

Памятка ответственного по питанию. Как контролировать качество санитарного состояния пищеблока

Мероприятия по контролю санитарного состояния пищеблока

1. Проверять качество проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Данные заносить в журнал учета.
2. Ежедневно визуально контролировать порядок и качество текущей уборки помещений пищеблока. Следить за порядком сбора отходов. Проверять частоту проведения генеральных уборок. По итогам ставить подпись в журнале учета.
3. Контролировать ход и результаты микробиологических исследований инвентаря пищеблока. Итоги исследований заносить в журнал учета.
4. Периодически проверять состояние посуды, оборудования, инвентаря и тары.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды		
1.1	Изготовлены ли из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами	да
	– технологическое оборудование и столы;	
	– инвентарь;	
	– посуда;	
	– тара	
1.2	Имеет ли маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов	да
	– кухонный инвентарь;	
	– кухонная посуда	да
1.3	Исключена ли возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования	да
1.4	Имеются ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные	да
	– разделочные столы;	
	– ножи;	
	– доски	
1.5	Имеются ли дефекты (щели, зазоры и др.) на разделочных досках для разделки	нет
	– сырых продуктов;	
	– готовых продуктов	
1.6	Имеется ли маркировка на	да
	– досках для разделки сырых продуктов;	

	– досках для разделки готовых продуктов;	да
	– ножах для разделки сырых продуктов;	да
	– ножах для разделки готовых продуктов;	да
	– производственных столах;	да
	– кухонной посуде;	да
	– оборудовании;	да
	– инвентаре	да
1.7	Обеспечен ли пищеблок достаточным количеством столовой посуды и приборов	да
1.8	Хранится ли посуда на решетчатых полках и (или) стеллажах и т. п.	да
1.9	Соблюдаются ли требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды, чашек и т. п.	да
1.10	Имеют ли достаточную высоту от пола стеллажи для хранения чистой кухонной посуды	да
1.11	Соблюдаются ли требования к мытью – разделочных досок;	да
	– мелкого деревянного инвентаря	
1.12	Прокаливают ли в духовом шкафу металлический инвентарь после мытья	да
1.13	Соблюдается ли запрет на использование посуды – с отбитыми краями;	да
	– с трещинами, сколами;	
	– деформированной;	
	– с поврежденной эмалью;	
	– пластмассовой;	
	– столовых приборов из алюминия	
1.14	Вывешены ли инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств – в моечной;	да
	– буфетных	
1.15	Хранят ли чистые столовые приборы в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх	да
1.16	Моют ли с использованием дезинфекционных средств в конце	да

	рабочего дня производственные столы для сырой продукции	
2. Контроль инженерных систем		
2.1	Оборудована ли отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением каждая группа помещений пищеблока:	да
	– производственные;	
	– складские;	
	– санитарно-бытовые	
2.2	Оборудовано ли технологическое оборудование локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения	да
2.3	Обеспечиваются ли помещения пищеблока подводкой горячей и холодной воды	да
2.4	Используются ли гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды (в том числе столовой)	да
3. Контроль состояния отделки помещений		
3.1	Облицованы ли стены помещений пищеблока глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека	да
3.2	Окрашены ли потолки пищеблока влагостойкими материалами	да
3.3	Имеют ли осветительные приборы пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру в помещениях пищеблока	да
4. Контроль сбора отходов		
4.1	Собираются ли пищевые отходы в промаркированные ведра или специальную тару с крышками	да
4.2	Проводится ли очистка тары с отходами по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема	
4.3	Соблюдаются ли требования к ежедневной очистке и обработке в конце рабочего дня промаркированных ведер или тары для пищевых отходов	
5. Контроль уборки помещений		
5.1	Проводится ли ежедневно уборка в помещениях пищеблока:	да
	– мытье полов;	
	– удаление пыли;	
	– удаление паутины;	
	– протирание радиаторов;	

	– протирание подоконников;	да
	– еженедельно с применением моющих средств мытье стен;	
	– осветительной арматуры;	
	– очистка стекол от пыли и копоти	
5.2	Проводится ли один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией – всех помещений;	да
	– оборудования;	
	– инвентаря	
5.3	Имеются ли документы, подтверждающие проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированными организациями	да
6. Контроль состояния ветоши и уборочного инвентаря		
6.1	Соблюдаются ли требования к стирке и хранению мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов	да
6.2	Соблюдается ли запрет на использование щеток с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также на использование металлических мочалок	
6.3	Промывается ли уборочный инвентарь после уборки и хранится ли в сухом виде	да
6.4	Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном месте	да