

Оценка текущего санитарного состояния пищеблока детской

организации *Каменнинское ш. - 91000*

№	Дополнительные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		Нормативные документы и лабораторные исследования
		Да	Нет	
1	Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность. Наличие личных медицинских книжек (бумажный и (или) электронный носители) на каждого работника, оценка достоверности соответствующих записей, в том числе отметок о прохождении гигиенического обучения и аттестации.	<i>да</i>		раздел 6 таб.6.19 СанПиН 1.2.3685-21. Единый реестр Роспотребнадзора выданных личных медицинских книжек и результатов гигиенической подготовки и аттестации
2	Количество посадочных мест в столовой, соответствие нормативам площади Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом	<i>да</i>		раздел 6 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. раздел 6 таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21
3	Наличие перемены продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи.	<i>да</i>		раздел 6 таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21
4	Организация питьевого режима (кипяченая вода / бутилированная питьевая вода (фасованная) / питьевые фонтанчики / кулеры), или – не организован.	<i>+</i>		пункт 2.6. СП 2.4.3648-20
5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.	<i>+</i>		пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности	<i>+</i>		пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов (при наличии оборудования и условий по их подготовке)			пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8	Наличие технологических документов, в том числе технологических карт (утвержденных руководителем) на изготавливаемую продукцию.	<i>+</i>		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий наименованиям, указанным в технологических картах			
9	Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции	+		пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции, их исправность. В целях исключения рисков безопасности и микробиологического загрязнения осуществляется отбор проб воды из разводящей сети в горячем цехе (или в раздаточной зоне) на санитарно-химические и микробиологические показатели	+		пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.	+		пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12	Создание условий для проведения ежедневной влажной уборки производственных помещений, обеденного зала (наличие уборочного инвентаря, моющих средств)	+		пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* с объектов внешней среды (с условно «чистых» инвентаря и

				оборудования на БГКП)
13	Проведение генеральной уборки непосредственно перед началом учебного года	+		пункт 2.11.7. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
14	Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений	+		пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	Наличие журнала (бумажный и/или электронный носители) для проведения ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.	+		пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, синантропных птиц и (или) животных, проживающих физических лиц, личных вещей и комнатных растений. Хранение личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.	+		пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17	Создание условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции при участии детей в раздаче пищи в столовой (головной убор, фартук, одноразовые перчатки). Недопущение привлечения к	+		пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.			
18	Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым способом, кухонной посуды.	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19	Предусмотрены условия для мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках).	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21	Наличие у работников производственных помещений пищеблока одноразовых перчаток для порционирования блюд и (или) для приготовления холодных закусок (салатов).	+		пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22	Наличие для работников пищеблока отдельного туалета с раковиной для мытья рук.	+		пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23	Наличие журнала для проведения ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях (на бумажном и (или) электронном носителях) и влажности - в складских помещениях	+		пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 2 приложения 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24	Содержание перед раздачей столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов (при наличии) в высушенном виде.	+		пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25	Создание условий для проведения в конце рабочего дня			пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Оценка исправности посудомоечных машин.	+		
26	Наличие запаса дезинфицирующих средств для проведения в конце рабочего дня (при отсутствии посудомоечной машины) мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов в соответствии с инструкциями по их применению	+		пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27	Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров; наличие в складских помещениях для хранения продукции – приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	+		пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* на паразитологические исследования и иерсинии
28	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов). Хранение моющих и дезинфицирующих средств в специально отведенных местах	+		пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Проведение* отбора проб дезинфицирующих средств
29	Наличие на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).	+		пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.	+		пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
31	Наличие журнала для осуществления выдачи готовой пищевой продукции только после	+		пункт 2.9.5 СП 2.4.3648-20 Проведение* отбора

	снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии).			проб готовых блюд на калорийность и химический состав, на содержание витамина «С», на содержание йода, на микробиологические показатели, на термическую обработку; на показатели идентификации (физико-химические исследования) молочной, масложировой, соковой продукцию (при наличии), Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
33	Наличие журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+		Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
34	Наличие условий для хранения суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2°C до +6°C в специально отведенном холодильнике и (или) в специально отведенном в холодильнике месте.	+		пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
35	Наличие основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований. Меню утверждены руководителем организатора питания, согласовано с директором.	+		8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Зав. отделением: *В.И. / Герасимов*