Чек-лист

проверки пищеблока общеобразовательной организации *ССС N 19* полное наименование образовательной организации

составлен « 5 » молебия 2025 г.

БЛОК 1. Сотру	дники		
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Внешний вид персонала соответствует стандартам: все сотрудники носят чистую форму, волосы убраны, украшения отсутствуют)	ИДа □ Нет		
В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, запрещено ношение ювелирных украшений, а также требуется, чтобы ногти были короткими и без лака	⊌Да □ Нет		
Каждый сотрудник обязан иметь правильно оформленную медицинскую книжку, в которой должны быть записаны результаты полных медицинских осмотров и профилактических прививок	√Да □ Нет		
Сотрудники должны хранить личную и специальную одежду раздельно в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	⊿Да □ Нет		
Все сотрудники должны работать в спецодежде (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	и Да □ Нет		
На территории школы запрещено курение для всех сотрудников	≱Да □ Нет		
БЛОК 2. Оборудовани	е и инвента	рь	
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Предусмотрена отдельная ванна для обработки сырой продукции (согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	⊌Да □ Нет		
Предусмотрено наличие отдельного стола для обработки сырой птицы (согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Г⁄Да □ Нет		
Для порционирования блюд используется инвентарь, на котором указан объем в литрах и миллилитрах, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	⊿Да □ Нет		
В помещении для хранения сыпучих продуктов имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры	√ Да □ Нет		
Имеется работающий термощуп	ъ Да □ Нет		
Холодильники оснащены контрольными термометрами	Да □ Нет		

Используется раздельный инвентарь для обработки сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку. Соблюдаются условия хранения и обработки разделочного инвентаря (ножей и досок). Имеется специальный инвентарь для порционирования блюд.	₫ Да □ Нет		
БЛОК 3. Марки	іровка		
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Холодильное оборудование должно быть корректным образом маркировано (в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20)	⊌Да □ Нет		
Разделочный инвентарь должен быть корректным образом маркирован (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	№ Да □ Нет		
Кухонная посуда должна быть правильно маркирована (согласно требованиям СанПиН2.3/2.4.3590-20)	ф Да □ Нет		
Производственные столы должны быть корректно маркированы (в соответствии с СанПиН) 2.3/2.4.3590-20	ЫДа □ Нет		
БЛОК 4. Хранение прод	цукции и сы	рья	
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Просроченная продукция отсутствует (СанПиН2.3/2.4.3590-20)	√ Да □ Нет		
Обеспечено хранение сырья на высоте не менее 15 см от пола (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	ъ Да □ Нет		
Соблюдается товарное соседство в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	Да □ Нет		
Соблюдается температурный режим хранения согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	⊅ Да □ Нет		
Соблюдается влажностный режим хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	и Да □ Нет		
Хранение продукции осуществляется в таре производителя (либо в чистой и промаркированной производственной таре в соответствии с видом продукта) - согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	ИДа □ Нет		
Хранение хлеба осуществляется на стеллажах или в шкафах, причем ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.	√Да □ Нет		
БЛОК 5. Контроль гот	овой продуг	сции	
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Все ТТК в наличии, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	∨Да □ Нет		
Приготовленные блюда полностью соответствуют позициям в меню	Да Нет		

T

Технология приготовления соблюдается, включая вес, внешний вид, соусы, зелень, морковь и других составляющих, согласно требованиям ТТК	У Да □ Нет		
Органолептическая оценка блюд соответствует норме	∀Да □ Нет		
Соблюдается температура готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	У Да □ Нет		
Вес готового блюда с раздачи соответствует норме, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	¥Да □ Нет		
Температура буфетной продукции соблюдается	У Да □ Нет		
Имеются суточные пробы за 48 часов (за исключением выходных), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	У Да □ Нет		
БЛОК 6. Контроль	санитарии		
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок
Поддерживается адекватное санитарно- гигиеническое состояние помещений и оборудования пищеблока	√Да □ Нет	•	устранения
Во всех помещениях установлены гигрометры, в холодильниках имеются контрольные термометры, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	⊌Да □ Нет		
Разделочный инвентарь после завершения процедуры мойки сушится там же, а хранение осуществляется на рабочем месте (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	⊌Да □ Нет		
Столовая посуда и разделочный инвентарь в целом состоянии: отсутствуют сколы, трещины и другие механические повреждения, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	√Да □ Нет		
Мытье яиц проводится с соблюдением соответствующих инструкций, используется соответствующий инвентарь и средства, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	√Да □ Нет		
Хлебный шкаф регулярно убирается минимум раз в неделю, имеется специальная щетка и уксус для уборки, согласно СанПиН . 2.3/2.4.3590-20	√Да □ Нет		
В каждом цеху имеются раковины для мытья рук, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	√Да □ Нет		
В производственных цехах отсутствуют потенциально опасные предметы: бьющиеся предметы, зеркала и комнатные растения, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	∕⁄о Да □ Нет		
Обеспечено наличие трех промаркированных емкостей для дезинфицирующего раствора, чистой и грязной ветоши, согласно положениям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	∨Да □ Нет		
Вентиляция имеется, функционирует исправно (в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01)	ъ́Да □ Нет		

