## Приложение №19

## Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических контрольных точек образовательной организации и способа организации питания детей, питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:  – технологическое оборудование и столы | [Пункт 2.9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9K2N6/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | При закупке |  |
| – инвентарь |  |
| – посуда |  |
| – тара |  |
| 2 | Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
| 3 | Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород |  |
| 4 | Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические |  |
| 5 | Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026) |  |
| 6 | Маркировку имеют:  – разделочный и иной инвентарь | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Перед первым использованием |  |
| – кухонная посуда |  |
| – столы |  |
| – оборудование |  |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 8 | Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные:  – технологическое и холодильное оборудование | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие |  |
| – производственные столы |  |
| – разделочный инвентарь |  |
| – многооборотные средства упаковки |  |
| – кухонная посуда |  |
| 9 | Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 10 | Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:  – кухонной посуды | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
| – столовой посуды |  |
| – инвентаря |  |
| 11 | Столовые приборы из алюминия не используются | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |  |