

Готовый чек-лист проверки пищеблока дошкольных учреждений (организация детского питания)



Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailiqa.ru

Используйте электронный чек-лист проверки пищеблока дошкольных учреждений (организация детского питания) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>Соблюдается температурный режим хранения продукции.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Положенные ветеринарные справки в наличии.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.7; 7.8</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.29</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранение продукции осуществляется в таре производителя, либо в чистой и промаркированной производственной таре, соответствующей конкретному виду продукта.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>При хранении продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты отдающие специфический запах (сельдь, специи и проч.) следует хранить отдельно от продуктов принимающих (впитывающих) посторонние запахи (сливочное масло, яйца, сыр, чай, сахар, соль и т.д.)</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранение хлеба осуществляется в шкафах или на стеллажах, при этом пшеничный и ржаной хлеб хранят отдельно.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.26</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Дверцы в шкафах для хлеба имеют отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметаются с полок специальными щетками. Полки не реже 1 раза в неделю протираются с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.26</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранение крупы и муки осуществляется в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии не менее 15 см до пола.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / 7.23</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В помещении с крупами поддерживается влажность воздуха менее 60%, гигрометр в наличии, в исправном состоянии.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранения яйца осуществляется в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Хранение обработанного яйца осуществляется в промаркированной емкости в производственных помещениях.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.6</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Просроченная продукция отсутствует.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, положенные декларации (реестры) в наличии. Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняется до окончания реализации продукции.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.1</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
БЛОК 2. СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ НОРМ			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

<p>Для сырой и готовой продукции предусмотрены отдельные столы.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.3</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Для разных продуктовых групп предусмотрен отдельный и соответствующим образом промаркированный разделочный инвентарь.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.3</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Ножи и разделочные доски закреплены за цехами, маркировка присутствует ("СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень")</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.3</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Для готовых и сырых продуктов используются отдельные мясорубки.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Мытье и обработка яиц выполняется по правилам в соответствии с инструкциями, вспомогательный инвентарь и средства в наличии.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 18.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Не допускается хранение необработанных яиц в кассетах и коробах в производственных цехах.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 18.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин сразу же подвергается кулинарной обработке.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 18.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Не допускается использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 18.9</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Хранение разделочного инвентаря осуществляется на рабочих местах отдельно, в подвешенном состоянии либо в кассетах.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На разделочных досках отсутствуют визуальные дефекты и повреждения (трещины, сколы)</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.3</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Процесс обработки вареной или сырой продукции осуществляется на определенных столах с использованием определенного инвентаря.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.8</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.4</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 5.10</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Аптечка в наличии (с непросроченными ЛС)</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.6</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ПРОЦЕДУРЫ МЫТЬЯ И УБОРКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>В моечных отделениях на видном месте размещена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.21</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Соблюдается последовательность правильных действий во время мытья посуды.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.10; 13.14</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Санитарная обработка поверхностей и оборудования осуществляется по мере загрязнения и в конце смены с применением моющих и дез. средств, промыванием горячей водой t 40-50 °С и тщательным вытиранием сухой чистой тканью.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.4</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.6</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Металлический инвентарь после завершения процедуры мытья прокаливается в духовом шкафу. По факту завершения эксплуатации мясорубок, их разбирают, промывают, обдают кипятком и затем тщательным образом просушивают.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.12</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Кухонная посуда освобождается от остатков пищи и моется в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 35 см от пола.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 13.10</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Для процедуры уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных для этого местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, его хранение осуществляется отдельно.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 5.13</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами, нарушения отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям (ТК), нормативной и технической документации.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 9.10</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь t не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - t не ниже 65°C, холодные супы, напитки - t не выше 14°C.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 9.2</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В наличии 48-часовые суточные пробы.</p> <p>Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.24</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Суточные пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2... - +6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.24</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В наличии имеется актуальное меню текущего дня.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раздаточная ведомость находится в заполненном виде.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Допуск блюда до реализации разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 приложения N 8). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.23</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На объекте обеспечено выполнение предписаний СанПиН.</p> <p>Руководитель организации обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил; - выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; - должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них; - организацию производственного и лабораторного контроля; - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию; - наличие личных медицинских книжек на каждого работника; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года; - выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы; - наличие санитарного журнала установленной формы; - ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.); - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими 	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>нормативами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды; - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия; - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; - организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 15.1</p>			
<p>На объекте ведется журнал здоровья персонала и контроля температуры.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На объекте ведется журнал фиксации температурного режима холодильного оборудования.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.4.1.3049-13 / п. 14.2</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На сотрудниках отсутствуют одетые ювелирные украшения, волосы аккуратно убраны под шапочку, ногти на руках коротко постриженные, лака нет.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.4 * СанПиН 2.4.4.3155-13 / п. 8.1</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Личная одежда и обувь сотрудников хранится отдельно от рабочей спец. одежды.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>ДОПОЛНИТЕЛЬНО</p>			

--	--