

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №2»

Чек-лист: контроль готовых блюд

Родительский контроль:

Иштатова Е. В. (есть. гр. №1) - [подпись]Зристова А. А. (есть. гр. №3) - [подпись]старшая гр. №5 - Машикова А. А. - [подпись]

«9» ноября 2022г.

№ п/ п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнен о «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственно го контроля	Отсутствует линия раздачи
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	нет встречаются в меню. прод.
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	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)			га
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			га
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		га
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	готовые блюда не доставляются, на есеп, рснб.