## Карта контроля работы пищеблока детского сада

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Требование** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да» /«нет»** | **Решения, если «нет»** |
| **1. Прием пищевой продукции и сырья** |
| На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:* товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.);
 | Каждая партия |  | 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)
 |  |
| На пищеблок не принимается:* немаркированная пищевая продукция;
 |  |
| * пищевая продукция с истекшим сроком годности;
 |  |
| * запрещенная для питания детей продукция;
 |  |
| * продукция с признаками недоброкачественности
 |  |
| Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная одном транспорте в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) |  |
| **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 (термометр) |  | Обратитесь к заведующему с ходатайством закупить прибор (термометр). Объясните, что отсутствие может повлечь порчу пищевых продуктов и штраф от Роспотребнадзора |
| Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами |  |
| Ответственные работники ежедневно:* снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях;
* заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 | Ежедневно |  | Сделайте ответственным работникам замечание и поручите немедленно исправить нарушение. Объясните, что при повторном проступке им грозит дисциплинарная ответственность |
| Ответственные работники ежедневно:* снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники;
* заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования
 | Ежедневно |  |
| Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция храниться в раздельных холодильниках | Ежедневно |  | Если нарушают работники, укажите им на нарушение и поручите его немедленно устранить. При поломке холодильника организуйте ремонт, отсутствии – обратитесь к заведующему с ходатайством закупить |
| Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  | Организуйте внеплановую ревизию пищевой продукции. Все просроченные продукты поручите немедленно выбросить |
| Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) | Ежедневно по графику |  | Поручите немедленно заменить воду. Усильте контроль за сменой воды в дальнейшем |
| Смена кипяченной воды фиксируется в графике |  | При отсутствии графика, составьте его форму и поручите вывешивать ответственному работнику в месте раздачи воды. Расскажите ответственным за смену воды, как и когда его заполнять.Если работники не заполняют готовую форму сделайте им замечание и поручите немедленно исправить нарушение |
| Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | В дни обработки |  | Контролируйте, чтобы кладовщик выносил всю продукцию накануне дня начала обработки помещений |
| **3. Приготовление блюд** |
| Блюда готовятся по требованиям технологических документов | Ежедневно |  | Не допускайте блюда к выдаче. Сообщите о нарушениях заведующему |
| При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | Ежедневно |  | Обсудите нарушения с изготовителем продукции. Дайте рекомендации, как не допустить повторного нарушения впредь |
| Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | В дни проведения витаминизации |  | 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 |  | Поручите разработчику технологических документов заменить в некоторых блюдах обычную соль на йодированную |
| Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока | В дни ремонта |  | 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 раздельные зоны и раздельное оборудование | Ежедневно |  | 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 |  | Организуйте 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 |  | 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 |  | Если температуру блюда можно довести до норы 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 |  | 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 |  | 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 |  |
| Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C) | Каждая партия блюд |  |
| Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с моменты размещения на раздаче) | Каждая партия блюд |  | Усилье контроль. При превышении регламентированного срока – снимите блюда с реализации |
| Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни | Ежедневно |  |
| **5. Оборудование, инвентарь и посуда** |
| Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:– технологическое оборудование и столы; | При закупке |  | Укажите поставщику на нарушения санитарных требований и откажите в приеме  |
| – инвентарь; |  |
| – посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования); |  |
| – тара |  |
| Посуда для приготовления блюд из сделана из нержавеющей стали |  |
| Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород |  |
| Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические |  |
| Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхностью (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.21–31.12.2026) |  |
| Маркировку имеет:– разделочный и иной инвентарь; | Перед первым использованием |  | Составьте перечень немаркированной продукции и вручите его ответственному работнику, чтобы он ее промаркировал |
| – кухонная посуда; |  |
| – столы; |  |
| – оборудование |  |
| Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  | Поручите ответственному за маркировку изменить непонятные обозначения, а если маркировка не четкая –промаркировать изделия повторно |
| Для продовольственного сырья и готовой продукции раздельное имеется:– технологическое и холодильное оборудование; | В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие |  | Составьте перечень недостающих изделий и вручите его заведующему |
| – производственные столы; |  |
| – разделочный инвентарь; |  |
| – многооборотные средства упаковки; |  |
| – кухонная посуда |  |
| Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:– кухонная посуда; | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  | Обратитесь к заведующему. Он распорядится убрать из пищеблока неисправные изделия и заменит их на новые |
| – столовая посуда; |  |
| – инвентарь |  |
| Столовые приборы из алюминия не используются | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  | 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 производственного контроля |  | Составьте и вывесите в моечной для кухонной посуды |
| **6. Обработка посуды и инвентаря** |
| Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно | Ежедневно |  | Объясните кухонному рабочему требования санитарных правил и предупредите об ответственности в случае повторных нарушений |
| Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов | Ежедневно |  |
| Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами | Ежедневно |  |
| Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются | Ежедневно |  |
| **7. Инженерные системы** |
| В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  | Укажите заведующему на необходимость в монтаже систем |
| В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система |  |
| В помещениях пищеблока исправно работают системы:– холодного и горячего водоснабжения; |  | Совместно с рабочим по комплексному обслуживанию здания составьте план работ по текущему ремонту или замене систем. Доложите о результатах работы заведующему |
| – водоотведения; |  |
| – теплоснабжения; |  |
| – вентиляции и освещения |  |
| На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура |  | 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 |  | 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 производственного контроля |  | Обратитесь к рабочему по комплексному обслуживанию здания с просьбой незамедлительно устранить дефекты отделки |
| В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки |  | Обратите внимание заведующего на необходимость ремонта потолка |
| **9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря** |
| Помещения пищеблока убирают ежедневно | Ежедневно по графику |  | 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 |  |
| Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно перед уборкой |  | Обратите внимание ответственного работника на инструкцию по применению дезсредств |
| Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются | В сроки, указанные в программе производственного 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 |  | Сделайте работнику замечание и поручите немедленно устранить нарушение. Усильте контроль за хранением инвентаря. Если место хранения не выделено поручите завхозу определить его и показать уборщикам |
| Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря | Ежедневно в конце рабочего дня |  |
| **10. Гигиена и здоровье работников пищеблока** |
| Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты | Ежегодно по графику выдачи СИЗ |  | 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 |  | Проведите с нарушителями беседу и поручите немедленно устранить нарушение. Предупредите об ответственности за повторное нарушение |
| Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды |  |
| Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет | Периодически в течении рабочей смены работников пищеблока |  | Укажите работникам-нарушителям на необходимость соблюдения требований гигиены |
| Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета |  |
| Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты | В дни, когда готовят такие блюда |  | Сделайте работнику-нарушителю замечание. Усильте 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 |  | 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 |  | Напишите на имя заведующего служебную записку. В ней укажите необходимость не допуска (отстранения) работника от работы |
| – периодический медосмотр – ежегодно; | Ежегодно по графику |  |
| – гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно | Ежегодно по графику |  | Направьте повторно. Сделайте это не ранее чем через одну неделю после неудачной аттестации |