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

Организация:\_\_МОАУ «СОШ № 52 г. Орска»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель организации:\_\_Чурсина В.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организатор (поставщик) питания: \_Комбинат школьного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата заполнения:\_\_\_\_\_30.08.2024\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | + |  | Обеденный зал, сайт школы, ВК |
| 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 | + |  |  |
| 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 15 минут, информация по ОВЗ) | + |  |  |
| Наличие утвержденного и согласованного цикличного 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) |  |  |  |
| Жарочный шкаф – 1 шт | + |  |  |
| Электроплита – 2 шт. | + |  |  |
| Электросковорода – 2 шт. | + |  |  |
| Котел пищеварочный – 1 шт. | + |  |  |
| Мармит – 2 шт. | + |  |  |
| Универсальный привод – 1 шт. | + |  |  |
| Посудомоечная машина – 2 шт. | + |  |  |
| 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) | + |  | Инструкции на пищеблоке |
| 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 | + |  | ЖавельСин  Прогресс  Треосепт Аква  Треосепт Окси  Кальцинированная сода  Хозяйственное мыло |