
Журналы:			
Гигиенический	+		
Температурный режим холодильного оборудования	+		
Температуры и влажности складского помещения	+		
Бракеража скоропортящейся продукции	+		
Бракеража готовой продукции	+		
Приказ о бракеражной комиссии	+		
Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений			
Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+		
Холодильное оборудование – контрольными термометрами	+		
Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь	+		
Уборочный инвентарь хранят в специально отведенном месте	+		
Моющие и дезинфицирующие средства используют в соответствии с инструкциями по их применению и хранят в специально отведенных местах. Наличие указать в примечании	+		«Дез Табл» «Ди-хлор-экстра»