4.Чек лист: контроль готовых блюд

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»** |
|  | Линия раздачи оснащена термометрами | П. 5.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В сроки указанные в программе производственного контроля |  |
|  | Температура готовых блюд соотвествует той, что указана в технологической карте | П. 5.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине | П.п. 3.5.1. п. 3.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | В дни, в которые подаются такие блюда |  |
|  | Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищивой продукции | П.п. 8.1.10 п. 8.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Каждая партия блюд |  |
|  | При отборе суточных 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) |  |
|  | Суточные пробы хранятся 48 часов в холгодильнике при температуре от +2 оС до +6 оС |  |
|  | 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) | П.п. 3.5.1 п. 3.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20  П.п. 8.7.4 п. 8.7. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 |  |
|  | Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующие и другие дни | П.п. 3.5.4, 3.5.6 п. 3.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Ежедневно |  |

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

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