

Приложение № 4 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль качества продовольственного сырья


№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено о «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье ( в т.ч.воду в бутылках) есть:  – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия	да
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			да
2	На пищеблок не принимается:  – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– запрещенная для питания детей продукция	<u>Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<u>Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да
	– продукция с признаками недоброкачества	<u>2.3/2.4.3590-20</u>		да
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<u>Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		да

Проверку проводила  
руководитель  
Трапезникова О.В.

Приложение №5 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и точность технологических процессов	<u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	да
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	да
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	да
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да

Проверку проводила  
руководитель  Красильникова О.В.  
9.09.2022

Чек-лист: контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется)	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	да

Проверку провела  
родитель Красицкая О.В.



## Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»	
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	да	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			да	
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	да
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета		В дни, когда готовят такие блюда	да	
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			да	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> <li>осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>вносит результаты осмотров в гигиенический журнал</li> </ul>		Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены	да			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отделом на вакцинацию	да	
10	Все работники пищеблока проходят:			Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока
	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Ежегодно по графику	да		
	– периодический медосмотр – ежегодно;		да		
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			да	

Проверку проводила  
родительница  
09.09.2022  
Трашенинова О.В.