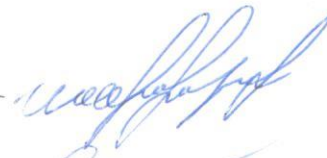


Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №2»

07.02.2023г.

Чек-лист: контроль готовых блюд

Родительский контроль:

1. Иштова Е В (м. гр. 1) - 
2. Мамукова А. А (с. гр. 5) - 
3. Гришова А. А (м. гр. 3) - 

№ 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	В сроки, указанные в программе производственного контроля	Отсутствует линия раздачи
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	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	Нет витрины
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	<u>Подпункт 8.1.10</u> 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			да

	суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
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)	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5, <u>подпункт 8.7.4</u> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты <u>3.5.4</u> и <u>3.5.6</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	нет