5.Чек лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

Чек лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических колнтрольных точек в службе пидания общества с ограниченной отвественнотсью «Санаторий Юбилейный»и способа организации питания и питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Переодичность** | **Выполнено**  **«Да»/ «Нет»** |
|  | Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфецирующих средств, выполненны:   * Технологическое оборудование и столы | П. 2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20  П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 | При закупке |  |
| * Инвентарь |  |
| * Посуда |  |
| * Тара |  |
|  | Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали | П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 |  |
|  | Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород |  |
|  | Производственные столы для обработки пищевых продуктов - цельнометалические |  |
|  | Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность ( необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке с 01.01.2021 по 31.12.2026 года) |  |
|  | Маркировку имеют:   * Разделочный и иной материал | П. 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20  П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 | При первом использовании |  |
| * Кухонная посуда |  |
| * Столы |  |
| * Оборудование |  |
|  | Маркировка посуды, оборудования и.т.п. четкая и понятная | П. 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Постоянно |  |
|  | Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные:   * Технологическое и холодильное оборудование | П. 3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Постоянно |  |
| * Производственные столы |  |
| * Разделочный инвентарь |  |
| * Многооборотные средства упаковки |  |
| * Кухонная посуда |  |
|  | Колличество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 | Постоянно |  |
|  | Отсутствие деформация, дефектов и механичеких повреждений у:   * Кухонной посуды | П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 |  |
| * Столовой посуды |  |
| * Инвентаря |  |
|  | Столовые приборы из алюминия не используются | П.п. 2.4.6.2 п. 2.4. СП 2.4.3648-20 | Постоянно |  |

Шеф повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мед.работник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_