**КОНТРОЛЬ**

 **на пищеблоке (мясо­рыбный /заготовочный/ цех)**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | МЯСО­РЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ |  |  |  |
| 1.1 | Холодильное оборудование:– Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы»– Санитарное состояние– Температурный режим– Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями– Маркировка |  |  |  |
| 1.2 | Доски сырой продукции:– Качество обработки– Наличие маркировки– Соответствие количественномутребованию– Чистота кассетницы– Правильность хранения |  |  |  |
| 1.3 | Ножи сырой продукции:– Качество обработки– Наличие маркировки– Соответствие количественному требованию– Чистота кассетницы– Правильность хранения– Качество заточки |  |  |  |
| 1.4 | Состояние стола сырой продукции |  |  |  |
| 1.5 | Металлические ванны:– Наличие не менее 2­х– Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.)– Состояние |  |  |  |
| 1.6 | Состояние раковин для мытья рук |  |  |  |
| 1.7 | Место для обработки яиц:– Стол (или отдельное помещение) |  |  |  |
|  | – Емкости (не менее 4­х): чистота, безопасность (сколы)– Наличие халата, перчаток– Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ– Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)– Наличие тетради по обработке яиц  |  |  |  |
| 1.8 | Наличие контрольных весов |  |  |  |
| 1.9 | Технологическое оборудование:– Рабочее состояние– Санитарное состояние |  |  |  |
| 1.10 | Уборочный инвентарь:– Швабры с соответствующей маркировкой– Ведро с соответствующей маркировкой– Ветошь для поля (наличие, качество)– Правильность хранения /не в помещении цеха/ |  |  |  |
| 1.11 | Одежда работников пищеблока:– Наличие клеенчатых фартуков– Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2­х) |  |  |  |
| 2 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
| 3 | ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:– Наличие – Соответствие требованиям– Наличие диэлектрических ковриков |  |  |  |

Выводы[[1]](#footnote-1):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*должность*  *подпись расшифровка подписи*

**КОНТРОЛЬ**

 **на пищеблоке (горячий цех)**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | ГОРЯЧИЙ ЦЕХ |  |  |  |
| 1.1 | Электроплиты:– Чистота духовых шкафов– Чистота плит– Чистота стен около них– Рабочее состояние |  |  |  |
| 1.2 | Холодильные камеры (холодильники):– Своевременность разморозки (наличие «шуб»)– Санитарное состояние– Температурный режим (соответствие)– Маркировка |  |  |  |
| 1.3 | Суточная проба:– Правильность хранения (в соответствующем холодильнике)– Состояние кассетниц– Состояние гастроемкостей– Наличие крышек– Правильность отбора (в полном объеме)– Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов) |  |  |  |
| 1.4 | Доски для вареной продукции:– Качество обработки |  |  |  |
|  | – Наличие маркировки– Соответствие количественному требованию– Правильность хранения– Наличие трещин, щербинок– Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавейки) |  |  |  |
| 1.5 | Ножи для вареной продукции:– Качество обработки– Наличие маркировки– Соответствие количественному требованию– Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска)– Правильность хранения– Качество заточки |  |  |  |
| 1.6 | Контрольные весы:– Состояние– Правильность работы– Маркировка |  |  |  |
| 1.7 | Технологическое оборудование:– Состояние санитарное– Состояние рабочее– Маркировка |  |  |  |
| 1.8 | Состояние столов вареной продукции |  |  |  |
| 1.9 | Хранение хлеба:– Наличие тары: для белого хлеба для черного хлеба– Маркировка тары– Состояние стола– Состояние доски– Наличие ножа с маркировкой |  |  |  |
| 1.10 | Хранение ветоши:– Наличие тары– Наличие ветоши |  |  |  |
| 1.11 | Уборочный инвентарь:– Швабры с соответствующей маркировкой– Ведро с соответствующей маркировкой– Ветошь для поля (наличие, качество)– Правильность хранения /не в помещении цеха/ |  |  |  |
| 1.12 | Состояние раковин для мытья рук |  |  |  |
| 1.13 | Вода для питья детей:– Состояние емкости для хранения– Наличие кипяченой воды в достаточном количестве– Наличие бутилированной воды |  |  |  |
| 1.14 | Контрольное блюдо:– Состояние уголка для хранения (эстетика)– Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом |  |  |  |
| 1.15 | Одежда работников пищеблока:– Состояние (чистота)– Наличие головного убора– Наличие полотенец для рук (не менее 2­х) – Наличие халатов для уборки– Количественное соответствие  |  |  |  |
| 2 | УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:– Наличие (полочка, выделенное место)– Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.)– Наличие ножа, вилки, ложки– Наличие пищевого термометра |  |  |  |
| 3 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
| 4 | ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:– Наличие – Соответствие требованиям– Наличие диэлектрических ковриков |  |  |  |

