

Чек лист контроля питания в МКДОУ ДС №2.

Дата: «04» 04 2022г.

1

Блюда готовятся по требованиям технологических документов

Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ежедневно

☒ Да

Нет

2

При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов

Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ежедневно

☒ Да

Нет

3

Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей

Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В дни проведения витаминизации

☒ Да

Нет

4

Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд

Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ежедневно

☒ Да

Нет

5

Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока

Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В дни ремонта

☒ Да

☐ Нет

6

При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование

Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ежедневно

☒ Да

☐ Нет

7

Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию

Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В дни обработки

☒ Да

☐ Нет

Контроль провели:

Врач - Унежева Ю. В. _____

Ст. медсестра – Шлепнева Т.В. _____