

## 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</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<a href="#">Пункт 2.7</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<a href="#">Приложение № 6</a> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<a href="#">Пункт 2.20</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<a href="#">Пункт 3.3</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<a href="#">Пункт 4.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<a href="#">Пункт 5.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> 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			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и	<a href="#">Подпункт 8.1.10</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	

	напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
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 другие дни	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	

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

	одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)			
--	---	--	--	--

## 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 дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<a href="#">Пункт 4.6</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации 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 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		