

Карта контроля работы пищеблока

МБОУ Петропавловская СОШ № 39

Требование	Периодичность	Выполнено «да» /«нет»	Решения, если «нет»
1. Прием пищевой продукции и сырья			
На поступающее на пищеблок сырье есть: – товаросопроводительная документация (сертификаты, вет. справки;)	Каждая партия	Да	Укажите поставщику на нарушения санитарных требований и откажите в приемке пищевых продуктов
– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)		Да	
На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция;		Да	
– пищевая продукция с истекшим сроком годности;		Да	
– запрещенная для питания детей продукция;		Да	
– продукция с признаками недоброкачества		Да	
Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная одним транспортом в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)		Да	
2. Условия и сроки хранения продуктов			
Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор	Да	Обратитесь к заведующему с ходатайством закупить прибор (термометр). Объясните, что отсутствие может повлечь порчу пищевых продуктов и штраф
Холодильники оснащены исправными контрольными		Да	

термометрами	(термометр)		от Роспотребнадзора
<p>Ответственные работники ежедневно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях 	Ежедневно	<i>ga</i>	<p>Сделайте ответственным работникам замечание и поручите немедленно исправить нарушение. Объясните, что при повторном проступке им грозит дисциплинарная ответственность</p>
<p>Ответственные работники ежедневно:</p> <ul style="list-style-type: none"> – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования 	Ежедневно	<i>ga</i>	
<p>Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранятся в отдельных холодильниках</p>	Ежедневно	<i>ga</i>	<p>Если нарушают работники, укажите им на нарушение и поручите его немедленно устранить. При поломке холодильника организуйте ремонт, отсутствии – обратитесь к заведующему с ходатайством закупить</p>
<p>Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется</p>	В сроки, указанные в программе производственного контроля	<i>ga</i>	<p>Организируйте внеплановую ревизию пищевой продукции. Все просроченные продукты поручите немедленно выбросить</p>
<p>Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции</p>	В дни обработки	<i>ga</i>	<p>Контролируйте, чтобы кладовщик выносил всю продукцию накануне дня начала обработки помещений</p>
3. Приготовление блюд			
<p>Блюда готовятся по требованиям технологических документов</p>	Ежедневно	<i>ga</i>	<p>Не допускайте блюда к выдаче. Сообщите о нарушениях заведующему</p>
<p>При приготовлении пищи соблюдается последовательность и точность технологических процессов</p>	Ежедневно	<i>ga</i>	<p>Обсудите нарушения с изготовителем продукции. Дайте рекомендации, как не допустить повторного нарушения впредь</p>

Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации	да	Обратите внимание изготовителя напитка на требования санитарных правил и технологической инструкции. При повторном нарушении составьте на работника докладную записку и вручите ее заведующему
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно	да	Поручите разработчику технологических документов заменить в некоторых блюдах обычную соль на йодированную
Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	В дни ремонта	да	Сообщите заведующему, что ремонт надо проводить только в дни, когда дети не посещают детский сад. Тогда в приготовлении блюд во время ремонта нет необходимости
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно	да	При нехватке оборудования, поручите завхозу выдать работника недостающий комплект, при отсутствии запаса обратитесь к заведующему с просьбой закупить
Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	В дни обработки	да	Организируйте дератизацию и дезинсекцию в дни, когда дети не ходят в детский сад и, следовательно, не надо готовить для них пищу
В организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да	Обратитесь к заведующему. Он должен заключить договор на проведение исследований с экспертной лабораторией
4. Готовые блюда			
Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Ежедневно	да	Если температуру блюда можно довести до нормы без потери качества и без нарушения санитарных правил, направьте блюдо на доработку, если нет – снимите с раздачи

Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда	да	Укажите работникам не нарушение и поручите его немедленно исправить
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Каждая партия блюд	да	Составьте и выдайте ответственному работнику инструкцию по отбору и хранению суточных проб продукции
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 напитки отбираются по 100 грамм, порционные блюда – целиком)	Каждая партия блюд	да	
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С)	Каждая партия блюд	да	
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)	Каждая партия блюд	да	
Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни	Ежедневно	да	

5. Оборудование, инвентарь и посуда

Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	При закупке	да	Укажите поставщику на нарушения санитарных требований и откажите в приеме
– технологическое оборудование и столы;		да	
– инвентарь;		да	
– посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования);		да	
– тара		да	
Посуда для приготовления блюд из		да	

сделана из нержавеющей стали		да	
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород		да	
Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические		да	
Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.21–31.12.2026)	—	—	Какого оборудования нет.
Маркировку имеет: – разделочный и иной инвентарь;	Перед первым использован им	да	Составьте перечень немаркированной продукции и вручите его ответственному работнику, чтобы он ее промаркировал
– кухонная посуда;		да	
– столы;		да	
– оборудование		да	
Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да	Поручите ответственному за маркировку изменить непонятные обозначения, а если маркировка не четкая – промаркировать изделия повторно
Для продовольственного сырья и готовой продукции разделное имеется: – технологическое и холодильное оборудование;	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	да	Составьте перечень недостающих изделий и вручите его заведующему
– производственные столы;		да	
– разделочный инвентарь;		да	
– многооборотные средства упаковки;		да	
– кухонная посуда		да	
Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да	
Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения: – кухонная посуда;	В сроки, указанные в программе	нет	Обратитесь к заведующему. Он распорядится убрать из пищеблока неисправные

