

# 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

№ п/п	Что проконтролировать	На каком основании	Выполнено, «да» или «нет»
<b>1. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды</b>			
1.1	Изготовлены ли из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами:	<a href="#">Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</a>	
	– технологическое оборудование и столы;		
	– инвентарь;		<a href="#">Пункты 4.1 и 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08</a>
	– посуда;		
	– тара		
1.2	Имеет ли маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов:	<a href="#">Пункт 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13</a>	
	– кухонный инвентарь;		
	– кухонная посуда	<a href="#">Пункт 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08</a>	

1.3	Исключена ли возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования	<a href="#">Пункт 13.2</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 2.5</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.4	Имеются ли для разделки сырых и готовых продуктов отдельные:	<a href="#">Пункт 13.3</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– разделочные столы;		
	– ножи;	<a href="#">Пункт 4.10</a> СанПиН	
	– доски	2.4.5.2409-08	
1.5	Имеются ли дефекты (щели, зазоры и др.) на разделочных досках для разделки:	<a href="#">Пункт 13.3</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– сырых продуктов;		
	– готовых продуктов	<a href="#">Пункт 4.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.6	Имеется ли маркировка:		
	– на досках для разделки сырых продуктов;		
	– досках для разделки готовых продуктов;	<a href="#">Пункт 13.3</a> СанПиН	
	– ножах для разделки сырых продуктов;	2.4.1.3049-13	
	– ножах для разделки готовых продуктов;		
	– производственных столах;	<a href="#">Пункт 4.10</a> СанПиН	
	– кухонной посуде;	2.4.5.2409-08	
	– оборудовании;		
	– инвентаре		
1.7	Обеспечен ли пищеблок достаточным количеством столовой посуды и приборов	<a href="#">Пункт 13.3</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 4.7</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.8	Хранится ли посуда на решетчатых полках и (или) стеллажах и т. п.	<a href="#">Пункт 13.3</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	

		<a href="#">Пункт 5.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.9	Соблюдаются ли требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды, чашек и т. п.	<a href="#">Пункты 13.4 и 13.10</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункты 5.10 и 5.15</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.10	Имеют ли достаточную высоту от пола стеллажи для хранения чистой кухонной посуды	<a href="#">Пункт 13.10</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.8</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.11	Соблюдаются ли требования к мытью: – разделочных досок;	<a href="#">Пункт 13.11</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.15</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– мелкого деревянного инвентаря		
1.12	Прокаливают ли в духовом шкафу металлический инвентарь после мытья	<a href="#">Пункт 13.12</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.13	Соблюдается ли запрет на использование посуды:	<a href="#">Пункт 13.13</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 4.12</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– с отбитыми краями;		
	– 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:	<a href="#">Пункт 13.14</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	

	– в моечной;	<a href="#">Пункт 5.4</a> СанПиН	
	– буфетных	2.4.5.2409-08	
1.15	Хранят ли чистые столовые приборы в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх	<a href="#">Пункт 13.14</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.13</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
1.16	Моют ли с использованием дезинфекционных средств в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции	<a href="#">Пункт 13.17</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.14</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
<b>2. Контроль инженерных систем</b>			
2.1	Оборудована ли отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением каждая группа помещений пищеблока:	<a href="#">Пункт 13.4</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 3.6</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– производственные;		
	– складские;		
	– санитарно-бытовые		
2.2	Оборудовано ли технологическое оборудование локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения		
2.3	Обеспечиваются ли помещения пищеблока подводкой горячей и холодной воды	<a href="#">Пункт 9.4</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 3.3</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
2.4	Используются ли гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды (в том числе столовой)	<a href="#">Пункт 13.6</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  Пункты <a href="#">5.10</a> и <a href="#">5.11</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	

<b>3. Контроль состояния отделки помещений</b>			
3.1	Облицованы ли стены помещений пищеблока глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека	<a href="#">Пункт 5.2</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.5</a> СП 2.3.6.1079 -01	
3.2	Окрашены ли потолки пищеблока влагостойкими материалами	<a href="#">Пункт 5.4</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.6</a> СП 2.3.6.1079 -01	
3.3	Имеют ли осветительные приборы пылевлагонепроницаемую защитную арматуру в помещениях пищеблока	<a href="#">Пункт 7.10</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 4.15</a> СП 2.3.6.1079- 01	
<b>4. Контроль сбора отходов</b>			
4.1	Собираются ли пищевые отходы в промаркированные ведра или специальную тару с крышками	<a href="#">Пункт 13.18</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.20</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
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		
<b>5. Контроль уборки помещений</b>			
5.1	Проводится ли ежедневно уборка в помещениях пищеблока:	<a href="#">Пункт 13.19</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– мытье полов;		
	– удаление пыли;		
	– паутины;		
	– протирание радиаторов;		
	– подоконников;		
	– 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:	<a href="#">Пункт 13.19</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	
	– всех помещений;	<a href="#">Пункт 5.18</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
	– оборудования;		
	– инвентаря		
5.3	Имеются ли документы, подтверждающие проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий специализированными организациями	<a href="#">Пункт 13.20</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.23</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
<b>6. Контроль состояния ветоши и уборочного инвентаря</b>			
6.1	Соблюдаются ли требования к стирке и хранению мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов	<a href="#">Пункт 13.17</a> СанПиН 2.4.1.3049-13	
6.2	Соблюдается ли запрет на использование щеток с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также на использование металлических мочалок	<a href="#">Пункт 5.16</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
6.3	Промывается ли уборочный инвентарь после уборки и хранится ли в сухом виде	<a href="#">Пункт 13.19</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	
6.4	Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном месте	<a href="#">Пункт 4.28</a> СанПиН 2.4.1.3049-13  <a href="#">Пункт 5.21</a> СанПиН 2.4.5.2409-08	