

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

Родительский контроль:

Григорьев З.А. (мл. гр. ~ 2) - *[подпись]*
 Усова Д.А. (подгот. гр. ~ 8) - *[подпись]*
 Агаев З.А. (мл. гр. ~ 4) - *[подпись]*

«20» январь 2023г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) <	

	работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		га
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			га
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	га
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	га
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Ежедневно по графику Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		га
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			га
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	га