

Чек-лист: контроль готовых блюд
МКОУ «Долиновская средняя школа»
от «18» сентября 2023 г.

Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Готовые блюда реализуются в установленный срок (не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5, <u>подпункт</u> <u>8.7.4</u> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда не замораживают, не реализуют на следующий и в другие дни	<u>Подпункты 3.5.4</u> и <u>3.5.6</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

Подписи членов

Смирн
Богач
Андреев
Дер