

Приложение  
к письму Депсоцразвития Югры  
от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_\_

**Типовой чек-лист  
по соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания получателей социальных услуг**

\_\_\_\_\_ **наименование организации, в которой размещен пищеблок /адрес осуществления деятельности** \_\_\_\_\_

Заполняется «один раз в две недели»  
Дата составления \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерий/контрольный вопрос по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности	Результат исполнения критерия (пункта) (да/нет)	Примечание (рекомендации, замечания)	Наименование нормативного акта
1.	Наличие зон для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены			п. 8.7.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.	Наличие вентиляционного оборудования			п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20
3.	Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря			пп. 3.2; 8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	Недопущение наличия пищевых продуктов:			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.1.	срок годности которых истек			п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2.	в отношении которых установлен факт фальсификации			ст. 15 ФЗ от 30.03.1999 № 52
4.3.	которые не имеют маркировки			п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	которые не имеют товаросопроводительных документов			п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Наличие предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров работников, в обязанность которых входит работа с пищевыми продуктами			п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.	Осуществление ежедневного осмотра работников, в обязанность которых входит работа с пищевыми продуктами, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,			п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	признаков инфекционных заболеваний с обязательной записью в гигиеническом журнале			
7.	Осуществление контроля за качеством поступающей продукции с обязательной записью в журнале бракеража продукции			п. 7.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Соблюдение правила товарного соседства (сырые и готовые продукты)			п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	Осуществление контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках (отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.)			пп.7.1.13; ;8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10.	Разработка и утверждение руководителем учреждения меню. Наличие согласования руководителя учреждения утвержденного меню (при привлечении предприятия общественного питания; индивидуального предпринимателя)			п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11.	Ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях			п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12.	Соблюдение инструкций по применению дезинфицирующих и моющих средств при мытье посуды и разделочного инвентаря			пп. 3.10; 4.6; 8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13.	Соблюдение инструкций по применению дезинфицирующих и моющих средств при уборке помещений, в том числе генеральных			пп. 2.18; 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20
14.	Наличие промаркированного уборочного инвентаря, хранение в специально выделенном помещении			п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Оценку соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания получателей социальных услуг провели:

\_\_\_\_\_

*(должность) (подпись, фамилия, инициалы)*

Ознакомлен:

руководитель организации или лицо, его замещающее

\_\_\_\_\_

*(должность) (подпись, фамилия, инициалы)*