6.Чек лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

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** | **Выполнено**  **«Да»/ «Нет»** |
|  | Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды | П.п.8.4.5 пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
|  | Нормы инструкций по мытью кухонной посуды соблюдаются |  |
|  | Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно | п 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
|  | Обеденные столы моют после каждого использования | п 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
|  | Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов | п 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
|  | Посуда и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредством | п 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

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

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