Выводы[[2]](#footnote-2):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*должность* *подпись расшифровка подписи*

**КОНТРОЛЬ**

**на пищеблоке (котломоечная)**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | КОТЛОМОЕЧНАЯ |  |  |  |
| 1.1 | Металлические раковины:– Наличие (количество)– Санитарное состояние– Техническое состояние– Маркировка– Разметка литража |  |  |  |
| 1.2 | Моющие средства (наличие):– Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором– Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором– Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств– Хранение в соответствии с требованиями СанПиН |  |  |  |
| 1.3 | Инструкции:– Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря– Содержание в соответствии с СанПиН 2.4.1.1249­03– Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника |  |  |  |
| 1.4 | Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов:  |  |  |  |
|  | – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь) |  |  |  |
| 1.5 | Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря:– Наличие решетчатого стеллажа– Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде)– Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м– Правильность размещения сухой кухонной посуды– Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытогосухого |  |  |  |
| 1.6 | Кухонный инвентарь:– Маркировка– Литровка– Состояние: котловпротивнейкастрюльдуршлаговразливных ложеклопатоквенчиков– Наличие посуды из алюминия– Емкость для приготовления компота (нержавейка)– Емкость для кипячения молока (нержавейка) |  |  |  |
| 1.7 | Одежда работников пищеблока– Наличие клеенчатых фартуков– Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2­х |  |  |  |
| 2. | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |

Выводы[[3]](#footnote-3):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*должность*  *подпись расшифровка подписи*

**КОНТРОЛЬ**

**на пищеблоке
(цех по обработке овощей / первичной, вторичной/)**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | ЦЕХ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ |  |  |  |
| 1.1 | Металлические раковины:– Наличие (количество)– Санитарное состояние– Техническое состояние– Маркировка («первичная», «вторичная») |  |  |  |
| 1.2 | Состояние раковин для мытья рук |  |  |  |
| 1.3 | Состояние рабочего стола |  |  |  |
| 1.4 | Состояние технолог.оборудования:– Санитарное состояние– Рабочее состояние |  |  |  |
| 1.5 | Уборочный инвентарь:– Швабры с соответствующей маркировкой– Ведро с соответствующей маркировкой– Ветошь для поля (наличие, качество)– Правильность хранения (не в помещении цеха) |  |  |  |
| 1.6 | Одежда работников пищеблока:– Наличие клеенчатых фартуков– Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2­х |  |  |  |
| 2 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
| 3 | ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:– Наличие – Соответствие требованиям– Наличие диэлектрических ковриков |  |  |  |

Выводы[[4]](#footnote-4):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*должность* *подпись расшифровка подписи*

