

Готовый чек-лист проверки пищеблока школы (организация школьного питания)



Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист проверки пищеблока школы (организация школьного питания) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



Преимущества использования

Удобно

- ✓ 10 типов оценок
- ✓ Конструктор чек-листов
- ✓ Система весов и баллов
- ✓ Web-отчеты для руководства
- ✓ Акции и фотоотчеты
- ✓ Push и email уведомления
- ✓ Контроль по геолокации
- ✓ Образцы и фото примеры
- ✓ Файловые вложения
- ✓ Аудио и видеозаписи
- ✓ Повторный контроль нарушений
- ✓ Ограничение прав пользователей
- ✓ Свой смартфон или планшет
- ✓ Поддержка iOS и Android
- ✓ Автономный режим работы

Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ

Объект проверки:	
Адрес:	
Дата проверки:	
Время начала проверки:	
Дата предыдущей проверки:	
Объект посещен по геолокации*:	
Проверяющий/Аудитор:	
Куратор/Супервайзер:	
Управляющий:	
Сотрудники на смене:	
Примечание:	

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

Дата завершения проверки:	
Время завершения проверки:	
Длительность проверки:	
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	
Замечания:	
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. СОТРУДНИКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала соответствует стандартам: все сотрудники носят чистую форму, волосы убраны, украшения отсутствуют)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, запрещено ношение ювелирных украшений, а также требуется, чтобы ногти были короткими и без лака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждый сотрудник обязан иметь правильно оформленную медицинскую книжку, в которой должны быть записаны результаты полных медицинских осмотров и профилактических прививок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники должны хранить личную и специальную одежду отдельно в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все сотрудники должны работать в спецодежде (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На территории школы запрещено курение для всех сотрудников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Предусмотрена отдельная ванна для обработки сырой продукции (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предусмотрено наличие отдельного стола для обработки сырой птицы (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для порционирования блюд используется инвентарь, на котором указан объем в литрах и миллилитрах, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении для хранения сыпучих продуктов имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется работающий термомощуп	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильники оснащены контрольными термометрами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Используется отдельный инвентарь для обработки сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку. Соблюдаются условия хранения и обработки разделочного инвентаря (ножей и досок). Имеется специальный инвентарь для порционирования блюд.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. МАРКИРОВКА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Холодильное оборудование должно быть корректным образом маркировано (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь должен быть корректным образом маркирован (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда должна быть правильно маркирована (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные столы должны быть корректно маркированы (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Просроченная продукция отсутствует (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено хранение сырья на высоте не менее 15 см от пола (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается товарное соседство в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается температурный режим хранения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается влажностный режим хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в таре производителя (либо в чистой и промаркированной производственной таре в соответствии с видом продукта) - согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение хлеба осуществляется на стеллажах или в шкафах, причем ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все ТТК в наличии, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приготовленные блюда полностью соответствуют позициям в меню	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Технология приготовления соблюдается, включая вес, внешний вид, соусы, зелень, морковь и других составляющих, согласно требованиям ТТК	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Органолептическая оценка блюд соответствует норме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается температура готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вес готового блюда с раздачи соответствует норме, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура буфетной продукции соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются суточные пробы за 48 часов (за исключением выходных), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. КОНТРОЛЬ САНИТАРИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Поддерживается адекватное санитарно-гигиеническое состояние помещений и оборудования пищеблока	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во всех помещениях установлены гигрометры, в холодильниках имеются контрольные термометры, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь после завершения процедуры мойки сушится там же, а хранение осуществляется на рабочем месте (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столовая посуда и разделочный инвентарь в целом состоянии: отсутствуют сколы, трещины и другие механические повреждения, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье яиц проводится с соблюдением соответствующих инструкций, используется соответствующий инвентарь и средства, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хлебный шкаф регулярно убирается минимум раз в неделю, имеется специальная щетка и уксус для уборки, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В каждом цеху имеются раковины для мытья рук, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных цехах отсутствуют потенциально опасные предметы: бьющиеся предметы, зеркала и комнатные растения, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено наличие трех промаркированных емкостей для дезинфицирующего раствора, чистой и грязной ветоши, согласно положениям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Вентиляция имеется, функционирует исправно (в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей (насекомых и грызунов) отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аптечка имеется (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ПРОЦЕДУРЫ МЫТЬЯ И УБОРКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, имеются инструкции по мытью посуды, включая указание конкретных моющих средств, их концентрации и температуру воды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование специализированных моечных машин для мытья столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Используется отдельный инвентарь для разных групп (категорий) помещений, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте вне цеха, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение чистой посуды осуществляется в перевернутом виде на стеллажах, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение чистых столовых приборов осуществляется ручками по направлению вверх, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре от производителя, в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, а также отдельно от пищевых продуктов (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркированы показателем объемной вместимости, полимерно-резиновые пробки в наличии (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются мерные емкости для дозирования моющих средств (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В наличии и заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется гигиенический журнал (на постоянной основе)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал выдачи СИЗ (на постоянной основе)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал здоровья и термометрии (на постоянной основе)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал бракеража готовой продукции в наличии и заполнен согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал бракеража сырья (в наличии и заполнен в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в наличии и заполнен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется сборник журналов по безопасности труда и производства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки имеется, в актуальном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал проведения генеральных уборок в наличии и ведется согласно установленному графику	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях заполняется на постоянной основе и содержит актуальную информацию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии подписанное директором школы меню на текущий день (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Размещено 12-ти дневное меню	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется книга отзывов и предложений, Закон о защите прав потребителей (ЗЗПП), реквизиты юридического лица (ИНН, ОГРН), а также информация о компании, включая адрес и режим работы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Наличие СанПиНа на предприятии согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Актуальное соглашение о бракеражной комиссии имеется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все продукты имеют этикетки (маркировочные ярлыки) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Имеются ветсправки в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются все необходимые документы, подтверждающие качество продукции на все сырье в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			