

Чек-лист
проверки пищеблока общеобразовательной организации

МБОУ «СШ №19»
полное наименование образовательной организации
составлен «*29*» *сентября* 20*25* 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 термомоуп		☒ Да ☐ Нет	<i>налицо</i>	
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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	отсутствует	☒ Да ☐ Нет	<i>отсутствует</i>	
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	соблюдается		
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 соответствующих инструкций, соответствующий инвентарь и 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	☒ 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			

Следы деятельности вредителей (насекомых и грызунов) отсутствуют	☒ Да ☐ Нет	отсутствуют	
Аптечка имеется (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	☒ Да ☐ Нет		

БЛОК 7. Процедуры мытья и уборки

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
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	☒ Да ☐ Нет		
Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	☒ 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 отдельный 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) 2.3/2.4.3590-20	☒ 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 документация

Критерий	Оценка	Комментарий	Срок устранения
В наличии и заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	☒ Да ☐ Нет		
Ведется гигиенический журнал (на постоянной основе)	☒ Да ☐ Нет		
Ведется журнал выдачи СИЗ (на постоянной основе)	☒ Да ☐ Нет	пересмотрено	

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		

Заместитель директора
Должность исполнителя документа

Александр
подпись

Александр
Ф.И.О.

Ознакомлен:

Руководитель:

О.С.
подпись

Ф.И.О.