– столовая посуда;	производстве нного контроля	<i>нет</i>	изделия и заменит их на новые
– инвентарь		<i>нет</i>	
Столовые приборы из алюминия не используются	В сроки, указанные в программе производстве нного контроля	<i>да</i>	Изымите приборы из алюминия. Поручите завхозу заменить их на приборы, изготовленные, например, из нержавеющей стали
Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	В сроки, указанные в программе производстве нного контроля	<i>да</i>	Составьте и вывесите в моечной для кухонной посуды

6. Обработка посуды и инвентаря

Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно	<i>да</i>	Объясните кухонному рабочему требования санитарных правил и предупредите об ответственности в случае повторных нарушений
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно	<i>да</i>	
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Ежедневно	<i>да</i>	
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Ежедневно	<i>да</i>	

7. Инженерные системы

В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	В сроки, указанные в программе производстве нного контроля	<i>да</i>	Укажите заведующему на необходимость в монтаже систем
В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система		<i>да</i>	
В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;		<i>да</i>	Совместно с рабочим по комплексному обслуживанию здания составьте план работ по текущему ремонту или замене систем. Доложите о результатах работы заведующему
– водоотведения;		<i>да</i>	
– теплоснабжения;		<i>да</i>	
– вентиляции и освещения		<i>да</i>	
На осветительных приборах есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура	<i>да</i>	Поручите рабочему по комплексному обслуживанию здания оснастить все	

			осветительные приборы пищеблока защитной арматурой
8. Отделка помещений			
Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	При закупке материалов	да	Укажите поставщику на нарушения санитарных требований и откажите в приемке отделочных материалов
На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	В сроки, указанные в программе производстве нного контроля	да	Обратитесь к рабочему по комплексному обслуживанию здания с просьбой немедленно устранить дефекты отделки
В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки			
9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря			
Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику	да	Укажите работникам на периодичность уборки, при повторных нарушениях – составьте служебную записку о привлечении виновных к ответственности и предоставьте ее заведующему детского сада
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Ежемесячно (ежедневно)	да	
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно перед уборкой	да	Обратите внимание ответственного работника на инструкцию по применению дезсредств
Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	В сроки, указанные в программе производстве нного контроля		Храните договоры на оказание услуг дератизации и дезинсекции. Запрашивайте у организации, проводившей истребительные мероприятия, акты с перечнем выполненных работ
Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Ежедневно в конце рабочего дня	да	Сделайте работнику замечание и поручите немедленно устранить нарушение. Усильте контроль за хранением инвентаря. Если место хранения не выделено
Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря	Ежедневно в конце рабочего дня	да	

			поручите завхозу определить его и показать уборщикам
10. Гигиена и здоровье работников пищеблока			
Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	<i>да</i>	Обратитесь к ответственному по охране труда. Выясните у него причины отсутствия СИЗ у работника. Если запас СИЗ есть в наличии поручите выдать их незамедлительно, если нет – приобрести и выдать
Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	<i>да</i>	Проведите с нарушителями беседу и поручите немедленно устранить нарушение. Предупредите об ответственности за повторное нарушение
Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды		<i>да</i>	
Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет	Периодическ и в течении рабочей смены работников пищеблока	<i>да</i>	Укажите работникам-нарушителям на необходимость соблюдения требований гигиены
Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета		<i>да</i>	
Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	В дни, когда готовят такие блюда	<i>да</i>	Сделайте работнику-нарушителю замечание. Усиьте наблюдение за выполнением требования
Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача по эпидемиологическим показаниям	После того, как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	<i>да</i>	Выясните у работника причину отказа от прививки. Объясните, что вакцинироваться надо обязательно. В случае отказа работника от прививки и при наличии медотвода, напишите докладную записку на имя заведующего. В ней укажите Ф.И.О. работника, дату и необходимость отстранить работника от работы
Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	При трудоустройстве новых работников пищеблока	<i>да</i>	Напишите на имя заведующего служебную записку. В ней укажите необходимость не допускать (отстранения) работника от

– периодический медосмотр – ежегодно;	Ежегодно по графику	<i>Лв</i>	работы
– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно	Ежегодно по графику	<i>Лв</i>	Направьте повторно. Сделайте это не ранее чем через одну неделю после неудачной аттестации

КАРТУ СОСТАВИЛИ:

ЗАВЕДУЮЩАЯ СТОЛОВОЙ

ПОВАР

КУХОННЫЙ РАБОТНИК

КУХОННЫЙ РАБОТНИК

КУХОННЫЙ РАБОТНИК

Ливович
Брик
Юрченко
Шмелькова
Лв

ПИВОВАРОВА Е.Б.

БРИК С.Ю.

ЮРЧЕНКО И.Ю.

ШМЕЛЬКОВА О.Н.

МЯСНИКОВА Л.В.