

## Что надо проверить по СанПиН и процедурам ХАССП

### Оборудование, инвентарь и посуда

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Столы, посуда, инвентарь, тара, технологическое оборудование из материалов, которые могут контактировать с пищевыми продуктами и устойчивы к моющим и дезинфицирующим средствам | <input type="checkbox"/> Столы, оборудование, посуду, разделочный инвентарь промаркировали                                |
| <input type="checkbox"/> Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали  | <input type="checkbox"/> Для сырья и готовой продукции используют разные столы, оборудование, инвентарь, упаковку, посуду |
| <input type="checkbox"/> Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород   | <input type="checkbox"/> У кухонной и столовой посуды, инвентаря нет дефектов и повреждений                               |
| <input type="checkbox"/> Производственные столы – цельнометаллические  | <input type="checkbox"/> Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству детей, которые принимают пищу     |
| <input type="checkbox"/> В холодном цехе установили столы с охлаждаемой поверхностью, если купили их в 2021 году   | <input type="checkbox"/> Инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывают отдельно                                    |
|  | <input type="checkbox"/> Не используют приборы из алюминия  |
|  | <input type="checkbox"/> _____  |

### Обработка посуды, инвентаря, столов

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Инвентарь для сырой и готовой продукции моют и хранят отдельно                            | <input type="checkbox"/> Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов     |
| <input type="checkbox"/> Обеденные столы моют после каждого использования  | <input type="checkbox"/> Работники соблюдают инструкцию по мытью кухонной посуды  |
| <input type="checkbox"/> Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезинфицирующими средствами | <input type="checkbox"/> Работники соблюдают температурный режим при мытье посуды |
|  | <input type="checkbox"/> _____  |

### Состояние отделки

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Помещения отделали материалами, которые позволяют проводить ежедневную влажную уборку | <input type="checkbox"/> Внутренняя отделка не имеет повреждений                            |
| <input type="checkbox"/> На материалы отделки есть документы о соответствии                                    | <input type="checkbox"/> В помещениях, где влажность воздуха повышена, влагостойкие потолки |
|  | <input type="checkbox"/> _____  |

## Инженерные системы

- В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с вентиляционной системой в других помещениях
- В зоне максимального загрязнения есть локальные вытяжные системы
- В пищеблоке исправно работают холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция, освещение
- В пищеблоке у ламп есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура
- \_\_\_\_\_

## Уборка

- Техперсонал ежедневно убирает помещения пищеблока
- Техперсонал не реже одного раза в неделю проводит генеральную уборку
- Работники могут показать документы, которые подтвердят, что в помещении проводились дератизационные и дезинсекционные мероприятия
- Ответственные контролируют содержание действующих веществ в рабочих растворах дезинфицирующих средств
- Работники хранят инвентарь для уборки в специальном месте или в шкафу
- Работники хранят инвентарь для уборки туалета отдельно от остального
- \_\_\_\_\_



Перечень вопросов неисчерпывающий. Он может изменяться и дополняться вопросами по критическим контрольным точкам вашего детского сада и способа организации питания детей