

ДРК санитарно - эпидемиологического состояния групп

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ			
1.1	Эстетика помещения (группы)			
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)			
1.3	Наличие графика проветривания			
1.4	Качество влажной уборки помещения			
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды			
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой			
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: <ul style="list-style-type: none"> • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов 			
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек			
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Качество: <ul style="list-style-type: none"> • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: <ul style="list-style-type: none"> • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов			
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)			
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ			
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)			
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие)			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	температурному режиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот			
2.3	Сервировка столов			
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток			
2.5	Своевременная раздача второго блюда			
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.			

Выводы*:

должность

подпись

расшифровка подписи

* Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно - эпидемиологического состояния в овощной кладовой

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)			
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность			
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурно - влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары			
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразии – Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ «Организация питания в ДОУ», 2007г.			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты			
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи			
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для поля (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/			
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке			
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы[†]:

должность

подпись

расшифровка подписи

[†] Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**ДРК санитарно - эпидемиологического состояния
в продуктовой кладовой**

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (дают рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
1.1	Холодильное оборудование: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
1.2	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями			
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	– Хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении кладовой/			
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)			
1.7	Своевременность обработки стеллажей			
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): – Состояние – Маркировка – Количество – Хранение			
1.9	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке			
1.11	Наличие измерительных приборов: – Наличие термометра и соответствие температурному режиму – Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ			
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – Наличие – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями			
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно-			

**ДРК санитарно - эпидемиологического состояния
на пищеблоке
(цех по обработке овощей / первичной, вторичной/)**

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ЦЕХ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка («первичная», «вторичная»)			
1.2	Состояние раковин для мытья рук			
1.3	Состояние рабочего стола			
1.4	Состояние технолог.оборудования: – Санитарное состояние – Рабочее состояние			
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения (не в помещении цеха)			
1.6	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			
---	---	--	--	--

Выводы[§]:

должность

подпись

расшифровка подписи

[§] Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно - эпидемиологического состояния на пищеблоке (котломоечная)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	КОТЛОМОЕЧНАЯ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка – Разметка литража			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором – Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря – Содержание в соответствии с СанПиН 2.4.1.124903 – Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов:			
	– Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м – Правильность размещения сухой кухонной посуды – Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого сухого			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов противней кастрюль дуршлагов разливных ложек лопаток венчиков – Наличие посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавейка) – Емкость для кипячения молока (нержавейка)			
1.7	Одежда работников пищеблока – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х			
2.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы ** :

_____ / _____ / _____

должность *подпись* *расшифровка подписи*

** Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно - эпидемиологического состояния на пищеблоке (горячий цех)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: – Чистота духовых шкафов – Чистота плит – Чистота стен около них – Рабочее состояние			
1.2	Холодильные камеры (холодильники): – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
1.3	Суточная проба: – Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) – Состояние кассетниц – Состояние гастроемкостей – Наличие крышек – Правильность отбора (в полном объеме) – Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)			
1.4	Доски для вареной продукции: – Качество обработки			
	– Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Правильность хранения – Наличие трещин, щербинок – Состояние кассетницы для хранения досок			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	(желательно из нержавеющей стали)			
1.5	Ножи для вареной продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) – Правильность хранения – Качество заточки			
1.6	Контрольные весы: – Состояние – Правильность работы – Маркировка			
1.7	Технологическое оборудование: – Состояние санитарное – Состояние рабочее – Маркировка			
1.8	Состояние столов вареной продукции			
1.9	Хранение хлеба: – Наличие тары: для белого хлеба для черного хлеба – Маркировка тары – Состояние стола – Состояние доски – Наличие ножа с маркировкой			
1.10	Хранение ветоши: – Наличие тары – Наличие ветоши			
1.11	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.12	Состояние раковин для мытья рук			
1.13	Вода для питья детей: – Состояние емкости для хранения – Наличие кипяченой воды в достаточном количестве – Наличие бутилированной воды			
1.14	Контрольное блюдо: – Состояние уголка для хранения (эстетика) – Наличие маркированной посуды в соответствии с			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	возрастом			
1.15	Одежда работников пищеблока: – Состояние (чистота) – Наличие головного убора – Наличие полотенец для рук (не менее 2х) – Наличие халатов для уборки – Количественное соответствие			
2	УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ: – Наличие (полочка, выделенное место) – Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) – Наличие ножа, вилки, ложки – Наличие пищевого термометра			
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
4	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы^{††}:

должность

подпись

расшифровка подписи

^{††} Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

ДРК санитарно - эпидемиологического состояния на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка			
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения			
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки			
1.4	Состояние стола сырой продукции			
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.6	Состояние раковин для мытья рук			
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)			
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие халата, перчаток – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) – Наличие тетради по обработке яиц			
1.8	Наличие контрольных весов			
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние			
1.1 0	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.1 1	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы^{††}:

должность

подпись

расшифровка подписи

^{††} Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).