

Дата 31.01.2025г

Чек-лист для контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке январь 2025 год

Контрольный вопрос	Да/нет
Контроль выполнения программы производственного контроля	
Выполняют мероприятия, лабораторные исследования и испытания, установленные программой производственного контроля	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Контроль выполнения требований к персоналу	
Не привлекаются к приготовлению, порционированию и раздаче блюд посторонние лица, включая персонал, в обязанности которых не входят указанные виды деятельности	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Ответственный сотрудник осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с регистрацией результатов осмотра в <i>Гигиеническом журнале</i>	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Работники:	
▪ проходят предварительный медосмотр при трудоустройстве	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ ежегодно проходят периодический медосмотр	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ ежегодно проходят профессиональную гигиеническую профессиональную подготовку и аттестацию	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ личные вещи оставляют в индивидуальных шкафах и хранят отдельно от рабочей одежды	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ коротко стригут ногти и не покрывают лаком	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ не используют булавки для фиксации одежды	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ при посещении туалета снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор, либо надевают сверху халат	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ после посещения туалета тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов. Меняют перчатки при нарушении целостности	<input checked="" type="checkbox"/> да <input checked="" type="checkbox"/> нет

Контроль выполнения требований к приему и хранению пищевых продуктов	
Прием пищевой продукции осуществляют при наличии маркировки и товаросопроводительной документации	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Проводят бракераж скоропортящейся пищевой продукции при поступлении	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Ведут Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Ежедневно регистрируют температуру в холодильном оборудовании с обязательной фиксацией в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
В складских помещениях регистрируют температуру и влажность с обязательной фиксацией в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Контроль выполнения требований к оборудованию, инвентарю, посуде	
Для сырья и готовой продукции используют раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонную посуду	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Производственные столы, кухонная посуда и инвентарь промаркированы с указанием назначения и используются в соответствии с маркировкой	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Не используют деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами посуду	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Посуду, столовые приборы и подносы моют в посудомоечных машинах или <u>ручным способом</u>	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
В случае мытья посуды ручным способом:	
▪ предусмотрены трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки – для стеклянной посуды и столовых приборов	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
▪ разработана и вывешена в местах ручной мойки «Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря»	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
В конце рабочего дезинфицируют всю столовую и кухонную посуду, инвентарь в посудомоечной машине или ручным способом	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Отдельно моют столовую посуду от кухонной, разделочный инвентарь для готовой продукции от инвентаря для сырой продукции	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет

Производственные столы в конце работы моют и дезинфицируют	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Контроль выполнения требований к технологическим процессам изготовления продуктов питания	
Соблюдают поточность технологических процессов, сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, посетителей и персонала, участвующего в приготовлении пищи	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Блюда готовят в соответствии с ассортиментом и технологическими документами , утвержденными руководителем МО	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
В пищеблоке разработана и размещена на рабочем месте «Инструкция по режиму обработки яиц»	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Контроль выполнения требований к готовым блюдам	
Линия раздачи оснащена термометрами	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Температура готовых блюд, реализуемых через раздачу, соответствует той, что указана в технологической карте	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Не выдают сырые блюда или с нарушенной технологией приготовления	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Готовые блюда реализуют не позже 3 часов с момента изготовления	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Готовые блюда не замораживают и не реализуют на следующий и в другие дни	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Выдачу блюд осуществляют только после снятия пробы от каждой партии блюд ответственным лицом или комиссией (при наличии)	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Суточные пробы отбирают по правилам: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Каждое блюдо или кулинарное изделие отбирают в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости; ▪ Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирают в количестве не менее 100 г. ▪ Порционные кулинарные изделия оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции) 	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Суточные пробы хранят не менее 48 часов с момента реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре + 2 °С до + 6 °С	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Ведется Журнал бракеража готовой продукции	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет

Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений	
В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны, синантропные птицы и животные, личные вещи и комнатные растения.	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Внутренняя отделка помещений позволяет проводить уборку и не имеет повреждений	<input type="checkbox"/> да <input checked="" type="checkbox"/> нет
В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Генеральная уборка проводится не реже 1 раза в месяц	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Уборочный инвентарь хранят в специально отведенном месте	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Уборочный инвентарь для туалета хранят отдельно от инвентаря для уборки других помещений <i>нет</i>	<input type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Моющие и дезинфицирующие средства используют в соответствии с инструкциями по их применению и хранят в специально отведенных местах	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств промаркированы (название средства, концентрация, дата приготовления, предельный срок годности)	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов моют и дезинфицируют <i>нет инструкции</i>	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет
Выделено место для обработки и хранения многоразовых емкостей для сбора пищевых отходов	<input checked="" type="checkbox"/> да <input type="checkbox"/> нет

*В моечной уехе для мойки кухонной посуды
стала также облицовочная. Необходимо
замешивать.*

*Искр. Сидук (О.П. Свищева)
п.б. Саф. Сокудובה
зам. зав. Сидук Сунгатова Р.Р.*