

Памятка ответственного по питанию. Как контролировать качество санитарного состояния пищеблока

МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА МБДОУ «ЦРР Детский сад № 6 «Березка»

1. Проверять качество проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Данные заносить в журнал учета.
2. Ежедневно визуально контролировать порядок и качество текущей уборки помещений пищеблока. Следить за порядком сбора отходов. Проверять частоту проведения генеральных уборок. По итогам ставить подпись в журнале учета.
3. Контролировать ход и результаты микробиологических исследований инвентаря пищеблока. Итоги исследований заносить в журнал учета.
4. Периодически проверять состояние посуды, оборудования, инвентаря и тары.

Карта контрольных вопросов

№ п/п	Что проконтролировать	На каком основании	Выполнено, «да» или «нет»
1. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды			
1.1	Изготовлены ли из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами: – технологическое оборудование и столы;	Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– инвентарь;	Пункты 4.1 и 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– посуда;		
	– тара		
1.2	Имеет ли маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов: – кухонный инвентарь;	Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– кухонная посуда	Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.3	Исключена ли возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического	Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Пункт 2.5 СанПиН	

	оборудования	2.4.5.2409-08	
1.4	Имеются ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные: – разделочные столы;	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– ножи;		
	– доски		
1.5	Имеются ли дефекты (щели, зазоры и др.) на разделочных досках для разделки: – сырых продуктов;	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– готовых продуктов		
1.6	Имеется ли маркировка: – на досках для разделки сырых продуктов;	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– досках для разделки готовых продуктов;		
	– ножах для разделки сырых продуктов;		
	– ножах для разделки готовых продуктов;		
	– производственных столах;		
	– кухонной посуде;		
	– оборудовании;		
	– инвентаре		
1.7	Обеспечен ли пищеблок достаточным количеством столовой посуды и приборов	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.8	Хранится ли посуда на решетчатых полках и (или) стеллажах и т. п.	Пункт 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.9	Соблюдаются ли требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды, чашек и т. п.	Пункты 13.4 и 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункты 5.10 и 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.10	Имеют ли достаточную высоту от пола стеллажи для хранения чистой кухонной	Пункт 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13	

	посуды	Пункт 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.11	Соблюдаются ли требования к мытью: – разделочных досок;	Пункт 13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– мелкого деревянного инвентаря	Пункт 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.12	Прокаливают ли в духовом шкафу металлический инвентарь после мытья	Пункт 13.12 СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Пункт 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.13	Соблюдается ли запрет на использование посуды:		
	– с отбитыми краями;		
	– трещинами, сколами;	Пункт 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– деформированной;	Пункт 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– с поврежденной эмалью;		
	– пластмассовой;		
	– столовых приборов из алюминия		
1.14	Вывешены ли инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств: – в моечной;	Пункт 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– буфетных	Пункт 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.15	Хранят ли чистые столовые приборы в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх	Пункт 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Пункт 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.16	Моют ли с использованием дезинфекционных средств в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции	Пункт 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13	
		Пункт 5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08	

2. Контроль инженерных систем

2.1	Оборудована ли раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением каждая группа помещений пищеблока:	<p>Пункт 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
	– производственные;		
	– складские;		
	– санитарно-бытовые		
2.2	Оборудовано ли технологическое оборудование локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения		
2.3	Обеспечиваются ли помещения пищеблока подводкой горячей и холодной воды	<p>Пункт 9.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
2.4	Используются ли гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды (в том числе столовой)	<p>Пункт 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункты 5.10 и 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	

3. Контроль состояния отделки помещений

3.1	Облицованы ли стены помещений пищеблока глазуревой плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека	<p>Пункт 5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 5.5 СП 2.3.6.1079-01</p>	
3.2	Окрашены ли потолки пищеблока влагостойкими материалами	<p>Пункт 5.4 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 5.6 СП 2.3.6.1079-01</p>	
3.3	Имеют ли осветительные приборы пылевлагонепроницаемую защитную арматуру в помещениях пищеблока	<p>Пункт 7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01</p>	

4. Контроль сбора отходов

4.1	Собираются ли пищевые отходы в промаркованные ведра или специальную	Пункт 13.18 СанПиН	
-----	---	--------------------	--

	тару с крышками	2.4.1.3049-13 Пункт 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08	
4.2	Проводится ли очистка тары с отходами по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема		
4.3	Соблюдаются ли требования к ежедневной очистке и обработке в конце рабочего дня промаркированных ведер или тары для пищевых отходов		

5. Контроль уборки помещений

5.1	Проводится ли ежедневно уборка в помещениях пищеблока: — мытье полов; — удаление пыли; — паутины; — протирание радиаторов; — подоконников; — еженедельно с применением моющих средств мытье стен; — осветительной арматуры; — очистка стекол от пыли и копоти	Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08	
5.2	Проводится ли один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией: — всех помещений; — оборудования; — инвентаря	Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08	
5.3	Имеются ли документы, подтверждающие проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированными организациями	Пункт 13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08	

6. Контроль состояния ветоши и уборочного инвентаря

6.1	Соблюдаются ли требования к стирке и хранению мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов	Пункт 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13	
6.2	Соблюдается ли запрет на использование щеток с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также на использование металлических мочалок	Пункт 5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08	
6.3	Промывается ли уборочный инвентарь после уборки и хранится ли в сухом виде	Пункт 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08	
6.4	Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном месте	Пункт 4.28 СанПиН 2.4.1.3049-13 Пункт 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 506007919238457772130328223527430359021468958094

Владелец Ермакова Татьяна Александровна

Действителен с 14.11.2022 по 14.11.2023