**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 количественному требованию  – 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: вымытого  сухого |  |  |  |
| 1.6 | Кухонный инвентарь:  – Маркировка  – Литровка  – Состояние: котлов  противней кастрюль  дуршлагов  разливных ложек  лопаток венчиков  – 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)