

Как проверить, качественно ли в школе готовят блюда

- Блюда готовят по требованиям технологических документов (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники соблюдают последовательность и поточность процессов, когда готовят (п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники готовят витаминизированные напитки прямо перед тем, как их раздать (подп. 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники используют йодированную поваренную соль (подп. 8.1.6 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники не готовят блюда и не используют продукты, которые включены в список запрещенных (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Когда в пищеблоке или в производственных помещениях проводят ремонт, блюда там не готовят (п. 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники используют отдельные зоны и оборудование, когда обрабатывают сырье и готовят из него полуфабрикаты (п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Когда в помещениях проводят дезинсекцию и дератизацию, пищу там не готовят (п. 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Как проверить безопасность и качество готовых блюд

- На линии раздачи есть термометр (п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Температура блюд на раздаче соответствует той, что указали в технологической карте (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники размещают холодные блюда, кондитерские изделия и напитки на охлаждаемой витрине (подп. 3.5.1 п. 3.5)
- Ответственный работник пищеблока отбирает суточную пробу от каждой партии пищевой продукции, которую приготовили (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- У холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков отбирают по 100 г суточной пробы (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Порционные блюда отправляют на пробу целиком (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Каждую пробу помещают в обеззараженные и промаркированные емкости (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Суточную пробу хранят 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 (подп. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники не реализуют блюда, которые приготовили в предыдущие дни (подп. 3.5.4 п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- На раздаче готовые блюда находятся не более трех часов (подп. 3.5.1 п. 3.5, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Как убедиться, что в школе соблюдают условия и сроки хранения продуктов

- На складах есть приборы, чтобы измерять влажность и температуру воздуха (п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники ежедневно снимают показания приборов, которые измеряют на складе температуру и влажность (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники ежедневно заносят показатели влажности и температуры в журнал учета (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В холодильниках есть контрольные термометры (п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники ежедневно снимают показания термометров в холодильниках и заносят эти данные в журнал учета (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Сырье и готовую продукцию работники хранят в разных холодильниках (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники утилизируют продукцию, у которой истек срок годности (п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Кипяченую воду на месте раздачи меняют каждые три часа (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН)
- Работники отмечают в графике время смены кипяченой воды (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Когда в помещениях проводят дезинсекцию или дератизацию, продукты из них убирают (п. 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Как проверить качество и безопасность пищевой продукции и сырья

- На питьевую воду и продовольственное сырье, которое принимают работники, есть:
 - товаросопроводительная документация. Например, товарная накладная;
 - сведения о соответствии. Например, реквизиты деклараций и свидетельств, электронные ветеринарные сертификаты, если это продукты животного происхождения (п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Работники не принимают немаркированную пищевую продукцию (п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Работники не принимают пищевую продукцию, у которой истек срок годности (п. 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Работники не принимают пищевую продукцию, у которой есть признаки недоброкачества. Например, неприятный запах, для мяса - слизь, плесень (п. 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- Сырье и готовую продукцию доставляют отдельным транспортом, если продукция не в герметической упаковке (п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Как проконтролировать санитарное состояние помещений и оборудования

ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА

- Столы, посуду, инвентарь, тару, технологическое оборудование закупили из материалов, которые могут контактировать с пищевыми продуктами и устойчивы к моющим средствам (п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Посуду для приготовления блюд закупили из нержавеющей стали (абз. 3 подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород (абз. 8 подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Производственные столы – цельнометаллические (абз. 8 подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- В холодном цехе установили столы с охлаждаемой поверхностью. Они необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021-31.12.2026 (абз. 9 подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Столы, оборудование, посуда, разделочный инвентарь промаркировали ответственные работники (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, абз. 10 подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Для сырья и готовой продукции используют разные столы, оборудование, инвентарь, упаковку, посуду (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- У кухонной и столовой посуды, инвентаря нет дефектов и повреждений (подп. 2.4.6.2 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству лиц, которые принимают пищу (подп. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)
- Инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывают отдельно (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В столовой не используют приборы из алюминия (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- У работников есть инструкции, как нужно мыть кухонную посуду (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ОБРАБОТКА ПОСУДЫ, ИНВЕНТАРЯ, СТОЛОВ

- Инвентарь для сырой и готовой продукции моют и хранят отдельно (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Обеденные столы моют после каждого использования (п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами (п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники соблюдают инструкцию по мытью кухонной посуды (подп. 8.4.5 п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

- В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с вентиляционной системой в других помещениях (п. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В зоне максимального загрязнения есть локальные вытяжные системы (п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В пищеблоке исправно работают холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция, освещение (п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В пищеблоке у ламп есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура (подп. 2.8.6 п. 2.8 СП 2.4.3648-20)

СОСТОЯНИЕ ОТДЕЛКИ

- Помещения отделали материалами, которые позволяют проводить ежедневную влажную уборку (п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Внутренняя отделка не имеет повреждений (п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- На материалы отделки в школе есть документы о соответствии (подп. 2.5.1 п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В помещениях, где влажность воздуха повышена, влагостойкие потолки (подп. 2.5.3 п. 2.5 СП 2.4.3648-20)

УБОРКА

- Работники ежедневно проводят уборку помещений пищеблока (п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники не реже одного раза в месяц проводят генеральную уборку (подп. 2.11.7 п. 2.11 СП 2.4.3648-20). До 31.12.2021 - после каникул и не реже раза в неделю (абз. 5 п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20)
- Ответственные контролируют содержание действующих веществ дезинфицирующих веществ в рабочих растворах (п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники могут показать документы, которые подтвердят, что в помещении проводились дератизационные и дезинсекционные мероприятия (подп. 2.11.9 п. 2.11 СП 2.4.3648-20)
- Работники хранят инвентарь для уборки в специальном месте или в шкафу (подп. 2.4.12 п. 2.4 СП 2.4.3648-20)
- Работники хранят инвентарь для уборки туалета отдельно от остального (п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Как проконтролировать гигиену и здоровье работников пищеблока

- Работники пищеблока носят средства индивидуальной защиты (пп. 49, 60, 122 Типовых норм, утв. приказом Минтруда от 09.12.2014 № 997н)
- Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специальных местах одежду, обувь и личные вещи (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Личные вещи работники хранят отдельно от рабочей одежды (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат перед тем, как посетить туалет (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники моют руки с мылом после туалета (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники сообщают, если кто-то из членов семьи заболел кишечными инфекциями (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Когда работники порционируют блюда, готовят холодные закуски и салаты, они используют одноразовые перчатки (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Медработник или другой ответственный ежедневно проверяет персонал на заболевания и заносит результаты в гигиенический журнал (п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- В гигиеническом журнале столько же имен, сколько и работников на смене (п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники сделали прививку в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по решению санврача - по эпидемиологическим показаниям (п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- Работники ежегодно проходят обязательные медосмотры и гигиеническую аттестацию (п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)