Следы деятельности вредителей (насекомых и грызунов) отсутствуют	√Да □ Нет		
Аптечка имеется (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	ъ⁄Да □ Нет		
БЛОК 7. Процедуры м	нытья и у	борки	
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок
В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, имеются инструкции по мытью посуды, включая указание конкретных моющих средств, их концентрации и температуру воды	□ Нет		устранения
Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды, согласно требованиям СанПиН2.3/2.4.3590-20	□ Да □ Нет		
Использование специализированных моечных машин для мытья столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	□ Да □ Нет		
Используется раздельный инвентарь для разных групп (категорий) помещений, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	□ Да □ Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте вне цеха, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	□ Да □ Нет		
Хранение чистой посуды осуществляется в перевернутом виде на стеллажах, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	□ Да □ Нет		
Хранение чистых столовых приборов осуществляется ручками по направлению вверх, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	□ Да □ Нет		
Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре от производителя, в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, а также отдельно от пищевых продуктов (в соответствии с требованиями СанПиН) 2.3/2.4.3590-	□ Да □ Нет		
Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркированы показателем объемной вместимости, полимерно-резиновые пробки в наличии (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	□ Да □ Нет		
Имеются мерные емкости для дозирования моющих средств (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	□ Да □ Нет		
БЛОК 8. Журналы и д	окумента	ция	
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
В наличии и заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Да □ Нет	Tecunepourp	устранения
Ведется гигиенический журнал (на постоянной основе)	Да □ Нет		
Ведется журнал выдачи СИЗ (на постоянной основе)	Да Нет		

Ведется журнал здоровья и термометрии (на постоянной основе)		
Журнал бракеража готовой продукции в наличии и заполнен согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	NT.	
Ведется журнал бракеража сырья (в наличии и заполнен в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	У Да □ Нет	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в наличии и заполнен в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	∀ Да □ Нет	
Ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств	У Да □ Нет	
Имеется сборник журналов по безопасности труда и производства	∀ Да □ Нет	
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки имеется, в актуальном состоянии	√Да □ Нет	
Журнал проведения генеральных уборок в наличии и ведется согласно установленному графику	И Да □ Нет	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях заполняется на постоянной основе и содержит актуальную информацию	Да □ Нет	
В наличии подписанное директором школы меню на текущий день (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Да □ Нет	
Размещено 12-ти дневное меню	Да — Нет	
Имеется книга отзывов и предложений, Закон о защите прав потребителей (ЗЗПП), реквизиты воридического лица (ИНН, ОГРН), а также информация о компании, включая адрес и режим работы	У Да □ Нет	
Наличие СанПиНа на предприятии согласно СанПиН 2.3.6.107901	У л Да □ Нет	
Актуальное соглашение о бракеражной комиссии имеется		
Все продукты имеют этикетки (маркировочные прлыки) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01	V- Да □ Нет	
Имеются ветсправки в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	∨ Да □ Нет	
Имеются все необходимые документы, подтверждающие качество продукции на все сырье в оответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да □ Нет	
дополнител	ТЬНО	

Замением дереженора Мента Подпись Басан 4-В-Должность исполнителя документа подпись Ф.И.О.

Ознакомлен:

Руководитель:

подпись

А.В. Чериогалов. Ф.И.О.