**КОНТРОЛЬ**

**в продуктовой кладовой**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
| 1.1 | Холодильное оборудование:– Своевременность разморозки (наличие «шуб»)– Санитарное состояние– Температурный режим (соответствие)– Маркировка |  |  |  |
| 1.2 | Хранение продуктов:– Наличие стеллажей из нержавейки– Наличие расстояния от стены (не менее 20 см)– Наличие хранения продуктов в базной таре– Наличие хранения продуктов на полу– Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании– Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов– Наличие ножа для сливочного масла– Емкость для хранения сыра– Наличие решеток для подставок– Условия хранения (соответствие температурному режиму) |  |  |  |
| 1.3 | Ассортимент продуктов в соответствие с требованиями |  |  |  |
| 1.4 | Наличие маркировочного ярлыка:– Мясо– Рыба– Масло сливочное– Яйцо– Сухие фрукты– Молочные продукты– Крупы– Хранение продуктов с просроченными сроками реализации |  |  |  |
| 1.5 | Уборочный инвентарь:– Швабры с соответствующей маркировкой– Ведро с соответствующей маркировкой– Ветошь для поля (наличие, качество)– Правильность хранения /не в помещении кладовой/ |  |  |  |
| 1.6 | Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.) |  |  |  |
| 1.7 | Своевременность обработки стеллажей |  |  |  |
| 1.8 | Тара для поставщиков (оборотная):– Состояние– Маркировка– Количество– Хранение |  |  |  |
| 1.9 | Весы:– Маркировка– Состояние– Правильность работы |  |  |  |
| 1.10 | Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок:– Состояние – Весовая маркировка– Соответствие пищевой маркировке |  |  |  |
| 1.11 | Наличие измерительных приборов:– Наличие термометра и соответствие температурному режиму– Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам |  |  |  |
| 2 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
| 3 | ДОКУМЕНТАЦИЯ |  |  |  |
| 3.1 | Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»:– Наличие– Правильность ведения– Наличие записей по взаимодействию с обслужи вающими организациями |  |  |  |
| 3.2 | Ведение журнала «Регистрация температурно­влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»:– Наличие– Правильность заполнения– Отметка о проведении генеральных уборок |  |  |  |

Выводы[[5]](#footnote-5):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

должность подпись расшифровка подписи

**КОНТРОЛЬ**

**в овощной кладовой**

Дата:

Кем:

У кого:

Кто проводил:

Механизм заполнения:Д ***–*** диагностика (обследование, оценка):

*+* ***–*** соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** | **Д** | **Р** | **К** |
| 1 | САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |
|  | Выполнение требований к условиям хранения овощей:– Темное помещение– Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см) |  |  |  |
|  | – Санитарное состояние стеллажей, ларей– Наличие термометра– Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С)– Наличие прибора, измеряющего влажность |  |  |  |
|  | – Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурно­влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»– Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.)– Отсутствие базной тары |  |  |  |
| 2 | Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов:– Своевременность разморозки (наличие «шуб»)– Санитарное состояние– Температурный режим (соответствие)– Маркировка |  |  |  |
| 3 | Ассортимент овощей и фруктов в соответствие с Типовым рационом:– Соответствие– Разнообразие– Своевременность реализации (от 2­х до 5­ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г. |  |  |  |
| 4 | Качество фруктов:– Яблоко– Апельсин– Мандарин– Банан– Другие фрукты |  |  |  |
| 5 | Качество овощей:– Картофель– Капуста– Морковь– Свекла– Лук– Другие овощи |  |  |  |
| 6 | Правильность хранения быстрозамороженной продукции |  |  |  |
| 7 | Уборочный инвентарь:– Швабры с соответствующей маркировкой– Ведро с соответствующей маркировкой– Ветошь для поля (наличие, качество)– Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/ |  |  |  |
| 8 | Весы:– Маркировка– Состояние– Правильность работы |  |  |  |
| 9 | Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок:– Состояние – Весовая маркировка– Соответствие пищевой маркировке |  |  |  |
| 10 | ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ |  |  |  |

Выводы[[6]](#footnote-6):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

должность подпись расшифровка подписи

Контроль доставки продуктов питания

Дата:

Группа:

Режимный момент:

Проверяемый: Ф.И.О.

Проверяющий: Ф.И.О.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предмет контроля | Оценка (по 5-балльной шкале) | Замечания, предложения |
| Соблюдение товарного соседства |  |  |
| Состояние тары |  |  |
| Качество продукции |  |  |
| Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество) |  |  |
| Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры |  |  |
| Наличие медицинской книжки у водителя |  |  |

1. Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние цеха мясо­рыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне) [↑](#footnote-ref-1)
2. Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-2)
3. Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-3)
4. Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-4)
5. Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-5)
6. Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно­эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-6)