

Наименование ОУ: Ивановская школа

Дата проведения контроля: 10.11.2022г.

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	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	да
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
3	Ответственные работники ежедневно: - снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
4	- заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			да
5	Ответственные работники ежедневно: - снимают показания контрольных	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

	термометров, которыми оснащены холодильники			
6	— заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			да
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
X	Замена кипяченой воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	да
X	Смена кипяченой воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	да

Руководитель *Жер - Корсункова Л.П.*
 Секретарь *Болотий Болотова В.В.*
 Члены группы *Чет Устинова И.М.*

Наименование ОУ: Ивановская школа

Дата проведения контроля: 10.11.2022г.

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	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	да
4	Йодированная поваренная соль не используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	да
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе не используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят	Пункт 3.3 СанПиН	В дни обработки	

	стерилизацию и дезинсекцию	2.3/2.4.3590-20		<i>да</i>
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	<i>да</i>

Председатель *Кер* *Корсункова Л. П.*
 Секретарь *Белкина* *Белкина В. В.*
 Члены группы *Чел* *Устинова И. И.*

Наименование ОУ: Ивановская школа

Дата проведения контроля: 10.11.2022г.

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	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
X	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	нет
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			нет
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	промаркированные 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 °С до +6 °С			да
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)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5. подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда <u>не</u> замораживают, <u>не</u> реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

Председатель Чар Корсукова Н.П.
Секретарь Трохина Волотовой В.В.
Члены группы Чар Устинова Н.М.