

24.02 - 27.02. 2020

ПИЩЕБЛОК

- Наличие у производственных столов и кухонного инвентаря маркировки для сырых и готовых пищевых продуктов (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20): имеется в наличии/отсутствует на следующих столах, инвентаре:
- В производственных цехах и моечных отделениях установлены и функционируют резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения (п.2.6.1 СП 2.4.3648-20): да/нет, указать в каких подразделениях:
- Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20): да/нет, указать в каких подразделениях:
- Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20): да/нет, указать в каких подразделениях:
- Нарушение технологии мытья кухонной посуды и инвентаря на пищеблоке – наличие посуды или инвентаря с непромытыми остатками пищи (п.3.2 СП 2.3/2.4.3590-20): нет/да, указать какая посуда или инвентарь:
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках) (п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, указать в каких подразделениях:
- Организация питьевого режима на пищеблоке: кипячение воды проводится не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи проводят не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме (п.8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Соблюдение кратности и качество текущей (ежедневной) уборки в помещениях пищеблока: влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет,

удовлетворительное/неудовлетворительное, указать в каких подразделениях:

- Соблюдение кратности и оценка качества обработки санитарно-технического оборудования: ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств (п.2.11.4 СП 2.4.3648-20): удовлетворительное/неудовлетворительное, указать в каких подразделениях:
- Приготовление блюд в строгом соответствии с технологическими картами (п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): соблюдается/не соблюдается, что выражается в:
- Соблюдение сроков раздачи готовой пищи – не более 3 часов с момента изготовления блюд, требующих разогревания перед употреблением (п.3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): соблюдаются/не соблюдаются:
- Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы (п.8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20): соблюдаются/не соблюдаются:
- Использование запрещенных продуктов и блюд (п.8.1.2 и приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): не используются/используются, указать какие:
- Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, замена перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе (п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): нет/да, указать должность и ФИО:
- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) (п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.2690-20): да/нет, указать в каких подразделениях:
- Оборудование складских помещений для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха

(п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20): оборудованы/не оборудованы следующие помещения:

- Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья на предприятии общественного питания не выявлено (п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Наличие пищевых продуктов с признаками недоброкачества (п.8.1.2 и приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): нет/да, указать какие продукты:
- Проведение ежедневного контроля температурного режима в холодильном оборудовании, с занесением результатов в журнал учета температурного режима (п.3.8 и приложения №2 и 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): проводится/не проводится, в следующие даты:
- Соблюдение правил товарного соседства (п.8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): соблюдаются/не соблюдаются, что выражается в:
- Меню разработано и утверждено руководителем организации (в случае привлечения предприятия общественного питания меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем образовательной организации) (п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да, нет
- Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства (п.2.11.1 СП 2.4.3648-20): да/нет, что выражается в:
- Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них (п.2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, посторонних лиц, включая персонал, в должностные

обязанности которого не входят указанные виды деятельности (п.3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:

- Наличие у работников пищеблока во время нахождения в производственных и складских помещениях колец, серег, браслетов, наручных часов, цепочек, кулонов, иных украшений и личных вещей (п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): нет/да, указать должность и ФИО:
- Работники пищеблока: оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви (п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Работники пищеблока снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевают сверху халаты; тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета (п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:
- Ежедневно медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо пищеблока, должен проводить осмотр 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. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену (п.2.22 и приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20): да/нет, что выражается в:

