

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой

Лебач, Соц. 14 г. Новохлебск

Дата: 07-05-2005

Время проверки: 08.40

Состав участников проверки: директор ИМПС Жеромини А.А.

От организации присутствовали: директор соц. 14, Каламникова Н.В.

директор соц. 16 Пайков П.А., менеджер Кенет Жулиев

Перечень показателей	Да	Нет
Перед столовой		
Наличие раковин для мытья рук	✓	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-)	✓	
Обеденный зал		
Столовая мебель без дефектов и повреждений	✓	
Отделка помещения не требует ремонта	✓	
Столовая посуда без трещин, сколов	✓	
Меню		
должно быть прописано:		
Названия блюд	✓	
Масса блюд	✓	
Калорийность	✓	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	✓	
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	✓	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	✓	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	✓	
Продукты питания		
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		✓
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	✓	
Организация питьевого режима (наличие питьевых фонтанчиков или кулеров)	✓	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта	✓	
Санитарное состояние помещений чисто убрано	✓	
Оборудование исправное	✓	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	✓	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	✓	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	✓	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов	✓	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодиль. шкафы, термометры, гигрометры)	✓	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	✓	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	✓	
Для обработки овощей:		
Картофелеочистительная машина,		✓

Моечная ванна	✓	
Производственный стол (при больших объемах)		
Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	✓	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
Мясорубка	✓	
Моечная ванна (2-секционная)	✓	
Производственный стол (2 шт.)	✓	
холодильный шкаф		
Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса – МС; для рыбы – РС)	✓	
<i>Горячий цех</i>		
Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	✓	
Электрочувствительный котел (1 шт)	✓	
Пароконвектомат (1 шт) или жарочный шкаф (1 шт)	✓	
Электросковорода (при больших объемах)		✓
Протирочная машина (если готовят пюре)	✓	
Холодильный шкаф	✓	
Производственные столы (2 шт)	✓	
Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	✓	
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>	✓	
Холодильный шкаф	✓	
Производственный стол (2 шт)	✓	
Овощерезательная машина	✓	
Моечная ванна	✓	
Бактерицидная установка (лампа)	✓	
Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, масло, сыр, хлеб)	✓	
<i>Мучной цех (или стол в горячем цехе)</i>		
Тестомесильная машина	✓	
Производственный стол с деревянной столешницей	✓	
Пекарский шкаф (при больших объемах)	✓	
<i>Раздаточная зона</i>	✓	
Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	✓	
Мармиты для вторых блюд	✓	
Холодильный прилавок для холодных блюд		✓
Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	✓	
Инвентарь для раздачи блюд с мерными метками	✓	
<i>Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)</i>		
моечные ванны	✓	
стеллажи с решетчатыми полками	✓	
<i>Моечная столовой посуды (раздельное мытье)</i>		
моечные ванны или посудомоечная машина	✓	
стеллажи с решетчатыми полками	✓	
<i>Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц</i>		
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	✓	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов		
Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	✓	
Внешний вид персонала		
Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	✓	
Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓	
Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	✓	
Документация		
утвержденное меню	✓	

технологические карты, сборник рецептов		
программа производственного контроля	✓	
журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓	
бракеражный журнал готовых блюд	✓	
«Гигиенический журнал»	✓	
журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓	
журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств		
график проведения генеральных уборок	✓	•

Установлено:

помещение пищеблока требует космет. ремонта,
перушение не выявлено

Подписи срт (срочник км)

Ознакомлен руководитель М.А. Калашникова д.р.

В.Р. Тейков и.т. (сост. 16)

О. Зинькина д. (МБЧ, УМО)

В ссм №14 организовано питание обучающихся
ссм №16, находящейся на кафельном, 1-4 классов
(439 чел.).

Организатором школьного питания является
ООО «Фабрика школьного питания»