

Чек-лист
 проверки пищеблока общеобразовательной организации
МБОУ, с.с. № 19
 полное наименование образовательной организации

составлен « 5 » ноября 2025 г.

БЛОК 1. Сотрудники			
Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Внешний вид персонала соответствует стандартам: все сотрудники носят чистую форму, волосы убраны, украшения отсутствуют)	☒ Да ☐ 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)	☒ Да ☐ Нет		
На территории школы запрещено курение для всех сотрудников	☒ Да ☐ Нет		
БЛОК 2. Оборудование и инвентарь			
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)	☒ 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	☒ Да ☐ Нет		
Холодильники оснащены контрольными термометрами	☒ Да ☐ Нет		

Используется отдельный 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. Маркировка

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Холодильное оборудование должно быть корректным образом маркировано (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ Да ☐ Нет		
Производственные столы должны быть корректно маркированы (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ Да ☐ Нет		

БЛОК 4. Хранение продукции и сырья

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Просроченная продукция отсутствует (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ Да ☐ Нет		
Обеспечено хранение сырья на высоте не менее 15 см от пола (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ 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	☒ 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	☒ Да ☐ Нет		
Хранение хлеба осуществляется на стеллажах или в шкафах, причем ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.	☒ Да ☐ Нет		

БЛОК 5. Контроль готовой продукции

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		

Технология приготовления соблюдается, включая вес, внешний вид, соусы, зелень, морковь и других составляющих, согласно требованиям ТТК	☒ Да ☐ Нет		
Органолептическая оценка блюд соответствует норме	☒ Да ☐ Нет		
Соблюдается температура готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ Да ☐ Нет		
Вес готового блюда с раздачи соответствует норме, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	☒ Да ☐ Нет		
Температура буфетной продукции соблюдается	☒ Да ☐ Нет		
Имеются суточные пробы за 48 часов (за исключением выходных), согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	☒ Да ☐ Нет		

БЛОК 6. Контроль санитарии

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
Поддерживается адекватное санитарно-гигиеническое состояние помещений и оборудования пищеблока	☒ Да ☐ Нет		
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: бытовые предметы, зеркала и комнатные растения, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	☒ 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)	☒ Да ☐ Нет		

Ведется журнал здоровья и термометрии (на постоянной основе)	☒ Да ☐ Нет		
Журнал бракеража готовой продукции в наличии и заполнен согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	☒ Да ☐ Нет		
Ведется журнал бракеража сырья (в наличии и заполнен в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ 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	☒ 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	☒ 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 юридического лица (ИНН, ОГРН), а также информация о компании, включая адрес и режим работы	☒ Да ☐ Нет		
Наличие СанПиНа на предприятии согласно СанПиН 2.3.6.107901	☒ Да ☐ Нет		
Актуальное соглашение о бракеражной комиссии имеется	☒ Да ☐ Нет		
Все продукты имеют этикетки (маркировочные ярлыки) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01	☒ 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 соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	☒ Да ☐ Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			

заместитель директора В.В.В. Гасан И.В.
Должность исполнителя документа подпись Ф.И.О.

Ознакомлен:

Руководитель:

И.В.В.

подпись

А.В.Черномырдин
Ф.И.О.