

Памятка по проверке пищеблока общеобразовательного учреждения

МБОУ СОШ N 32

Дата проведения: 01.02.2021г

№ п/п	Наименование	Примечание	Да/нет
1	График питания в школьной столовой	При входе в столовую	да
2	График уборки столовой	Столовая подлежит влажной уборке после каждой перемены	да
3	Наличие масок, перчаток у сотрудников пищеблока, соблюдение требований по их применению		да
4	ФИО, должность ответственного сотрудника ОУ за соблюдение сан.требований на пищеблоке - Регулярность проведения им проверок пищеблока		да
5	Постоянное наличие мыла, бумажных полотенец, ведер для мусора перед обеденным залом	Возможны электросушилки	да
6	Приказ образовательного учреждения о составе бракеражной комиссии	Не обязателен, но при этом надо контролировать качество и безопасность купленных продуктов и приготовленных блюд	да
	Приказ об ответственном работнике	Обязателен	да
7	Наличие локального акта об организации Родительского контроля	Состав комиссии	да
8	Размещение на стенде ежедневного меню, меню дополнительного питания, основного меню (перспективное), рекомендаций по организации здорового питания детей	Ежедневное меню и меню дополнительное должны быть размещены перед началом завтрака, согласованное руководителем организации в доступном для детей, родителей месте. Новое: школа составляет меню дополнительного питания (было – буфетная продукция). Указывается наименование блюда, масса и калорийность порции.	да
9	Своевременное и правильное выставление суточных проб	В холодильнике должны стоять пробы в обеззараженных и промаркированных ёмкостях, с плотно закрывающимися	да

		крышками не менее 100 гр. Порционные блюда – поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C	
10	Наличие контрольного блюда	Выставляется в столовой в полном объеме согласно меню.	да
11	Наличие запаса дезинфицирующих средств - где хранятся - место для разведения - наличие инструкций по разведению дезсредств	В специально отведенном месте	да
12	Наличие дезинфекционных средств и инструкций по их применению	Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.	да
13	Наличие ёмкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств в специально отведенном месте	Ёмкости должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля	да
14	Уборочный инвентарь	Маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.	да
15	Наличие личных медицинских книжек (прививочных сертификатов работников) пищеблока	Ежегодно в медицинскую книжку вносятся результаты медицинских обследований, лабораторные исследования, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовке и аттестации с допуском к работе.	да
16	Кухонная, столовая посуда, инвентарь, соловые приборы	- Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями; вилок,	да

		ложек из алюминия. - Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Можно маркировать разделочный инвентарь любым способом (разным цветом, графическим изображением, словами, буквами). Главное, чтобы маркировка была понятной.	
17	Наличие маркировки пищевой продукции	Вся продукция, хранящаяся на пищеблоке (в складских помещениях, в холодильниках) должна иметь маркировку (ярлычок) с указанием даты изготовления, срока годности, поставщика, условий хранения. Сведения в маркировке должны соответствовать сопроводительной документации.	да
18	Наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, пищевого сырья (товарно-сопроводительная документация: сертификат соответствия или декларация о соответствии)	В сертификате соответствия проверить номер, срок действия, орган, выдавший сертификат. Декларация о соответствии – регистрационный номер, срок действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший	да
19	Наличие в складских помещениях приборов по измерению относительной влажности (гигрометры) и температуры воздуха. В холодильном оборудовании наличие термометров (в каждой единице). Ежедневный контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях	Проверить какую температуру показывает, соответствует ли, тому, что указано в журнале. В журналах: - учёта температурного режима холодильного оборудования, - учёта температуры и влажности в складских помещениях	да
20	Условия хранения готовой пищи, пищевых продуктов	Не допускается: - нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; - размещение на раздаче для реализации холодных блюд,	да

		кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, - заправка соусами, - реализация на следующий день готовых блюд, - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации, - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности	
21	Исправность оборудования для тепловой обработки продуктов в соответствии с технологическими картами примерного 10-дневного меню	Все оборудование должно исправно работать. Температура обработки должна соответствовать требованиям, указанным в технологических картах	да
22	Наличие технологических карт (инструкций)	Наименование блюд, изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах	да
23	Питьевой режим <i>в сарайчике классе буфетер.</i>	Питьевой режим может быть организован посредством установки кулеров, кипяченой или расфасованной в бутылки воду. Новые требования к кипяченой воде: • выпить остатки воды из емкости; • промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; менять воду через 3 часа Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза	да

		в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца. На воду должны быть сертификаты соответствия.	
24	Наличие договоров на дезинсекцию и дератизацию.	Отсутствие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	де
25	Чистота и порядок, отсутствие личных вещей, цветов на пищеблоке	Одежда второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи хранятся в отдельных индивидуальных шкафах или в специально отведенном месте отдельно от рабочей одежды и обуви.	де де
26	Положение об организации питания	Привести в соответствие с новыми СанПиН	де
27	Программа производственного контроля	Необходимо скорректировать в соответствии с новыми СанПиН	де

Перечень необходимой документации:

1. Гигиенический журнал (сотрудники)
2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
5. Журнал бракеража скоропортящейся продукции
6. График смены кипяченой воды

7. Журнал производственного контроля.

ФИО проверяющего

Руководитель учреждения

мед-вещь КГБУЗ ВОГПМ Корсаки М.С. *де*