

## 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.)  – сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)	<a href="#">Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
2	На пищеблок не принимается: – немаркованная пищевая продукция	<a href="#">Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждая партия	
	– запрещенная для питания детей продукция	<a href="#">Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<a href="#">Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– продукция с признаками недоброкачественности	<a href="#">Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным	<a href="#">Пункт 3.1 СанПиН</a>		

	транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	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	<a href="#">Пункт 3.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<a href="#">Пункт 3.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<a href="#">Пункт 3.13</a> 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	<u>Пункт</u> <u>3.8</u> 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	<u>Пункт</u> <u>3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<u>Пункт</u> <u>2.3</u> 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)	<u>Подпункт</u> <u>8.4.5</u> 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 помещениях продуктов во время проведения в них	<u>Пункт</u> <u>4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

	мероприятий по дератизации и дезинсекции			
--	--	--	--	--

### 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	<a href="#">Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<a href="#">Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<a href="#">Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<a href="#">Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<a href="#">Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и	<a href="#">Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	

	раздельное оборудование			
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<a href="#">Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<a href="#">Пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	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	<a href="#">Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<a href="#">Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Ежедневно	
3	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<a href="#">Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от	<a href="#">Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	Каждая партия блюд	

	каждой партии приготовленной пищевой продукции			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая пробы помещается в обеззараженные и промаркованные 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)	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> пункта 3.5, <a href="#">подпункт 8.7.4</a> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в	Подпункты <a href="#">3.5.4</a> и <a href="#">3.5.6</a> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

	другие дни			
--	------------	--	--	--

### 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	<p>Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологическое оборудование и столы</li> <li>– инвентарь</li> <li>– посуда</li> <li>– тара</li> </ul>	<p><a href="#">Пункт 2.9</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20</p>		
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали		При закупке	
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:	<p><a href="#">Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20</p>	Перед первым использованием	
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
7	– оборудование			
	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<a href="#">Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные:	<p><a href="#">Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a></p>	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– технологическое и холодильное оборудование			
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
9	– кухонная посуда			
	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– столовой посуды</li> <li>– инвентаря</li> </ul>			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<u>Подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> 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	<u>Подпункт</u> <u>8.4.5</u> 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	<u>Пункт</u> <u>3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	<u>Пункт</u> <u>2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	<u>Пункт</u> <u>3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	<u>Пункт</u> <u>3.10</u> 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	<a href="#">Пункт 2.12</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	<a href="#">Пункт 2.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	<a href="#">Пункт 2.15</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	<a href="#">Подпункт 2.8.6</a> 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	<a href="#">Пункт 2.16</a> 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	<a href="#">Подпункт 2.5.1</a> 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	<a href="#">Подпункт 2.5.3</a> 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	<a href="#">Пункт 2.18</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<a href="#">Подпункт 2.11.7</a> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ	<a href="#">Пункт 4.6</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-	Ежедневно перед уборкой	

	дезинфицирующих средств в рабочих растворах	20		
4	Документы, подтверждающие проведение дератизаций и дезинсекции, имеются	<a href="#">Подпункт 2.11.9</a> 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	<a href="#">Подпункт 2.4.12</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	<a href="#">Пункт 2.19</a> 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	<a href="#">Пункт 3.4</a> 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>заносит результаты осмотров в гигиенический журнал</li> </ul>	<a href="#">Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	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	<a href="#">Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	После того как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	
10	Все работники пищеблока проходят: <ul style="list-style-type: none"> <li>предварительный медосмотр – при трудоустройстве;</li> </ul>	<a href="#">Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>периодический медосмотр – ежегодно;</li> </ul>		Ежегодно по графику	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>гигиеническую подготовку и</li> </ul>			

аттестацию – ежегодно