1. Чек лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

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 питания общества с ограниченной отвественнотсью «Санаторий Юбилейный» и способа организации питания и питьевого режима.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вопрос | **Основание** | **Переодичность** | **Выполнение** |
| 1. | На поступающее на пищеблок, сырье и воду в бутылках есть:   * товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.) | п.2.2 СанПин2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия |  |
| * сведения об оценке соответствия (реквизиты декларации и свидетельства, а продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) |  |
|  | На пищеблоке не применяются/ применяются – не маркированные пищевые продукты | П. 2.2 СанПин2.3/2.4.3590-20,  п. 1 перечня из приложения №6 к СанПин2.3/2.4.3590-20 |  |
| * Запрещенная для питания детей продукция | Приложения №6 к СанПин2.3/2.4.3590-20 |  |
| * Пищевая продукция с истекшим сроком годности | п. 1 перечня из приложения №6 к СанПин2.3/2.4.3590-20 |  |
| * Продукция с признаками недоброкачественности |  |
|  | Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) | п. 3.1. СанПин2.3/2.4.3590-20 |  |

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

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