7.Чек лист: контроль состояния инженерных сетей

Чек лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20. Содержание вопросов может уточняться в зависимости от критических колнтрольных точек в службе питания общества с ограниченной отвественнотсью «Санаторий Юбилейный» и способа организации питани и питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Переодичность** | **Выполнено**  **«Да»/ «Нет»** |
|  | В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях | П. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Постоянно |  |
|  | В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная систама | П. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
|  | В помещении пищеблока исправно работает:   * Холодное и горячее водоснабжение | П. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| * Водоотведение |  |
| * Вентиляция и освещение |  |
|  | В осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая арматура | П.п.2.8.6.п. 2.8 СП 2.4.3648-20 |  |

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

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