**Проверочные листы для контроля исполнения санитарных требований на пищеблоке**

**Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:  – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.) | [Пункт 2.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3G2M3/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия |  |
| – сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) |  |
| 2 | На пищеблок не принимается:  – немаркированная пищевая продукция | [Пункт 2.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3G2M3/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [пункт 1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MDG2O0/) перечня из приложения № 6 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) |  |
| – запрещенная для питания детей продукция | [Приложение № 6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) |  |
| – пищевая продукция с истекшим сроком годности | [Пункт 1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MDG2O0/) перечня из приложения № 6 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) |  |
| – продукция с признаками недоброкачественности |  |
| 3 | Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) | [Пункт 3.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA22N7/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

**Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | [Пункт 3.13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB02NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) |  |
| 2 | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | [Пункт 3.8](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 3 | Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | [Пункт 3.13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB02NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 4 | – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |  |
| 5 | Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники | [Пункт 3.8](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8U2MR/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 6 | – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |
| 7 | Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 8 | Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | [Пункт 2.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M5Q2MD/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 9 | Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) | [Подпункт 8.4.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/) пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно по графику |  |
| 10 | Смена кипяченной воды фиксируется в графике |  |
| 11 | Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | [Пункт 4.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4U2MM/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки |  |

**Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Блюда готовятся по требованиям технологических документов | [Пункт 2.8](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M922N3/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 2 | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | [Пункт 2.7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M8G2N0/)СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 3 | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | [Подпункт 8.1.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9Q2NI/) пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни проведения витаминизации |  |
| 4 | Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд | [Подпункт 8.1.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9Q2NI/) пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 5 | Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока | [Пункт 2.20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/)СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни ремонта |  |
| 6 | При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и раздельное оборудование | [Пункт 3.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MB62ND/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 7 | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию | [Пункт 4.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4U2MM/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки |  |
| 8 | В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд | [Пункт 2.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M2U2M0/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |

**чек-лист: контроль готовых блюд**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Линия раздачи оснащена термометрами | [Пункт 5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M362MC/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 2 | Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте | [Пункт 5.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 3 | Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине | [Подпункт 3.5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2MM/) пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни, в которые подают такие блюда |  |
| 4 | Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции | [Подпункт 8.1.10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7G2N5/) пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия блюд |  |
| 5 | При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком) |  |
| 6 | Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C |  |
| 7 | Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче) | [Подпункт 3.5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2MM/) пункта 3.5,  [подпункт 8.7.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MD02NU/) пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 8 | Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни | Подпункты [3.5.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA02N6/) и [3.5.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAI2N9/)пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |

**Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:  – технологическое оборудование и столы | [Пункт 2.9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9K2N6/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | При закупке |  |
| – инвентарь |  |
| – посуда |  |
| – тара |  |
| 2 | Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
| 3 | Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород |  |
| 4 | Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические |  |
| 5 | Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026) |  |
| 6 | Маркировку имеют:  – разделочный и иной инвентарь | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Перед первым использованием |  |
| – кухонная посуда |  |
| – столы |  |
| – оборудование |  |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 8 | Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные:  – технологическое и холодильное оборудование | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие |  |
| – производственные столы |  |
| – разделочный инвентарь |  |
| – многооборотные средства упаковки |  |
| – кухонная посуда |  |
| 9 | Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 10 | Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:  – кухонной посуды | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
| – столовой посуды |  |
| – инвентаря |  |
| 11 | Столовые приборы из алюминия не используются | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |  |

**Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды | [Подпункт 8.4.5](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MC02NQ/) пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 2 | Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются |  |
| 3 | Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 4 | Обеденные столы моют после каждого использования | [Пункт 2.18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA42N8/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 5 | Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 6 | Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами | [Пункт 3.10](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M4E2MK/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

**Чек-лист: контроль состояния инженерных систем**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях | [Пункт 2.12](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6A2MF/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 2 | В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система | [Пункт 2.13](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6S2MI/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 3 | В помещениях пищеблока исправно работают системы:  – холодного и горячего водоснабжения; | [Пункт 2.15](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M802MO/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| – водоотведения; |  |
| – теплоснабжения; |  |
| – вентиляции и освещения |  |
| 4 | На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура | [Подпункт 2.8.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M762MV/) пункта 2.8 СП 2.4.3648-20 |  |

**Чек-лист: контроль состояния отделки помещений**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами | [Пункт 2.16](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M902N2/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При закупке материалов |  |
| 2 | На материалы отделки есть документы об оценке соответствия |  |
| 3 | Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений | [Подпункт 2.5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MBK2NE/) пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 4 | В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки | [Подпункт 2.5.3](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M3A2ME/) пункта 2.5 СП 2.4.3648-20 |  |

**Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Помещения пищеблока убирают ежедневно | [Пункт 2.18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA42N8/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно по графику |  |
| 2 | Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока | [Подпункт 2.11.7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MCK2NM/) пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно |  |
| 3 | Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | [Пункт 4.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7Q2N3/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно перед уборкой |  |
| 4 | Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются | [Подпункт 2.11.9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MDO2NS/) пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 5 | Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу | [Подпункт 2.4.12](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M8U2MR/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Ежедневно в конце рабочего дня |  |
| 6 | Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря | [Пункт 2.19](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAM2NB/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

**Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока**

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты | Типовые нормы выдачи работникам СИЗ | Ежегодно по графику выдачи СИЗ |  |
| 2 | Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи | [Пункт 3.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока |  |
| 3 | Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды |  |
| 4 | Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет | Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока |  |
| 5 | Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета |  |
| 6 | Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты | В дни, когда готовят такие блюда |  |
| 7 | Медработник или иное назначенное лицо ежедневно:   * осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; * заносит результаты осмотров в гигиенический журнал | [Пункт 2.22](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока |  |
| 8 | Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены |  |
| 9 | Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям | [Пункт 2.21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6Q2MH/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | После того как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию |  |
| 10 | Все работники пищеблока проходят:  – предварительный медосмотр – при трудоустройстве; | [Пункт 2.22](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При трудоустройстве новых работников пищеблока |  |
| – периодический медосмотр – ежегодно; | Ежегодно по графику |  |
| – гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно |  |